

EOB7S31V
EOB7S31Z



ET Auruahi

Kasutusjuhend

Võtke oma seadmest kõik

Digitalse kasutusjuhendi, õppevideod ja abi
leiate aadressilt electrolux.com/getstarted

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	8
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	13
8. AUTOMAATPROGRAMMID.....	15
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	16
10. LISAFUNKTSIOONID.....	20
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	22
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	40
13. VEAOTSING.....	44
14. ENERGIATÕHUSUS.....	46

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 seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.
- 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. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed 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.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- 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 külgeina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).

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.

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 hoolduskeskusesse.

- 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 kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- See seade vastab EÜ direktiividele.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- 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 kätega 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 lahtista leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange tulist vett vahetult kuumale 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 Auruküpsetus



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:
 - Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Aur võib välja paiskuda.
 - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

2.5 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.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- 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.

2.6 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 .

2.7 Hooldus

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

2.8 Jäätmekäitlus



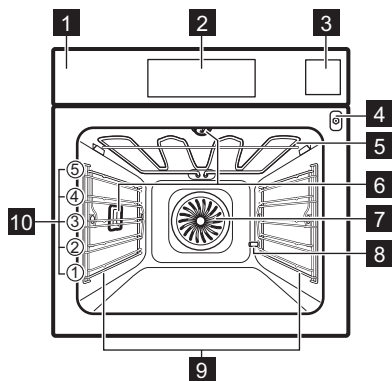
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

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

3. TOOTE KIRJELDUS

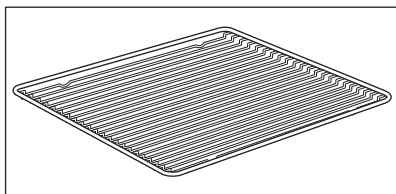
3.1 Ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Elektronprogrammeerija
- 3** Veesahtel
- 4** Toidutermomeetri pesa
- 5** Kütteelement
- 6** Valgusti
- 7** Ventilaator
- 8** Katlakiveemaldustoru ots
- 9** Restitugi, eemaldatav
- 10** Ahjuriuli tasandid

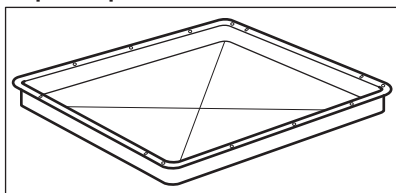
3.2 Tarvikud

Traatrest



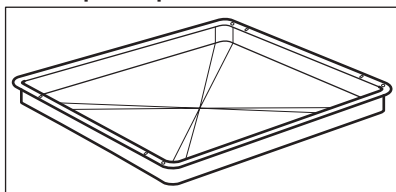
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.

Küpsetusplaat



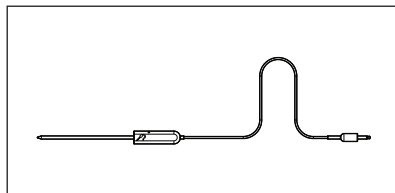
Kookidele ja küpsistele.

Grill/küpsetuspann



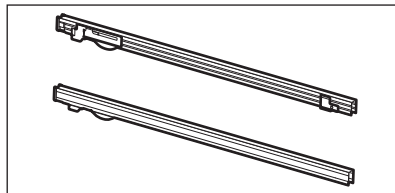
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

Toidutermomeeter



Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.

Teleskoopsiinid



Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

4. JUHTPANEEL

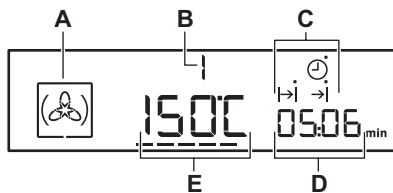
4.1 Elektronprogrammeerija



Kasutage seadmega töötades sensorvälju.

Sensor-väli	Funktsioon	Kirjeldus
1 	SISSE/VÄLJA	Ahju sisse- ja väljalülitamiseks.
2 	FUNKTSIOONID	Küpsetusrežiimi, automaatprogrammi või puhastusfunktsiooni valimiseks.
3 	AHJUVALGUSTI	Ahjuvalgusti sisse- ja väljalülitamiseks.
4 	TEMPERATUUR	Ahjuõone temperatuuri või toidutermomeetri temperatuuri valimiseks ja kontrollimiseks (kui see on olemas).
5 	MINU LEMMIK-PROGRAMM	Lemmikprogrammi salvestamiseks. Kasutage seda otsejuurdepääsuks oma lemmikprogrammile ka siis, kui ahi on välja lülitatud.
6 -	EKRAAN	Näitab ahju hetkeseadeid.
7 	ÜLES	Menüüs üles liikumiseks.
8 	ALLA	Menüüs alla liikumiseks.
9 	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
10 	MINUTILUGEJA	Minutilugeja valimiseks.
11 	OK	Valiku või seade kinnitamiseks.

4.2 Ekraan



- A. Küpsetusrežiimi funktsiooni sümbol
- B. Küpsetusrežiimi / programmi number
- C. Kella funktsioonide indikaatorid (vt ka tabel "Kella funktsioonid")
- D. Kella / jääkkuumuse näidik
- E. Temperatuuri / kellaaja näidik

Muud ekraani indikaatorid:

Sümbol	Nimi	Kirjeldus
	Automaatprogramm	Võite valida automaatse programmi.
	Minu lemmikprogramm	Töötab lemmikprogramm.
h / min	h/min	Kella funktsioon töötab.
---	Kuumutuse/jääkkuumuse indikaator	Näitab ahju temperatuuri taset.
	Temperatuur	Saate temperatuuri kontrollida või muuta.
	Toidutermomeeter	Toidutermomeeter asub toidutermomeetri pesas.
	Minutilugeja	Minutilugeja funktsioon töötab.
	Veesahkli indikaator	Näitab veetaset.

4.3 Kuumutusindikaator

Kui te lülitate küpsetusrežiimi sisse, ilmub ---. Tulbad näitavad, kas ahjus olev temperatuur tõuseb või langeb.

Kui ahi saavutab määratud temperatuuri, kustuvad ekraanil tulbad.

5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Kellaaja valimiseks vt jaotist "Kella funktsioonid".

5.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

5.2 Vee kareduse määramine

Ahju vooluvõrku ühendamisest tuleb valida vee kareduse tase.

Alltoodud tabelist leiate vee kareduse tasemed (dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee kvaliteedi näitajaga.

Vee karedus		Kaltsiumisisaldus (mmol/l)	Kaltsiumisisaldus (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Klass	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Pehme
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mõõdukalt kare
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Kare
4	üle 21	üle 3,8	üle 150	Väga kare

Kui veekaredus on tabelis toodud väärtustest suurem, siis kallake veesahhliste pudelivett.

1. Võtke neli värvimutvat riba, mis on ahju aurukomplektiga kaasas.
2. Asetage riba kõik reaktsioonialad umbes üheks sekundiks vette. Ärge pange riba jooksva vee alla!
3. Raputage riba, et liigne vesi eemaldada.
4. Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee kareduse näitu tabeli abil. Reaktsiooniala värvid jätkavad muutumist. Ärge kontrollige vee karedust hiljem kui 1 minut pärast testi lõppu.
5. Valige vee karedus: seadete menüü.

Vt jaotist "Seadete menüü kasutamine", peatükk "Lisafunktsioonid".

Testiriba	Vee Karedus
	1
	2
	3
	4

Vee karedust saate muuta seadete menüüs.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE











HOIATUS!



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.





6.1 Küpsetusrežiimid

Ahju funktsioon	Rakendus
Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui Tavaline küpsetamine.

Ahju funktsioon	Rakendus
Pitsarežiim	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
Küpsetamine Madalal T°	Eriti õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.

Ahju funktsioon	Rakendus
	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
Tavaline küpsetamine (Ülemine/ Alumine Kuumutus)	
	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbedaks valmistamiseks.
Külmutatud Toiduained	
	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
Turbogrill	
	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
Grill	
	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
Kiirgrill	
	Toidu soojashoidmiseks.
Soojashoidmine	
	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
Alumine Kuumutus	
	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
Sulatamine	

Ahju funktsioon	Rakendus
	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske Pöördõhk.
Niiske Pöördõhk	Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisetemperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkuumust. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldiste energiasäästussoovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmise. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiaklassi määratlemiseks. Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.
	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite eriti professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
Leib	

Ahju funktsioon	Rakendus
 <p>Kuumutamine Auruga</p>	<p>Toidu auruga soojendamine hoiab ära pinna kuivamise. Kuumus le- vib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsja valminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikut, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.</p>
 <p>Madal Niiskus</p>	<p>Leiva küpsetamiseks, suurte lihatükkide röstimiseks või jahutatud ja külmutatud liha soojendamiseks.</p>
 <p>Kõrge Niiskus</p>	<p>Suure niiskusesisaldusega toitude jaoks, kala pošeerimiseks, munahübe ja teriinide valmistamiseks.</p>
 <p>Tugev Auru-tus</p>	<p>Köögiviljade, kala, kartulite, riisi, pasta või spetsiaalsete lisandite valmistamiseks.</p>



Mõne ahjufunktsiooniga võib lamp alla 60 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

6.2 Küpsetusrežiimi valimine

- Lülitage ahi sisse nupuga ①. Ekraanil kuvatakse valitud temperatuur, sümbol ja küpsetusrežiimi number.
- Küpsetusrežiimi valimiseks vajutage \wedge või \vee .
- Puudutage nuppu OK või ahi lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse. Kui lülitate ahju sisse ja ühtki ahju funktsiooni ega programmi ei vali, lülitub see automaatselt 20 sekundi pärast välja.

6.3 Temperatuuri muutmine

Vajutage \wedge või \vee , et muuta temperatuuri sammudega: 5 °C. Kui ahi saavutab valitud temperatuuri, kõlab helisignaal ja kuvatakse kuumutusindikaator.

6.4 Temperatuuri kontrollimine

Ahju olemasolevat temperatuuri võite kontrollida, kui funktsioon või programm töötab.

- Vajutage \downarrow . Ekraanil kuvatakse ahju temperatuur.
- Vajutage OK või ekraanil kuvatakse automaatselt 5 sekundi pärast uuesti valitud temperatuur.

6.5 Kiirkuumutus

Ärge pange toitu ahju ajal, mil kiirkuumutuse funktsioon töötab.

Kiirkuumutus ei ole kõigi küpsetusrežiimide puhul kasutatav. Kui rikkesignaal on seadete menüüs sisse lülitatud, kõlab helisignaal, kui kiirkuumutus ei ole valitud funktsiooni puhul saadaval. Vt jaotist "Seadete menüü kasutamine", peatükk "Lisafunktsioonid".

Kiirkuumutus lühendab kuumutusaega.

Kiirkuumutuse sisselülitamiseks vajutage

ja hoidke üle 3 sekundi \downarrow .

Kui kiirkuumutus on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil vilkuvad trellid.

6.6 Auruküpsetus

Veesahtli kate asub juhtpaneelil.



HOIATUS!

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud

(demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke! Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.

1. Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
2. Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml vett), kuni kõlab helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade. Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja seadme osi kahjustada.
3. Lükake veesahtel oma kohale.
4. Lülitage ahi sisse.
5. Valige auruga küpsetamise režiim ja temperatuur.
6. Vajadusel määrake funktsioon:
Kestus $\rightarrow|$ või: Lõpp $\rightarrow|$.

Esimene aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaal. Kui veesahtel saab tühjaks, kõlab helisignaal ja teil tuleb veesahtel täita, et jätkata auruküpsetust, nagu eespool kirjeldatud.

Küpsetusaja lõppedes kõlab helisignaal.

7. Lülitage ahi välja.
8. Tühjendage veesahtel pärast auruküpsetuse lõppu. Vt puhastusfunktsiooni: Veepaagi Tühjendus.



ETTEVAATUST!

Ahi on tuline. Põletusoht!
Olge veesahtli tühjendamisel ettevaatlik.

9. Pärast auruga küpsetamist võib ahju põhjas olla kondensvett. Kui ahi on maha jahtunud, tuleb see alati ära kuivatada.

Laske avatud uksega ahjul täielikult kuivada.

Kuivamise kiirendamiseks võite ahju ukse sulgeda ja valida kuumutamiseks funktsiooni: Pöördõhk temperatuuril 150°C umbes 15 minutit.

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
KELLAAEG	Kellaaja kuvamiseks või selle muutmiseks. Te saate kellaega muuta ainult siis, kui ahi on sisse lülitatud.
$\rightarrow $ KESTUS	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
$\rightarrow $ LÕPP	Ahju väljalülitamisaja valimiseks.
$\rightarrow \rightarrow $ EDASILÜKKAMINE	KESTUSE ja LÕPU funktsiooni kombineerimiseks.
MINUTILUGEJA	Pöördloenduse seadistamiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
00:00 LOENDUSTAIMER	Loenduse valimiseks, mis näitab, kui kaua ahi töötab. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. See hakkab tööle niipea, kui ahi hakkab soojenema. LOENDUSTAIMER ei ole aktiivne, kui valitud on KESTUS ja LÕPP.

7.2 Kellaaja valimine ja muutmise

Esmakordsel vooluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub **h** ja **12:00**. „12“ vilgub.

1. Vajutage tundide valimiseks \wedge või \vee .
2. Vajutage OK.
3. Vajutage minutite valimiseks \wedge või \vee .

4. Vajutage OK.

Ekraanil kuvatakse uus kellaeg.

Kellaaja muutmiseks vajutage järjest \odot , kuni \odot hakkab vilkuma.

7.3 KESTUSE määramine

1. Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage järjest \odot , kuni $\rightarrow|$ hakkab vilkuma.
3. Vajutage \wedge või \vee , et valida KESTUSE minutid.
4. Vajutage OK või KESTUS hakkab 5 sekundi pärast automaatselt tööle.
5. Vajutage \wedge või \vee , et valida KESTUSE tunnid.

6. Vajutage OK või KESTUS hakkab 5 sekundi pärast automaatselt tööle.

Kui valitud aeg saab täis, kõlab 2 minutit helisignaali. Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$ ja kellaaja seadmine. Ahi lülitub välja.

7. Signaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja.
8. Lülitage ahi välja.

7.4 LÕPU määramine

1. Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage järjest \odot , kuni $\rightarrow|$ hakkab vilkuma.
3. Vajutage \wedge või \vee , et valida LÕPU aeg ja vajutage OK. Esmalt valige minutid ja seejärel tunnid.

Kui valitud aeg saab täis, kõlab 2 minutit helisignaali. Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$ ja kellaaja seadmine. Ahi lülitub automaatselt välja.

4. Signaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja.
5. Lülitage ahi välja.

7.5 EDASILÜKKAMISE funktsiooni määramine

1. Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage järjest \odot , kuni $\rightarrow|$ hakkab vilkuma.
3. Vajutage \wedge või \vee , et valida KESTUSE minutid.
4. Vajutage OK.
5. Vajutage \wedge või \vee , et valida KESTUSE tunnid.
6. Vajutage OK.

Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$.

7. Vajutage \wedge või \vee , et valida LÕPU aeg ja vajutage OK. Esmalt valige minutid ja seejärel tunnid.

Ahi lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab töö valitud LÕPU ajal. Kui valitud aeg saab täis, kõlab 2 minutit helisignaali.

Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$ ja kellaaja seadmine. Ahi lülitub automaatselt välja.

8. Signaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja.
9. Lülitage ahi välja.








Kui funktsioon Edasilükkamine on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil küpsetusrežiimi sümbol $\rightarrow|$ koos punktiga ja $\rightarrow|$. Punkt näitab, milline kella funktsioon on kella / jääkkuumuse näidikul kuvatud.

7.6 Säte: Minutilugeja

1. Vajutage \cup .



Ekraanil kuvatakse vilkuv \cup ja „00“.

2. Valikute vahetamiseks vajutage .
Esmalt valige sekundid, seejärel minutid ja tunnid.
3. MINUTILUGEJA määramiseks vajutage  või  ja kinnitamiseks .
4. Vajutage OK või MINUTILUGEJA hakkab 5 sekundi pärast automaatselt tööle.

Kui valitud aeg saab täis, kõlab 2 minutit helisignaali ja Ekraanil kuvatakse vilkuv 00:00 ja .

5. Signaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja.

7.7 LOENDUSTAIMER

1. Loendustaimeri lähtestamiseks vajutage järjest:  ja  korraka.
2. Kui ekraanil kuvatakse "00:00", alustab loenduse taimer uuesti loendamist.

8. AUTOMAATPROGRAMMID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


teil puuduvad teadmised või kogemused roa valmistamiseks. Ekraanil kuvatakse kõigi automaatprogrammide vaikeküpsetusaeg.

Olemas on 9 automaatprogrammi. Kasutage automaatprogrammi juhul, kui

8.1 Automaatprogrammid


Programmi number	Programmi nimi
1	KÖÖGIVILI
2	KARTULIGRATAÄN
3	SAI
4	AURUTATUD FORELL
5	ROSTBIIF
6	KANA, TERVE
7	PITSA
8	MUFFINID
9	QUICHE LORRAINE


8.2 Automaatprogrammid

1. Lülitage seade sisse.
2. Puudutage .
Ekraanil kuvatakse automaatprogrammi number (1 – 9).
3. Automaatprogrammi valimiseks puudutage  või .
4. Puudutage OK või oodake viis sekundit, kuni seade automaatselt käivitub.
5. Kui määratud aeg saab täis, kõlab kaks minutit helisignaali. Sümbol  vilgub.
6. Helisignaali peatamiseks puudutage sensorvälja.
7. Lülitage seade välja.

8.3 Automaatprogrammid kaalu sisestamisega


Kui määrate liha kaalu, siis arvutab seade röstimisaja.

1. Lülitage seade sisse.
2. Puudutage .
3. Puudutage \wedge või \vee , et valida kaalu sisestamisega programm.

Ekraanil kuvatakse: kúpsetusaeg, kestuse sümbol , vaikekaal, mõõtühiku sümbol (kg, g).

4. Puudutage OK või seaded salvestatakse automaatselt viie sekundi pärast.





Seade lülitub sisse.

5. Vaikimisi määratud kaalu võite muuta \wedge või \vee abil. Puudutage OK.
6. Kui määratud aeg saab täis, kõlab kaks minutit helisignaali.  vilgub.
7. Helisignaali peatamiseks puudutage sensorvälja.
8. Lülitage seade välja.

8.4 Automaatprogrammid toidutermomeetriga (mõnedel mudelitel)

Toidu sisetemperatuur on vaiketemperatuur, mida sellisena

rakendatakse toidutermomeetriga programmide puhul. Programm lõpeb, kui termomeeter saavutab määratud sisetemperatuuri.

1. Lülitage seade sisse.
 2. Puudutage .
 3. Paigaldage toidutermomeeter. Vt "Toidutermomeeter".
 4. Toidutermomeetri programmi valimiseks puudutage \wedge või \vee . Ekraanil kuvatakse vajalik kúpsetusaeg,  ja .
 5. Puudutage OK või seaded salvestatakse automaatselt viie sekundi pärast.
- Kui määratud aeg saab täis, kõlab kaks minutit helisignaali.  vilgub.
6. Helisignaali peatamiseks puudutage sensorvälja või avage uks.
 7. Lülitage seade välja.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Toidutermomeeter

Toidutermomeeter mõõdab täpselt toidu sisemist temperatuuri. Kui toit saavutab valitud temperatuuri, lülitub ahi välja.

Silmas tuleb pidada kahte temperatuuri:

- ahju temperatuuri (minimaalselt 120 °C),
- toidu sisetemperatuuri.



ETTEVAATUST!

Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toidutermomeetrit ja originaalvaruosi.


Parima tulemuse saamiseks:

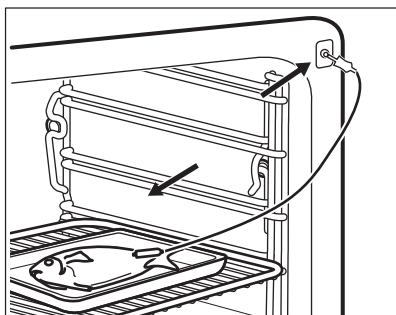
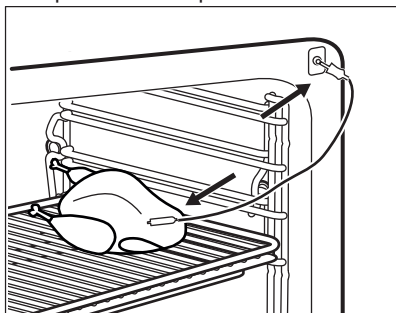
- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- Toidutermomeetrit ei saa kasutada vedelate toitudega.
- Kúpsemise ajal peab toidutermomeeter olema toidu sees ja selle teine ots vastavas pesas.
- Kasutage soovitatavaid sisetemperatuuri seadeid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".


i Ahi arvutab ligikaudse küpsetusaja, mis võib muutuda.



i Kui te panete toidutermomeetri pessa, tühistatakse kella funktsioonide seaded.






Toidukategooriad: liha, linnuliha ja kala

1. Lülitage seade sisse.
2. Suruge toidutermomeetri ots ( käepidemel) liha või kala keskele, kõige paksemasse ossa. Jälgige, et toidutermomeeter oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.
3. Pistke toidutermomeetri pistik seadme esiseinal olevasse spetsiaalsesse pessa.




Ekraanil kuvatakse vilkuv sümbol  ja vaikumisi määratud sisetemperatuur. Esimesel kasutusel on temperatuur 60 °C, igal järgmistel kasutusel määratakse vaikumisi viimati kasutatud temperatuur.

4. Sisetemperatuuri määramiseks puudutage nuppu  või .
5. Puudutage nuppu **OK** või seaded salvestatakse automaatselt 5 sekundi pärast.


i Sisetemperatuuri saab määrata ainult siis, kui sümbol  vilgub. Kui ekraanil kuvatakse enne sisetemperatuuri määramist liikumatut sümbolit , puudutage uue väärtuse määramiseks  ja  või .

6. Määrake ahju funktsioon ja ahju temperatuur. Ekraanil kuvatakse jooksev sisetemperatuur ja kuumutamise sümbol

i Kui te kasutate küpsetamisel toidutermomeetrit, saate te ekraanil kuvatavat temperatuuri muuta. Pärast seda, kui te olete sisestanud toidutermomeetri pessa ja määranud ahju funktsiooni ning temperatuuri, kuvatakse ekraanil jooksev sisetemperatuur.

Puudutage korduvalt , et näha ülejäänud kolme temperatuuri:

- valitud sisetemperatuur
- ahju olemasolev temperatuur
- olemasolev sisetemperatuur.

Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab 2 minutit helisignaali ja sisetemperatuuri väärtus ning  vilguvad. Seade lülitub välja.

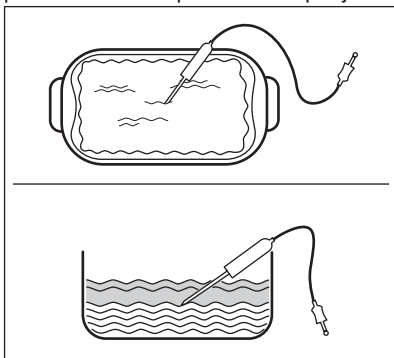
7. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja.
8. Eemaldage toidutermomeeter pesast ja tõstke toit seadmest välja.

**HOIATUS!**

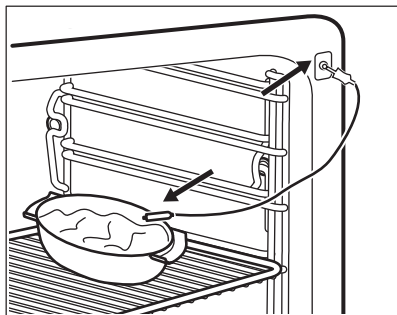
Põletusohv:
toidutermomeeter võib olla
väga tuline. Olge ettevaatlik,
kui te selle välja tõmbate ja
toidu seest eemaldate.

Toidu kategooria: vormiroog

1. Lülitage seade sisse.
2. Pange pool koostisainetest küpsetusvormi.
3. Suruge toidutermomeetri ots täpselt vormiroa keskosas. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Toidutermomeeter peaks olema kaetud ülejäänud koostisainetega.
5. Pistke toidutermomeetri pistik seadme esiseinal olevasse spetsiaalsesse pesa.



Ekraanil kuvatakse vilkuv sümbol ja vähimisi määratud sisetemperatuur. Esimesel kasutusel on temperatuur 60 °C, igal järgmistel kasutustel määratakse vähimisi viimati kasutatud temperatuur.

6. Sisetemperatuuri määramiseks puudutage nuppu või .
7. Puudutage nuppu või seaded salvestatakse automaatselt 5 sekundi pärast.



Sisetemperatuuri saab määrata ainult siis, kui sümbol vilgub. Kui ekraanil kuvatakse enne sisetemperatuuri määramist liikumatut sümbolit , puudutage uue väärtuse määramiseks ja või .

8. Määrake ahju funktsioon ja ahju temperatuur.

Ekraanil kuvatakse jooksev sisetemperatuur ja kuumutamise sümbol

Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab 2 minutit helisignaali ja sisetemperatuuri väärtus ning vilguvad. Seade lülitub välja.

9. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja.
10. Eemaldage toidutermomeeter pesast ja tõstke toit seadmest välja.

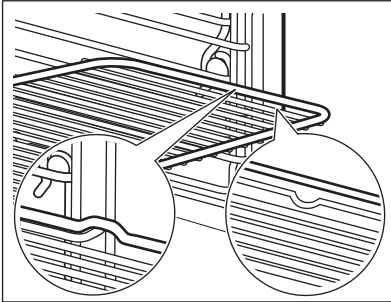
**HOIATUS!**

Põletusohht: toidutermomeeter võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui te selle välja tõmbate ja toidu seest eemaldate.

9.2 Tarvikute sisestamine

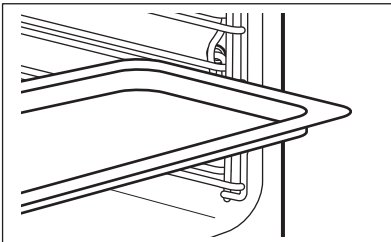
Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele .



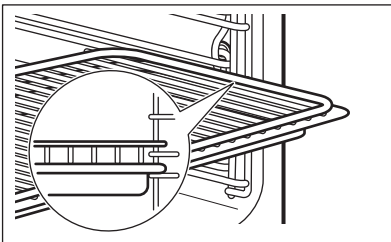
Küpsetusplaat/ sügav pann:

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.



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

9.3 Teleskoopsiinid – tarvikute sisestamine

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

**ETTEVAATUST!**

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

**ETTEVAATUST!**

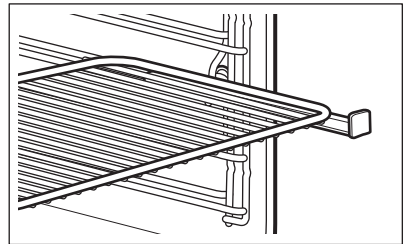
Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

Traatrest:

Paigutage traatrest teleskoopsiinidele nii, et selle jalad jäävad allapoole.

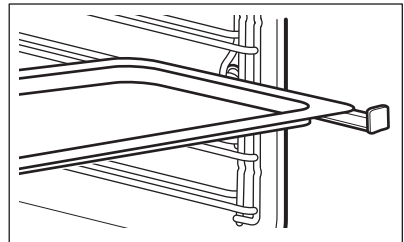


Kõrge serv traatresti ümber takistab ahjunõude mahalibisemist.



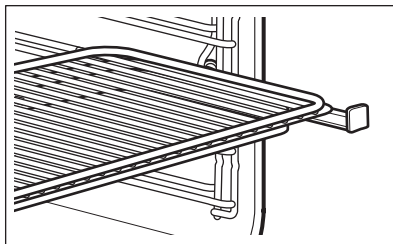
Sügav pann:

Asetage sügav pann teleskoopsiinidele.



Traatrest koos sügava panniga:

Pange traatrest ja sügav pann koos teleskoopsiinidele.



10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Minu lemmikprogrammi funktsiooni kasutamine

Kasutage seda programmi, et salvestada mõne ahjufunktsiooni või -programmi temperatuuri- ja ajaseaded.

1. Valige ahjufunktsiooni või -programmi temperatuur ja aeg.
 2. Puudutage ja hoidke üle kolme sekundi ☆. Kostab helisignaali.
 3. Lülitage seade välja.
- **Funktsiooni aktiveerimiseks**
puudutage ☆. Seade aktiveerib teie lemmikprogrammi.

i Funktsiooni kasutamise ajal saab aega ja temperatuuri muuta.

- **Funktsiooni deaktiveerimiseks**
puudutage ①. Seade deaktiveerib teie lemmikprogrammi.

10.2 Lapseluku kasutamine

Lapselukk hoiab ära ahju kogemata tööle hakkamise.

1. Funktsiooni saate sisse lülitada ka siis, kui ahi on välja lülitatud. Ärge valige küpsetusrežiimi.
2. Vajutage ja hoidke 3 sekundit ①.
3. Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt all nuppu ⊕ ja ✓. Kostab helisignaali.

Ekraanile kuvatakse SAFE. Lapseluku väljalülitamiseks korrake 3. sammu.

10.3 Nuppude lukustuse kasutamine

Võite funktsiooni sisse lülitada ainult siis, kui ahi töötab.

Nuppude lukustus hoiab ära ahju funktsiooni kogemata muutmise.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks lülitage ahi sisse.
2. Lülitage sisse ahju funktsioon või seade.
3. Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt all nuppu ⊕ ja ✓. Kostab helisignaali.

Ekraanil süttib lukusümbol. Lapseluku väljalülitamiseks korrake 3. sammu.

i Ahju saab välja lülitada ka siis, kui lapselukk on sees. Kui te ahju välja lülitate, lülitub lapselukk välja.

10.4 Seadete menüü kasutamine

Seadete menüü kaudu saate põhimenüü funktsioone sisse või välja lülitada. Ekraanil kuvatakse SET ja seade number.

Kirjeldus	Valitav väärtus
1 JÄÄKKUUMUSE INDIKAATOR	SISSE/VÄLJA

	Kirjeldus	Valitav väärtus
2	NUPUTOON ¹⁾	KLÕPS / PIIKS / VÄLJAS
3	TÕRKESIGNAAL	SISSE/VÄLJA
4	DEMO REŽIIM	Aktiveerimiskood: 2468
5	HELEDUS	MADAL / KESKMINE / TUGEV
6	VEE KAREDUS	1 - 4
7	PUHASTAMISE MEELDETULETUS	SISSE/VÄLJA
8	HOOLDUSMENÜÜ	-
9	SEADETE TAASTAMINE	JAH / EI

¹⁾ SISSE/VÄLJA sensorvälja heli ei saa välja lülitada.

1. Vajutage ja hoidke 3 sekundit .
Ekraanil kuvatakse SET1 ja "1" vilgub.

2. Seade valimiseks vajutage \wedge või \vee .

3. Vajutage OK.

4. Seade väärtuse muutmiseks vajutage \wedge või \vee .

5. Vajutage OK.

Seadete menüüst väljumiseks vajutage

või vajutage ja hoidke .

10.5 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub seade mõne aja pärast automaatselt välja, kui ahju funktsioon töötab ja te ühtegi seadet ei muuda.

Temperatuur (°C)	Väljalülituse aeg (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Pärast automaatset väljalülitust puudutage sensorvälja seadme uuesti kasutamiseks.



Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Toidutermomeeter, Sisevalgustus, Kestus, Lõpp, Edasilükkamine.

10.6 Ekraani heledus

Ekraani heledusel on kaks režiimi:

- Ööheledus - kui seade on välja lülitatud, on ekraani heledus madalam kella 22:00:00 kuni 06:00:00.
- Päevaheledus:
 - Kui seade on sisse lülitatud.
 - Kui puudutate ööheleduse režiimi ajal mõnda sensorvälja (välja arvatud SISSE/VÄLJA), lülitub ekraan järgneva 10 sekundi jooksul päevaheleduse režiimi.
 - Kui seade on välja lülitatud ja te valite minutilugeja. Kui minutilugeja funktsioon lõpeb, lülitub ekraan tagasi ööheleduse režiimi.

10.7 Jahutusventilaator

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

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

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate temperatuuri, küpsetusaja ja riulitasandite standardseaded.

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

11.2 Tugev Aurutus

Olge töötava ahjuga ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda kuumat auru.

Steriliseerimine

Selle funktsiooniga saate steriliseerida nõusid (nt imikupudeleid).

Paigutage puhtad nõud avausega allpool ahjuriieli keskele esimesel ahjutasandil.

Kallake sahtlisse maksimaalses koguses vett ja valige ajaks 40 min.

Küpsetamine

See funktsioon võimaldab teil valmistada igat tüüpi toitu, värsket või külmutatud.

Seda võib kasutada köögivilja, liha, kala, pasta, riisi, manna ja munade küpsetamisel, soojendamisel, sulatamisel, pošeerimisel või blanšeerimisel.

Teil on võimalik valmistada ühekorraga ka terve lõunasöök. Küpsetage korraga sarnase küpsetusajaga toite. Kasutage suurimat nõutavat veekogust, kui te valmistate erinevaid toite samal ajal.

Kasutage teist riulitasandit.

Valige temperatuuriks 99 °C, kui alltoodud tabelis ei ole soovitatud teist seadet.

Juurvili

Toit	Aeg (min.)
Kooritud tomatid	10
Brokkoli, õisikud, eelsoojendage tühi ahi	8 - 10
Spinat, värsked	10 - 15
Suvikõrvits, viilud	10 - 15
Juurvili, blanšeeritud	15
Seeneviilud	15 - 20
Paprikaribad	15 - 20
Brokkoli, terve	15 - 25
Spargel, roheline	15 - 25
Baklažaanid	15 - 25
Kõrvits, kuubikud	15 - 25
Tomatid	15 - 25
Oad, blanšeeritud	20 - 25
Lambasalat, õisikud	20 - 25
Kähar peakapsas	20 - 25
Seller, tükeldatud	20 - 30
Porrulauk, viilud	20 - 30
Herned	20 - 30
Lesthersed / Salathersed	20 - 30
Maguskartulid	20 - 30
Apteegitill	20 - 30
Porgandid	20 - 30
Spargel, valge	25 - 35
Rooskapsas	25 - 35
Lillkapsas, õisikud	25 - 35
Nuikapsas, ribad	25 - 35
Valged aedoad	25 - 35

Toit	Aeg (min.)
Maisivardad	30 - 40
Aed-mustjuur	35 - 45
Lillkapsas, terve	35 - 45
Rohelised oad	35 - 45
Valge või punane kapsas, ribad	40 - 45
Artišokid	50 - 60
Kuivatatud oad, leotatud, vesi/riis 2:1	55 - 65
Hapukapsas	60 - 90
Peet	70 - 90

Kõrvalroad, lisandid

Toit	Aeg (min.)
Kuskuss, vesi/kuskuss 1:1	15 - 20
Värsked tagliatelle	15 - 25
Mannavorm, piim/manna 3,5:1	20 - 25
Läätsed, punased, vesi/läätsed 1:1	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgurnisu, vesi/bulgur 1:1	25 - 35
Pärmiknedlikud	25 - 35
Aromaatne riis, vesi/riis 1:1	30 - 35
Keedetud kartulid, sektorid	30 - 40
Leivaknedlikud	35 - 45
Kartuliknedlikud	35 - 45
Riis, vesi / riis 1:1, kuid vee ja riisi suhe võib muutuda olenevalt kasutatava riisi tüübist.	35 - 45
Polenta, vedelik 3:1	40 - 50
Riisipuder, piim/riis 2,5:1	40 - 55
Koorimata kartulid, keskmised	45 - 55

Toit	Aeg (min.)
Läätsed, pruunid ja rohelsed, vesi/läätsed 2:1	55 - 60

Puuviljad

Toit	Aeg (min.)
Õunaviilud	10 - 15
Kuumutatud marjad	10 - 15
Sulatatud šokolaad	10 - 20
Puuviljakompott	20 - 25

Kala

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Õhuke kalafilee	75 - 80	15 - 20
Krevetid, värsked	75 - 85	20 - 25
Karbid	100	20 - 30
Paks kalafilee	75 - 85	20 - 30
Forell, 0,25 kg	75 - 85	20 - 30
Krevetid, külmutatud	75 - 85	30 - 40

Liha

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Chipolata-Vorstid	80	15 - 20
Baieri vasikalihavorst / Valge vorst	80	20 - 30
Viini vorstid	80	20 - 30
Pošeeritud kanarind	90	25 - 35
Keedusink, 1 kg	99	55 - 65

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Kana, pošeeritud, 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Kasseler, pošeeritud	90	70 - 90
Vasikaliha / Sea seljatükk, 0.8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz	99	110 - 120

Munad

Toit	Aeg (min.)
Munad, pehmeks keedetud	10 - 11
Munad, keskmiselt keedetud	12 - 13

Toit	Aeg (min.)
Munad, kõvaks keedetud	18 - 21

11.3 Kombineeritud funktsioonid: Turbogrill + Tugev Aurutus

Võite neid funktsioone kombineerida liha, juurvilja ja lisandite valmistamiseks samal ajal.

1. Valige funktsioon: Turbogrill liha küpsetamiseks.
2. Lisage ettevalmistatud juurviljad ja lisandid.
3. Laske ahju temperatuuril langeda umbes 90 °C juurde. Kiiremaks jahutamiseks avage ahju uks, seades selle umbes 15 minutiks esimesse positsiooni.
4. Valige funktsioon: Tugev Aurutus. Küpsetage toite koos seni, kuni kõik on valmis.

Toit	Turbogrill (esimene samm: küpsetage liha)			Tugev Aurutus (teine samm: lisage köögivilji)		
	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rostbiif, 1 kg / Rooskapsas, polenta	180	60 - 70	liha: 1	99	40 - 50	liha: 1 juurvili: 3
Seapraad, 1 kg / Kartulid / Köögivilji, kastet	180	60 - 70	liha: 1	99	30 - 40	liha: 1 juurvili: 3
Vasikapraad, 1 kg / Riis / Juurvili	180	50 - 60	liha: 1	99	30 - 40	liha: 1 juurvili: 3

11.4 Kõrge Niiskus

Kasutage teist riulitasandit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Õhuke kalafilee	85	15 - 25
Küpsetatud munad	90 - 110	15 - 30
Väiksed kalad, kuni 0,35 kg	90	20 - 30
Paks kalafilee	90	25 - 35
Kala, terve, kuni 1 kg	90	30 - 40
Keedukreem / Lah-tine pirukas väikes-tes vormides	90	35 - 45
Ahjuknedlikud	120 - 130	40 - 50
Terriinid	90	40 - 50

11.5 Madal Niiskus

Kasutage teist riulitasandit, kui alltoodud tabelis ei ole soovitatud teist seadet.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Valmistaignast ba-guette'id, 40 - 50 g	200	20 - 30

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Valmistaignast saiakesed	200	20 - 30
Külmutatud val-mistaignast ba-guette'id, 40 - 50 g	200	25 - 35
Pikkpoiss, toores, 0,5 kg	180	30 - 40
Saiakesed, 40 - 60 g	180 - 210	30 - 40
Pastavorm	190	40 - 50
Leib, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 50
Lasanje	180	45 - 55
Kana, 1 kg	180 - 200	50 - 60
Kartuligratään	160 - 170	50 - 60
Sea seljatükk, suitsutatud, 0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70
Rostbiif, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Part, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Vasikapraad, 1 kg	180	80 - 90
Seapraad, 1 kg	160 - 180	90 - 100

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Hani, 3 kg	170	130 - 170	1

11.6 Kuumutamine Auruga

Kasutage teist riulitasandit.

Valige temperatuuriks 110 °C.

Toit	Aeg (min.)
Ühe-taldriku-road	10 - 15
Pasta	10 - 15
Riis	10 - 15
Knedlikud	15 - 25

11.7 Küpsetamine

Esimesel korral kasutage madalamat temperatuuri.

Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.

Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdsetl. Ebaühtlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.

Küpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

11.8 Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetamise tulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt küpsenud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub nätskeks või triibuliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmine kord valige veidi madalam ahju temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam ahju temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord seadke veidi kõrgem ahju temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmine kord seadke lühem küpsetusaeg.
Kook pruunistub ebaühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Seade madalam ahju temperatuur ja pikem küpsetusaeg.
	Koogitainas ei ole ühtlaselt jaotunud.	Järgmine kord jaotage koogitainas küpsetusplaadil ühtlaselt.
Kook ei saa antud retseptis toodud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel seadke veidi kõrgem ahju temperatuur.

11.9 Küpsetamine ühel riulitasandil

Küpsetamine vormides

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Koogipõhi – muretaignast, eelsoojendage tühi ahi	170 - 180	10 - 25	2
Koogipõhi – biskviitaignast	150 - 170	20 - 25	2
Gugelhupf / Nupsusai	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / Puuviljakoogid	140 - 160	70 - 90	1

Küpsetamine vormides

Kasutage esimest riulitasandit.

Kasutage funktsiooni: Tavaline küpsetamine / Ülemine/Alumine Kuumutus.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Juustukook 1	170 - 190	60 - 90

Koogid, küpsetised, saiakesed

Kasutage kolmandat riulitasandit.

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Kasutage küpsetusplaati.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Kuiv purukook	150 - 160	20 - 40

Koogid, küpsetised, saiakesed

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage funktsiooni: Tavaline küpsetamine / Ülemine/Alumine Kuumutus.

Kasutage küpsetusplaati.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rullbiskviit	180 - 200	10 - 20	3
Rukkileib: 1. Alustage: 2. Jätkake:	1. 230 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Purukattega mandlikook / Suhkrukoogid	190 - 210	20 - 30	3
Tuuletaskud / Ekleerid	190 - 210	20 - 35	3
Palmik sai / Rosett	170 - 190	30 - 40	3
Puuviljakoogid (pärimaignast / keeksaaignast), kasutage sügavat panni	170	35 - 55	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärimaignaküpsetised	160 - 180	40 - 80	3
Jõulukook	160 - 180	50 - 70	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Puuviljakoogid (pärimaignast / keeksaaignast), kasutage sügavat panni	150	35 - 55
Muretaignast puuviljakoogid	160 - 170	40 - 80

Küpsised

Kasutage kolmandat riulitasandit.

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Muretaignast küpsised	150 - 160	10 - 20
Saiakesed, eelsoojendage tühi ahi	160	10 - 25
Biskviitaignast küpsised	150 - 160	15 - 20
Lehttaignaküpsetised, eelsoojendage tühi ahi	170 - 180	20 - 30
Pärmitaignast küpsised	150 - 160	20 - 40
Makroonid	100 - 120	30 - 50

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Munavalgeküpsetised / Beeseed	80 - 100	120 - 150

Küpsised

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage kolmandat riulitasandit.

Kasutage funktsiooni: Tavaline küpsetamine / Ülemine/Alumine Kuumutus.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Saiakesed	190 - 210	10 - 25

11.10 Vormiroad ja gratäänid

Kasutage esimest riulitasandit.

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Juustukattega baguette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30
Köögiviljagratään, eelsoojendage tühi ahi	Turbogrill	160 - 170	15 - 30
Lasanje	Tavaline küpsetamine / Ülemine/Alumine Kuumutus	180 - 200	25 - 40
Kalavormid	Tavaline küpsetamine / Ülemine/Alumine Kuumutus	180 - 200	30 - 60
Täidetud köögiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60
Magusad vormiroad	Tavaline küpsetamine / Ülemine/Alumine Kuumutus	180 - 200	40 - 60
Pastavorm	Tavaline küpsetamine / Ülemine/Alumine Kuumutus	180 - 200	45 - 60

11.11 Niiske Pöördõhk

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

Kasutage kolmandat riulitasandit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Makaronivorm	200 - 220	45 - 55
Kartuligratään	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasanje	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Saiavorm	190 - 200	55 - 70
Riisipuder	170 - 190	45 - 60
Õunakook biskviitaignast (ümmargune koogivorm)	160 - 170	70 - 80
Sai	190 - 200	55 - 70

11.12 Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage küpsetusplaate.

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Koogid, küpsised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	
			2 tasandit	3 tasandit
Tuuletaskud / Ekleerid	160 - 180 , eelsoojendage tühi ahi	25 - 45	1 / 4	-
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

Küpsised, väikesed koogid, küpsised, kuklid

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	
			2 tasandit	3 tasandit
Saiakesed	180	20 - 30	1 / 4	-
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskviitaignast küpsised	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	
			2 tasandit	3 tasandit
Lehttaignaküpsetised	170 - 180 , eelsoojendage tühi ahi	30 - 50	1 / 4	-
Pärmitaignast küpsised	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroonid	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Beseeküpsised / Beseed	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.13 Küpsetamine Madalal T°

Kasutage seda funktsiooni, et valmistada taiseid lihatükke ja kala, mitte kõrgema sisetemperatuuriga kui 65 °C. Seda funktsiooni ei saa kasutada selliste retseptide puhul nagu ahjupraad või rasvane seapraad. Liha õige sisetemperatuuri tagamiseks saate kasutada toidutermomeetrit (vt toidutermomeetri tabelit).

Esimeseks kümneks minutiks saate ahju temperatuuriks valida 80–150 °C. Vaikesäte on 90 °C. Pärast temperatuuri valimist jätkab ahi küpsetamist temperatuuril 80 °C. Ärge valige seda funktsiooni linnuliha puhul.



Küpsetage alati ilma kaaneta, kui kasutate seda funktsiooni.

1. Pruunistage liha pliidiil panni peal väga kõrgel seadel, mõlemalt poolt 1-2 minutit.
2. Pange liha koos küpsetuspanniga ahju traatrestile.
3. Pange toidutermomeeter liha sisse.
4. Valige funktsioon Küpsetamine madalal temperatuuril ja valige õige sisetemperatuur.

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rostbiif	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Veisefilee	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Röstitud vaskaliha	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Steigid	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.14 Krõbedad küpsetised valikuga:Pitsarežiim

Kasutage esimest riulitasandit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Korvikesed	180 - 200	40 - 55

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Šveitsi juustupirukas	170 - 190	45 - 55
Õunakook, kattega	150 - 170	50 - 60
Köögiljapiirukas	160 - 180	50 - 60

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage teist riulitasandit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Pitsa, õhukese põhjaga, kasutage sügavat panni	210 - 230	15 - 25
Pits, paksu põhjaga	180 - 200	20 - 30
Hapendamatata leib	210 - 230	10 - 20

Veiseliha

Toit	Kogus	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Pajapraad	1 - 1,5 kg	Tavaline küpsetamine / Ülemine/ Alumine Kuumutus	230	120 - 150
Rostbiif või filee, väheküps, eelsoojendage tühi ahi	paksuse cm kohta	Turbogrill	190 - 200	5 - 6
Rostbiif või filee, poolküps, eelsoojendage tühi ahi	paksuse cm kohta	Turbogrill	180 - 190	6 - 8

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Lehttaignaküpsetis	160 - 180	45 - 55
Elsassi piirukas	210 - 230	15 - 25
Pelmeenid	180 - 200	15 - 25

11.15 Praed

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Taisest lihast praad, kaetud.

Küpsetage suuri lihatükke otse ahjuplaadil või ahjuplaadi kohale asetatud traatrestil.

Kallake ahjuplaadile veidi vett, et vältida tilkuvat rasva kõrbemist.

Pöörake praadi, kui 1/2–2/3 küpsetusajast on möödunud.

Suured röstliha- või kala tükid (1 kg või rohkem).

Röstimise ajal valage lihatükid nende enda mahlaga mitu korda üle.

11.16 Küpsetustabelid

Kasutage esimest riulitasandit.

Toit	Kogus	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Rostbiif või filee, täisküps, eelsoojendage tühi ahi	paksuse cm kohta	Turbogrill	170 - 180	8 - 10

Sealiha

Kasutage funktsiooni: Turbogriill.

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Abatükk / Kael /Sink, seljatükk	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Lihalõigud / Searibi	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Pikkpoiss	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Seakoot, eelküpsetatud	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

Vasikaliha

Kasutage funktsiooni: Turbogriill.

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Vasikapraad	1	160 - 180	90 - 120
Vasikakoot	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

Lambaliha

Kasutage funktsiooni: Turbogriill.

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Tallekoot / Tallepraad	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Talle seljatükk	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

Uluk

Kasutage funktsiooni: Tavaline küpsetamine / Ülemine/Alumine Kuumutus.

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Tagatükk / Jänese-koib, eelsoojendage tühi ahi	kuni 1	230	30 - 40
Hirve seljatükk	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Hirve tagatükk	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

Linnuliha

Kasutage funktsiooni: Turbogriill.

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Linnuliha portsjoni-tükid	0,2 - 0,25 g tükid	200 - 220	30 - 50
Pool kana	0,4 - 0,5 g tükid	190 - 210	35 - 50
Kana, broiler	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Part	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hani	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240

Kala

Kasutage funktsiooni: Tavaline küpsetamine / Ülemine/Alumine Kuumutus.

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Kala, terve	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

11.17 Grill

Asetage esimesele ahjutasandile plaat rasva kogumiseks.

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.

Grillige üksnes õhemaid liha- või kalatükke.

Grill

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)		Riuli tasand
		1. külg	2. külg	
Rostbiif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Veisefilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Sea seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Vasika seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Talle seljatükk	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Kala, terve, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Kiirgrill

Kasutage grillimisel alati kõrgeimat temperatuuriseadet.

Kui pole öeldud teisiti, kasutage neljandat riulitasandit.

Toit	Aeg (min.)	
	1. külg	2. külg
Burgerid	8 - 10	6 - 8
Seafilee	10 - 12	6 - 10

Toit	Aeg (min.)	
	1. külg	2. külg
Vorstid	10 - 12	6 - 8
Steigid	7 - 10	6 - 8
Röstleib/-sai, kasutage viiendat riulitasandit	1 - 3	1 - 3

Toit	Aeg (min.)	
	1. külg	2. külg
Kattega röstleib/sai	6 - 8	-

11.18 Külmutatud Toiduained

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pitsa, külmutatud	200 - 220	15 - 25	2
Pannipitsa, külmutatud	190 - 210	20 - 25	2
Pitsa, jahutatud	210 - 230	13 - 25	2
Pitsasuupisted, külmutatud	180 - 200	15 - 30	2
Friikartulid, õhukesed	200 - 220	20 - 30	3
Friikartulid, paksud	200 - 220	25 - 35	3
Viilud/Kroketid / Viilud/Kroketid	220 - 230	20 - 35	3
Kartulipannkoogid	210 - 230	20 - 30	3
Lasanje / Cannellonid, värsked	170 - 190	35 - 45	2
Lasanje / Cannellonid, külmutatud	160 - 180	40 - 60	2
Ahjus küpsetatud juust	170 - 190	20 - 30	3
Kanatiivad	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Hoidistamine - Alumine kuumutus

- Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.
- Ärge kasutage keeratava (keere või bajonett) kaanega purke ega metallpurke.
- Selle funktsiooni puhul kasutage altpoolt esimest riulitasandit.
- Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.
- Täitke purgid võrdsetl ning sulgege klambriga.
- Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.
- Kallake küpsetusplaadile umbes 1/2 liitrit vett, et hoida ahjus piisavalt niiskustaset.
- Kui purkide sisu hakkab mullitama (1-liitriste purkide puhul umbes 35 - 60 minuti pärast), lülitage ahi välja või alandage temperatuuri kuni 100 °C-ni (vt tabelit).

Pehmed puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekkimiseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min.)
Maasikad / mustikad / vaarikad / küpsed tikrid	160 - 170	35 - 45	-

Luuviljalised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekkimiseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min.)
Pirnid/küdooniad/ploomid	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekkimiseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min.)
Porgandid ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurgid	160 - 170	50 - 60	-
Segaköögivili	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Nuikapsas/herned/spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Jätke pärast väljalülitumist ahju seisma.

11.20 Kuivatamine

Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.

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

Juurvili

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)
Oad	60 - 70	6 - 8
Piprad	60 - 70	5 - 6
Supiköögivili	60 - 70	5 - 6

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3

Puuviljad

Valige temperatuuriks 60 - 70 °C.

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

Toit	Aeg (h)
Ploomid	8 - 10
Aprikoosid	8 - 10
Õunaviilud	6 - 8

Toit	Aeg (h)
Pirnid	6 - 9

11.21 Leib

Eelkuumutamine ei ole soovitatud.

Kasutage teist riulitasandit.

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Sai	170 - 190	40 - 60

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Baguette	200 - 220	35 - 45
Nupsusai	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rukkileib	170 - 190	50 - 70
Täisteraja- huleib	170 - 190	50 - 70
Täisteraleib	170 - 190	40 - 60
Kuklid	190 - 210	20 - 35

11.22 Toidutermomeeter

Veiseliha	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Väheküps	Poolküps	Täisküps
Rostbiif	45	60	70
Sirloin	45	60	70

Veiseliha	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Veel
Pikkpoiss	80	83	86

Sealiha	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Veel
Sink / Praad	80	84	88
Seljatükid / Sea seljatükk, suitsu- tatud / Sea seljatükk, pošeeritud	75	78	82

Vasikaliha	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Veel
Vasikapraad	75	80	85
Vasikakoot	85	88	90

Lambaliha	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Veel
Lambakoot	80	85	88

Lambaliha	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Veel
Lamba seljatükk	75	80	85
Tallepraad / Tallekoot	65	70	75
Uluk	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Veel
Jänese seljatükk / Hirve seljatükk	65	70	75
Jänesekoib / Terve jänes / Hirve koot	70	75	80
Linnuliha	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Veel
Kana	80	83	86
Part, terve / pool / Kalkun, terve / rinnatükk	75	80	85
Part, rinnaliha	60	65	70
Kala (löhe, forell, koha)	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Veel
Kala, terve / suur / aurutatud / Kala, terve / suur / röstitud	60	64	68
Vormiroad – Eelküpsetatud juurvili	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Veel
Suvikõrvitsavorm / Brokolivorm / Apteegitillivorm	85	88	91
Vormiroad – Vürtsikad	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Veel
Cannelloni / Lasanje / Pastavorm	85	88	91
Vormiroad – Magusad	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Veel
Saiavorm puuviljadega / puuviljadeta / Riisipuder puuviljadega / puuviljadeta / Magus nuudlivorm	80	85	90

11.23 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standarditele EN 60350 ja IEC 60350.

Küpsetamine ühel tasandil. Küpsetamine vormides

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Rasvavaba keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	2
Rasvavaba keeks	Tavaline küpsetamine / Ülemine/Alumine Kuumutus	160	35 - 50	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	60 - 90	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Tavaline küpsetamine / Ülemine/Alumine Kuumutus	180	70 - 90	1

Küpsetamine ühel tasandil. Küpsised

Kasutage kolmandat riiulitasandit.

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Muretainaküpsetised / Taigariivad	Pöördõhk	140	25 - 40
Muretainaküpsetised / Taigariivad, eelsoojendage tühi ahi	Tavaline küpsetamine / Ülemine/Alumine Kuumutus	160	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	150	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eelsoojendage tühi ahi	Tavaline küpsetamine / Ülemine/Alumine Kuumutus	170	20 - 30

Küpsetamine mitmel tasandil. Küpsised

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	
				2 tasandit	3 tasandit
Muretainaküpsetised / Taigariivad	Pöördõhk	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	150	23 - 40	1 / 4	-

Grill

Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.

Grill maksimaalse temperatuuriseadega.

Toit	Funktsioon	Aeg (min.)	Riuli tasand
Röstleib/-sai	Grill	1 - 3	5
Biifsteek, pöörake poole aja möödudes	Grill	24 - 30	4

Kiirgrill

Eelsoojendage tühja ahju 3 minutit.

Grill maksimaalse temperatuuriseadega.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Toit	Aeg (min.)	
	1. külg	2. külg
Burgerid	8 - 10	6 - 8
Röstleib/-sai	1 - 3	1 - 3

11.24 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

Testid funktsiooni kasutamiseks: Tugev Aurutus.

Kasutage esimest riulitasandit.

Kasutage küpsetusplaati.

Toit	Anum (Gas-tronorm)	Kogus (kg)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Brokoli, eelsoojendage tühja ahi	1 x 1/2 auku-dega	0.3	3	99	13 - 15
Brokoli, eelsoojendage tühja ahi	2 x 1/2 auku-dega	2 x 0,3	2 ja 4	99	13 - 15
Brokoli, eelsoojendage tühja ahi	1 x 1/2 auku-dega	maks.	3	99	15 - 18
Herned, külmutatud	2 x 1/2 auku-dega	2 x 1,3	2 ja 4	99	Kuni kõige külmemale kohale temperatuur jõuab tasemeni 85 °C.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta

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

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.

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

Eemaldage tõrksad plekid spetsiaalset ahjupuhastusvahendit kasutades.

Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda.

12.2 Soovitavad puhastustooted

Ärge kasutage kangeid pesuvahendeid ega abrasiivseid švamme. See võib

email- või roostevabast terasest pindu kahjustada.

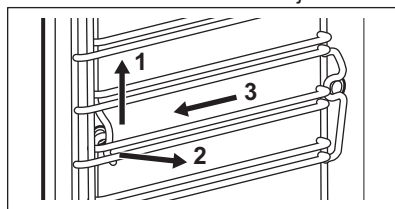
Meie tooteid võib osta saidilt www.electrolux.com/shop või hästivarustatud kauplustest.

12.3 Ahjuriili tuge eemaldamine

Enne hooldust veenduge, et ahi on maha jahtunud. Põletusohut!

Ahju puhastamiseks eemaldage riulitoed.

1. Tõmmake tugesid ettevaatlikult üles, eesmisest fiksaatorist välja.



2. Tõmmake ahjuriili toe esiosa külgeina küljest lahti.
3. Tõmmake toed tagumisest fiksaatorist välja.

Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

12.4 Alammenüü: Puhastamine

Puhastusfunktsioonidega alammenüü on sensorvälja all.

Sümbol	Menüüelement	Kirjeldus
S1	Veepaagi tühjendus	Toiming üleliigse vee eemaldamiseks veesahalist pärast aurufunktsioonide kasutamist.
S2	Puhastamine auruga	Seadme puhastamine auruga.
S3	Katlakivieemaldus	Toiming auru genereerimise süsteemi katlakivist puhastamiseks.

Sümbol	Menüüelement	Kirjeldus
S4	Loputus	Toiming auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

12.5 Puhastusfunktsiooni sisselülitamine

1. Lülitage seade sisse.
2. Puudutage , kuni ekraanil kuvatakse S1. Mõne mudeli puhul saate valida ka S2, S3, S4.
3. Puhastusfunktsiooni valimiseks puudutage \wedge või \vee .
4. Valiku kinnitamiseks puudutage OK.

12.6 Veepaagi tühjendus - S1

Eemaldage kõik tarvikud.

Puhastusfunktsiooniga eemaldatakse veesahtlist üleliigne vesi. Kasutage seda funktsiooni pärast auruküpsetust.

Funktsiooni kestus on umbes 6 minutit.

Selle funktsiooni puhul on valgustus väljas.

1. Pange plaat esimesele ahjutasandile.
2. Lülitage sisse Veepaagi tühjendus - S1. Vt "Puhastusfunktsiooni sisselülitamine".
3. Puudutage OK.

Eemaldage küpsetusplaat pärast toimingu lõppu.

12.7 Puhastamine auruga - S2

Eemaldage suurem mustus käsitsi.

Külgseinte puhastamiseks eemaldage tarvikud ja ahjuriuli tugi.

Aurupuhastusfunktsioonid toetavad ahjuõõnsuse aurupuhastust.



Paremate tulemuste saamiseks käivitage puhastusfunktsioon, kui seade on külm.



Määratud aeg on seotud funktsiooni kestusega ega sisalda aega, mis kulub kasutajal endal ahjuõõnsuse puhastamisele.

Kui aurupuhastuse funktsioon on töös, on valgusti välja lülitatud.

1. Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml vett), kuni kõlab helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade.
2. Lülitage sisse Puhastamine auruga - S2. Vt "Puhastusfunktsiooni sisselülitamine". Funktsiooni kestus on umbes 30 minutit. Kui programm on lõppenud, kostab helisignaal.
3. Signaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja.
4. Puhastage seadme sisepinda pehme mitteabasiivse käsnaga. Ahjuõõnsuse puhastamiseks võib kasutada sooja vett.

Pärast puhastamist hoidke seadme ust umbes tund aega avatuna. Oodake, kuni seade on kuiv. Laske avatud uksega seadmel täielikult kuivada. Kuivatamise kiirendamiseks võite ukse sulgeda ja seadet kuumutada funktsiooni Pöördõhk abil temperatuuril 150°C umbes 15 minutit. Te saate funktsiooni puhastusfunktsiooni toimet veelgi tõhustada, kui puhastate ahju käsitsi kohe pärast funktsiooni lõppu. Kui ahi on väga must, korrake toimingut.

12.8 Puhastamise meeldetuletus

See tuletab teile meelde puhastamise vajalikkust ning et te peaksite käivitama funktsiooni: S2.

Selle funktsiooni saate lubada või keelata seadete menüüs.

12.9 Auru genereerimise süsteem - Katlakivi eemaldamine - S3

Kui aurugeneraator töötab, koguneb seadmesse aja jooksul lubjasetet, sest vesi sisaldab kaltsiumi. See omakorda halvendab auru kvaliteeti, aurugeneraatori tööd ja lõpuks ka toidu kvaliteeti. Selle vältimiseks puhastage aurugeneraatorimise süsteemi lubjasettest.

Funktsiooni valimine menüüs: .

Kogu toimingu kestus on umbes 2 tundi.

Selle funktsiooni puhul on valgustus väljas.

1. Eemaldage kõik tarvikud.
2. Veenduge, et veesahtel on tühi. Vajadusel lülitage sisse funktsioon Veepaagi tühjendus - S1.
3. Pange plaat esimesele ahjutasandile.
4. Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.
5. Täitke veesahtli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade. Selle toimingu kestus on umbes 1 tund ja 40 minutit.
6. Lülitage sisse funktsioon Katlakivi eemaldamine - S3. Vt "Puhastusfunktsiooni sisselülitamine".
7. Pärast esimese osa lõppu tühjendage plaat ja pange siis esimesele riulitasandile tagasi.
8. Lülitage sisse loputusfunktsioon. Vt "Auru genereerimise süsteem - Loputamine - S4".

Eemaldage plaat pärast toimingu lõppu.



Kui katlakivi eemaldust ei teostata õigesti, näidikul kuvatakse teade, et toimingut tuleb korrata.

Kui seade on niiske või märg, kuivatage seda kuiva lapiga. Laske avatud uksega seadmel täielikult kuivada.

12.10 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Katlakivi eemaldamise läbiviimise kohta on kaks meeldetuletust: Katlakivi eemaldamine. Need meeldetuletused ilmuvad iga kord, kui te seadme välja lülitate. Kui meeldetuletus on aktiivne, vilgub ekraanil S3.

- "Pehme" meeldetuletuse puhul soovatakse teil käivitada katlakivieemaldus.
- "Kõva" meeldetuletus kohustab katlakivieemaldust läbi viima. Kui te pärast "kõva" meeldetuletuse ilmumist katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsioone kasutada. Katlakivieemalduse meeldetuletusi välja lülitada ei saa.

12.11 Auru genereerimise süsteem - Loputamine - S4

Eemaldage kõik tarvikud.

Funktsiooni kestus on umbes 30 minutit.

Selle funktsiooni puhul on valgustus väljas.

1. Pange plaat esimesele ahjutasandile.
2. Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade.
3. Lülitage sisse loputusfunktsioon - S4. Vt "Puhastusfunktsiooni sisselülitamine".

Eemaldage plaat pärast toimingu lõppu.

12.12 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

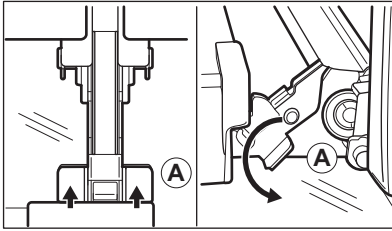
Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Erinevate mudelite puhul on klaaspaneelide arv erinev.



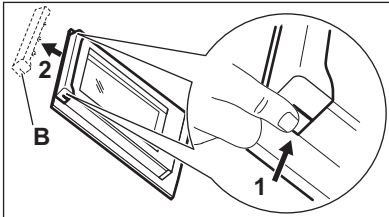
HOIATUS!

Uks on raske.

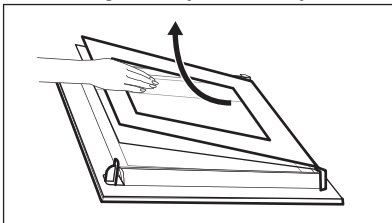
1. Tehke uks täiesti lahti.
2. Lükake täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.



3. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (umbes 70° nurga alla).
4. Hoidke ust kahe käega mõlemalt küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all ahjust eemale.
5. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.
6. Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga.



7. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
8. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja



9. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Pärast puhastamist sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras. Pange esmalt kohale

väiksem paneel, seejärel suurem ja siis üks.



HOIATUS!

Vaadake, et tagasipaigutatavad klaasid oleksid õigesti, vastasel korral võib uksepid üle kuumeneda.

12.13 Lambi asendamine



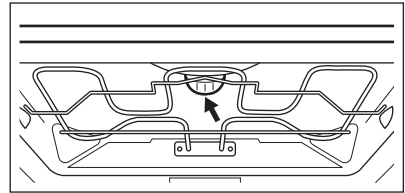
HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

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

Ülemine valgusti

1. Keerake valgusti klaaskatet selle eemaldamiseks.



2. Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga .
4. Kinnitage metallrõngas klaaskattele.
5. Paigaldage klaaskate.

Külgmine valgustus

1. Ahjuvalgustile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
2. Kasutage katte eemaldamiseks kruvikeerajat Torx 20.
3. Eemaldage ja puhastage metallraam ning tihend.
4. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

5. Paigaldage metallraam ja tihend.
Keerake kruvid kinni.

6. Paigaldage vasakpoolne riilutugi.

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell pole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seaded oleksid õiged.
Ahi ei kuumene.	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt jaotist "Automaatne väljalülitus".
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Lapseluku kasutamine".
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei põle.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.
Väljalülitatud olekus ei kuvata ekraanil kellaega.	Ekraan on välja lülitatud.	Ekraani uuesti sisselülitamiseks puudutage samaaegselt  ja  .
Toidutermomeeter ei tööta.	Toidutermomeetri pistik ei ole korralikult pesasse sissestatud.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pesa.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmistub liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajaduse korral temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ekraanil kuvatakse "C2".	Soovite käivitada Sulatamise funktsiooni, kuid ei eemaldanud toidutermometri pistikut pesast.	Eemaldage toidutermometri pistik pesast.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektritõrge.	<ul style="list-style-type: none"> • Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. • Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.
Katlakivi eemaldustoiming katkes enne lõppu.	On olnud elektrikatkestus.	Korrake toimingut.
Katlakivi eemaldustoiming katkes enne lõppu.	Funktsioon katkestati kasutaja poolt.	Korrake toimingut.
Pärast katlakivi eemaldust ei ole sügavas pannis vett.	Te ei täitnud veesahkliit maksimumtasemeni.	Kontrollige, kas veesahliitkorpuses oli katlakivieemaldajat või vett. Korrake toimingut.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.	Sügav pann on valel ahju tasemel.	Eemaldage ahju põhjast jääkvesi ja katlakivieemaldi. Pange sügav pann esimesele riulitasandile.
Puhastustoiming katkes enne lõppu.	On olnud elektrikatkestus.	Korrake toimingut.
Puhastustoiming katkes enne lõppu.	Funktsioon katkestati kasutaja poolt.	Korrake toimingut.
Puhastustoimingu lõpus on ahju põhjas liiga palju vett.	Pihustasite enne puhastustoimingu algust seadmesse liiga palju pesuainet.	Hõõruge pesuaine õhukese kihina ahjuõõnsuse kõigile osadele. Pihustage pesuainet ühtlaselt.
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Ahju algne temperatuur oli aurupuhastusfunktsiooni jaoks liiga kõrge.	Korrake toimingut. Käivitage toiming, kui seade on jahe.
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Te ei eemaldanud enne puhastustoimingut külgvõresid. Külgvõred suunavad kuumuse ahjuseintesse ja nõrgendavad puhastustoimingu mõju.	Eemaldage külgvõred seadmest ja korrake toimingut.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Te ei eemaldanud enne puhastustoimingu käivitamist seadmest tarvikuid. Tarvikud võivad aurutsüklit segada ja puhastustoimingu tulemust nõrgendada.	Eemaldage tarvikud seadmest ja korrake toimingut.
Ahi on sisse lülitatud, kuid ei kuumene. Ventilator ei tööta. Ekraanil kuvatakse "Demo".	Demorežiim on sisse lülitatud.	Vt: "Seadete menüü kasutamine" peatükis "Lisa-funktsioonid".

13.2 Hooldusteave

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

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

Soovitame märkida siia järgmised andmed:	
Mudel (MOD.)
Tootenumber (PNC)
Seerianumber (S.N.)

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tootekirjeldus ja andmed vastavalt määrusele EL 65-66/2014

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOB7S31V EOB7S31Z
Energiatõhususe indeks	81.0
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	1.09 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.68 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	70 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi

Mass	EOB7S31V	39.0 kg
	EOB7S31Z	39.0 kg

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

14.2 Energia kokkuvõtte



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Üldised nõuanded

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 kokkuvõtte tagamiseks kasutage metallnõusid.

Võimalusel ärge enne toidu sissepanekut ahju eelkuumutage.

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

Muude toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuvõtteks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos valikuga Kestus või Lõpp ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne ahjufunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis kui vaja.


Niiske Pöördõhk


Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja. Valgusti võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuvõtte.


Ekraani väljalülitamine


Soovi korral võib ekraani välja lülitada.

Vajutage ja hoidke samaaegselt  ja

. Sisselülitamiseks korraldage sama toimingut.

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.