

COE7P31X
EOE7P31Z



ET Ahi

Kasutusjuhend



SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	8
4. JUHTPANEEL.....	9
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	11
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	13
8. AUTOMAATPROGRAMMID.....	15
9. TARIKUTE KASUTAMINE.....	16
10. LISAFUNKTSIOONID.....	20
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	21
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	39
13. VEAOTSING.....	43
14. ENERGIATÕHUSUS.....	45

MÕELDES SINULE

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajalist professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemustes võite Te alati alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi!

Külastage meie veebisaiti:



Nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta:

www.electrolux.com/support



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 seadme 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 väärist 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 kasutamise kaasnõudeid. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Ärge lubage lastel mängida seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad 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.
- Väljavalgunud liigne vedelik tuleb enne pürolüütilist puhastamist eemaldada. Eemaldage ahjust kõik osad.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina 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.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.

- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.
- Sisseehitatud seadme stabiilsus peab vastama standardi DIN 68930 nõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (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	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560 x 20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4 x 25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriantmed 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 ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- 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.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

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 järelevalveta.
- 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.
- Ärge 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 sademeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrduvad esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - 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 töötamise 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 pärast kasutamist 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 hoolduskeskuse.
- 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, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Pürolüüsupuhastamine



HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
 - kõik toidujäätmed, õli ja rasvapritsmed või -jäädid.
 - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüsupuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkidest

ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:

- pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
- esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
 - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüsi puhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.
- Ülal kirjeldatud aurud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!
Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

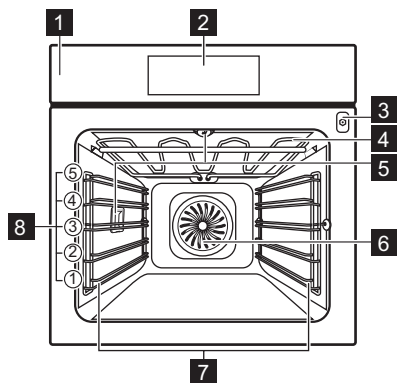


HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!

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

3. TOOTE KIRJELDUS

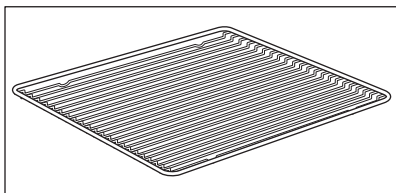
3.1 Ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Elektronprogrammeerija
- 3** Toidutermomeetri pesa
- 4** Kütteelement
- 5** Lamp
- 6** Ventilator
- 7** Restitugi, eemaldatav
- 8** Ahjuriuli tasandid

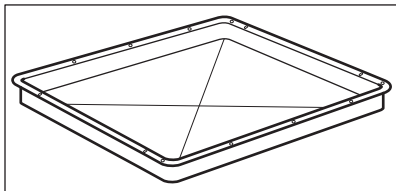
3.2 Tarvikud

Traatrest



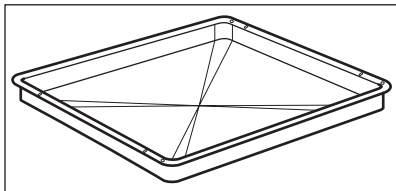
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.

Ahjuplaat



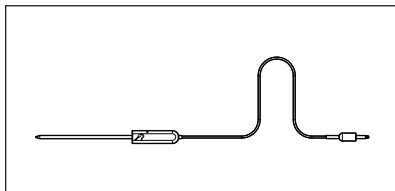
Kookidele ja küpsistele.

Sügav pann



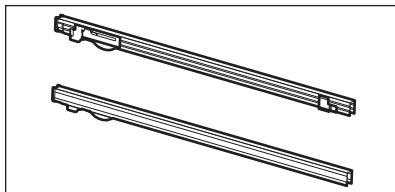
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

Toidutermomeeter



Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.

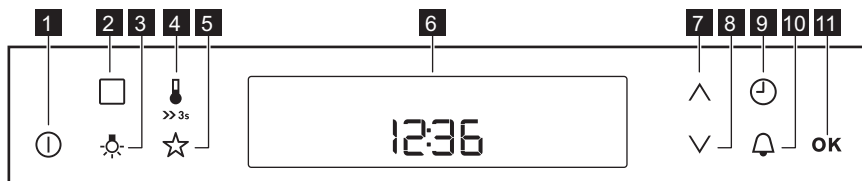
Teleskoopsiinid



Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

4. JUHTPANEEL

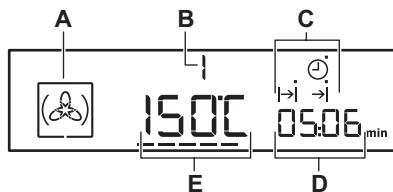
4.1 Elektronprogrammeerija



Kasutage ahjuga töötamiseks sensorvälju.

Sensor-välgi	Funktsioon	Kirjeldus
1 	SISSE/VÄLJA	Ahju sisse- ja väljalülitamiseks.
2 	Funktsioonid	Küpsetusrežiimi, automaatprogrammi või puhastusfunktsiooni valimiseks.
3 	Ahju valgustus	Ahjuvalgusti sisse- ja väljalülitamiseks.
4 	Temperatuur / Kiirkuumutus	Temperatuuri määramiseks või kontrollimiseks. Vajutage ja hoidke seda kolm sekundit, et sisse ja välja lülitada funktsioon: Kiirkuumutus.
5 	Minu lemmikprogramm	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 / jääkuumuse näidik
- E. Temperatuuri / kellaaja näidik

Muud ekraani indikaatorid:

Sümbol	Nimi	Kirjeldus
	Automaatprogramm	Võite valida automaatse programmi.
	Minu lemmikprogramm	Töötab lemmikprogramm.
kg / g	kg/g	Töötab automaatprogramm kaalu sisetamisega.
h / min	h/min	Kella funktsioon töötab.
---	Kuumutuse/jääkuumuse indikaator	Näitab ahju temperatuuri taset.
	Temperatuur/kiirkuumutus	Funktsioon töötab.
	Temperatuur	Saate temperatuuri kontrollida või muuta.
	Toidutermomeeter	Toidutermomeeter asub toidutermomeetri pesas.
	Ukselukustus	Ukselukustuse funktsioon töötab.
	Minutilugeja	Minutilugeja funktsioon töötab.

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.

5.1 Esimene puhastamine

1. samm	2. samm	3. samm
Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.	Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided ahju.

5.2 Algne eelkuumutamine

	Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.
1. samm	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. samm	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: Laske ahjul 1 h töötada.
3. samm	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: Laske ahjul 15 min töötada.
	Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.








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 funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Küpsetamine madalal t°	Eriti õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 Kiirgrillimine	Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

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

6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga




Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuetele vastamiseks vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile EN 60350-1.

Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldisi energiasäästussoovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine.

6.3 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

- Lülitage ahi sisse  abil. Ekraanil kuvatakse seadistatud temperatuur, sümbol ja küpsetusrežiimide number.
- Küpsetusrežiimi valimiseks vajutage  või .

3. Puudutage nuppu OK või ahi lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse. Kui lülitate ahju sisse ja ühtki ahju küpsetusrežiimi ega programmi ei seadistata, lülitub see automaatselt 20 sekundi pärast välja.

6.4 Kuidas seadistada: Temperatuur

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

6.5 Kuidas kontrollida: Temperatuur

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

1. Vajutage nuppu \Downarrow .
Ekraanil kuvatakse ahju temperatuur.

2. Vajutage OK või ekraanil kuvatakse automaatselt 5 sekundi pärast uuesti seadistatud temperatuur.

6.6 Kuidas seadistada: Kiirkuumutus

Ärge pange toitu ahju ajal, kui töötab kiirkuumutuse funktsioon.

Kiirkuumutus ei ole kasutatav kõigi ahju küpsetusrežiimide puhul. Kui rikkesignaal on seadistuste menüüs sisse lülitatud, kostub helisignaal, kui kiirkuumutus ei ole valitud funktsiooni puhul saadaval. Vt jaotist „Lisafunktsioonid“, Seadistuste menüü kasutamine.

Kiirkuumutus lühendab kuumutusaega.






Kiirkuumutuse sisselülitamiseks vajutage ja hoidke üle 3 sekundi allavajutatud

asendis \Downarrow .

Kui kiirkuumutus on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil vilkuvad ribad.

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
 Kellaaeg	Kellaaaja kuvamiseks või selle muutmiseks. Te saate kellaaega muuta ainult siis, kui ahi on sisse lülitatud.
 Kestus	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
 Lõpp	Ahju väljalülitamisaja valimiseks.
 Viivitus	Kestus ja Lõpp 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 hakkab tööle niipea, kui ahi hakkab soojenema. Loendustaimer ei ole sisse lülitatud, kui Kestus ja Lõpp on valitud. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.

7.2 Kuidas seadistada: Kellaaeg

Esmakordsel voluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub **h** ja **12:00**. "12" vilgub.

1. Vajutage \wedge või \vee tunninäidu määramiseks.
2. Vajutage nuppu **OK**.
3. Vajutage \wedge või \vee minutinäidu määramiseks.
4. Vajutage nuppu **OK**.
Ekraanil kuvatakse seadistatud aeg. Kellaaja muutmiseks vajutage järjest \odot , kuni \odot hakkab vilkuma.

7.3 Kuidas seadistada: Kestus

1. Seadistage kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage uuesti \odot ja uuesti kuni $\rightarrow|$ hakkab vilkuma.
3. Vajutage \wedge või \vee , et valida minutid Kestus jaoks.
4. Puudutage **OK** või Kestus lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse.
5. Vajutage \wedge või \vee , et valida tunnid Kestus jaoks.
6. Puudutage nuppu **OK** või Kestus lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse.
Kui valitud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali. Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$ ja ajanäit. Ahi lülitub välja.
7. Signaali väljalülitamiseks puudutage mõnda sensorvälja.
8. Lülitage ahi välja.

7.4 Kuidas seadistada: Lõpp

1. Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage uuesti \odot ja uuesti kuni $\rightarrow|$ hakkab vilkuma.
3. Vajutage \wedge või \vee , et seadistada Lõpp ja vajutage **OK**. Kõigepealt seadistate minutid ja seejärel tunnid.
Kui seadistatud aeg saab täis, kõlab 2 minutit helisignaali. Ekraanil kuvatakse

vilkuv $\rightarrow|$ ja ajanäit. Ahi lülitub automaatselt välja.

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

7.5 Kuidas seadistada: Viivitus

1. Seadistage kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage uuesti \odot , ja uuesti kuni $\rightarrow|$ hakkab vilkuma.
3. Vajutage \wedge või \vee , et seadistadaminutid Kestus jaoks.
4. Vajutage nuppu **OK**.
5. Vajutage \wedge või \vee , et seadistada tunnid Kestus jaoks.
6. Vajutage nuppu **OK**.

Ekraanile kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$.

7. Vajutage \wedge või \vee , et seadistada Lõpp ja vajutage **OK**. Kõigepealt seadistage minutid ja seejärel tunnid.
Ahi lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab seadistatud Kestus väärtustel ja lülitub välja seadistatud Lõpp väärtusel. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaali 2 minutit. Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$ ja ajanäit. Ahi lülitub automaatselt välja.
8. Signaali väljalülitamiseks puudutage mõnda sensorvälja.
9. Lülitage ahi välja.



Kui funktsioon Viivitus on sisse lülitatud, siis kuvatakse ekraanile kuumutusfunktsiooni sümbol $\rightarrow|$ koos punktiga ja $\rightarrow|$. Punkt näitab, milline kella funktsioon on sisse lülitatud kella/jääksoojuse ekraanil.

7.6 Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. Vajutage nuppu \cup .
Ekraanil kuvatakse vilkuv \cup ja "00".
2. Valikute vahetamiseks vajutage \cup .
Esmalt seadistage sekundid, seejärel minutid.

3. Vajutage \wedge või \vee , et valida Minutilugeja ja vajutage kinnitamiseks \triangleup .
4. Vajutage OK või Minutilugeja lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse. Kui määratud aeg lõpeb, kostub 2 minutit helisignaal ja ekraanil kuvatakse vilkuv 00:00 ja \triangleup .
5. Signaali väljalülitamiseks puudutage mõnda sensorvälja.

8. AUTOMAATPROGRAMMID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Olemas on 9 automaatprogrammi. Kasutage automaatprogrammi juhul, kui teil puuduvad teadmised või kogemused roa valmistamiseks. Ekraanil kuvatakse kõigi automaatprogrammide vaikeküpsetusaeg.

8.1 Automaatprogrammide loend

	Programm
1	KÜPSETATUD LOOMALIHA
2	KÜPSETATUD SEALIHA
3	KANA, TERVE
4	PITSA
5	MUFFINID
6	QUICHE LORRAINE
7	VALGE SAI
8	KARTULIGRATAÄN
9	LASANJE

8.2 Retseptid võrgus

Automaatprogrammide retsepte leiate meie kodulehelt. Sobiva retseptiraamatu leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub ahjuõõnsuse esiraami andmeplaadil.

7.7 Kuidas seadistada: Loendustaimer

1. Loendustaimer lähtestamiseks vajutage: järjest \vee ja \wedge samal ajal.
2. Kui ekraanil kuvatakse "00:00", alustab Loendustaimer uuesti loendamist.

8.3 Kuidas kasutada: automaatprogrammid

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage \square . Ekraanil näidatakse automaatprogrammi numbrit (1 – 9).
3. Automaatprogrammi valimiseks vajutage \wedge või \vee .
4. Vajutage OK või oodake viis minutit, kuni seade käivitub automaatselt.
5. Kui seadistatud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaal. Sümbol \mapsto vilgub.
6. Helisignaali peatamiseks vajutage mõnda sensorvälja.
7. Lülitage seade välja.

8.4 Kuidas kasutada: automaatprogrammid koos kaalu sisestamisega

Kui seadistate liha kaalu, siis arvutab seade küpsetusaaja.

1. Seadme käivitamine.
2. Puudutage \square .
3. Kaaluprogrammi seadistamiseks puudutage \wedge või \vee .

Ekraanil näidatakse: valmistusaeg, kestuse sümbol \mapsto , vaikimisi kaal, mõõtühik (kg, g).


4. Vajutage OK või oodake, et seade salvestuks automaatselt 5 sekundi pärast. Seade käivitub.
5. Vaikimisi kaalu väärtuse muutmiseks vajutage \wedge või \vee . Puudutage OK.

6. Kui valitud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali. |→| vilgub.
7. Helisignaali peatamiseks vajutage sensorvälja.
8. Lülitage seade välja.

8.5 Kuidas seadistada automaatprogramme Toidutermomeeter abil

Toiduaine sisetemperatuur on vaikimisi määratletud programmides sisetemperatuuri anduriga. Programm lõpeb, kui seade saavutab seadistatud sisetemperatuuri.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage .

3. Paigaldage sisetemperatuuri andur. Vaadake „Sisetemperatuuri andur“.
 4. Sisetemperatuuri anduri programmi seadistamiseks vajutage \wedge või \vee .
- Ekraanil näidatakse valmimisaega, |→| ja .

5. Vajutage OK või oodake, et seadistused salvestuks automaatselt 5 sekundi pärast.

Kui seadistatud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali. |→| vilgub.

6. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja või avage uks.
7. Lülitage seade välja.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Toidutermomeeter

Toidutermomeeter – mõõdab toidu sisetemperatuuri. Kui toit saavutab valitud temperatuuri, lülitub ahi välja.


Valige 2 temperatuuri:

- ahju temperatuur: miinimum 120 °C,
 - toidu sisetemperatuur.
- Parimateks küpsetustulemusteks:
- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
 - Toidutermomeeter – ärge kasutage vedelate toitide puhul.
 - Toidutermomeeter – küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

Ahi arvutab ligikaudse küpsetusaja, mis võib küpsetamise käigus muutuda.

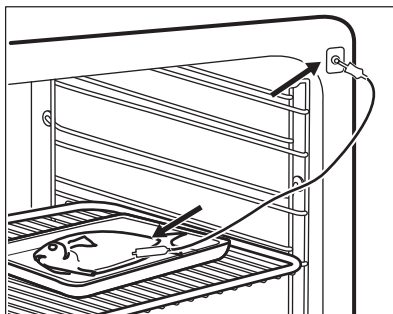
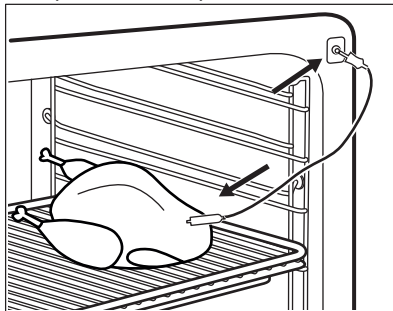
Kui te panete tarviku pessa, tühistatakse kella funktsioonide seaded.


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 vaikimisi määratud sisetemperatuur. Esimesel kasutusel on temperatuur

60 °C, igal järgmistel kasutustel määratakse vaikimisi viimati kasutatud temperatuur.

4. Sisetemperatuuri määramiseks puudutage nuppu \wedge või \vee .
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 \vee ja \gg või \wedge .


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 \gg , 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.



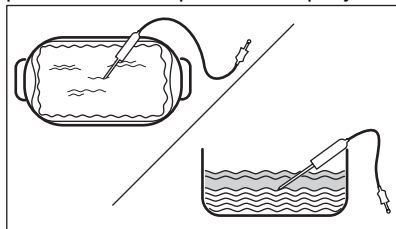
HOIATUS!

Põletusohu:

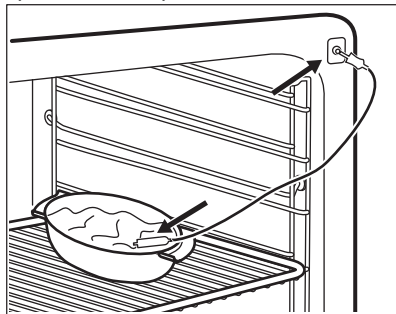
toidutermomeeter võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui te selle välja tõmbate ja toidu seest eemaldate.


Toidu kategooria: vormiroog

1. Lülitage seade sisse.
2. Pange pool koostisainetest küpsetusvormi.
3. Suruge toidutermomeetri ots täpselt vormiroo keskossa. 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 pesse.








Ekraanil kuvatakse vilkuv sümbol  ja vaikimisi määratud sisetemperatuur. Esimesel kasutusel on temperatuur 60 °C, igal järgmistel kasutustel

määratakse vaikumisi 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  vilgub. Seade lülitub välja.

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



HOIATUS!

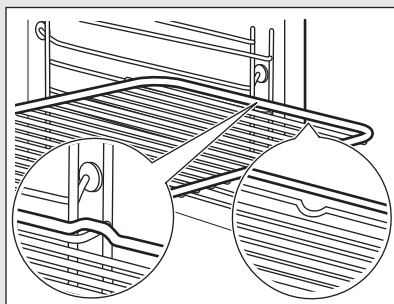
Põletusohu: toidutermomeeter võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui te selle välja tõmbate ja toidu seest eemaldate.

9.2 Tarvikute sisestamine

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

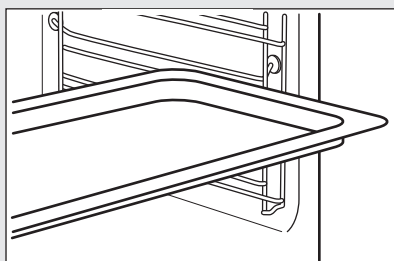
Traatrest:

Lükake rest restioe juhtsoontele .

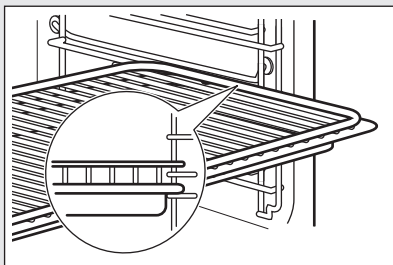


Ahjuplaat /Sügav pann:

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.



Traatrest, Ahjuplaat /Sügav pann:
Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



9.3 Teleskoopsiinid – tarvikute sisestamine

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



ETTEVAATUST!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.



ETTEVAATUST!

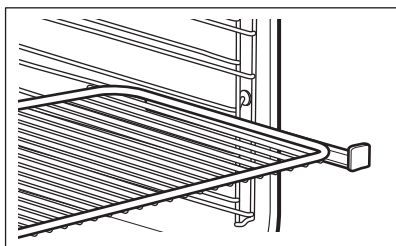
Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

Traatrest:

Paigutage traatrest teleskoopsiinidele nii, et selle jalad jäävad allapoole.

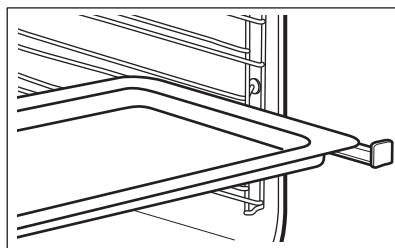


Kõrge serv traatresti ümber takistab ahjunõude mahalibisemist.



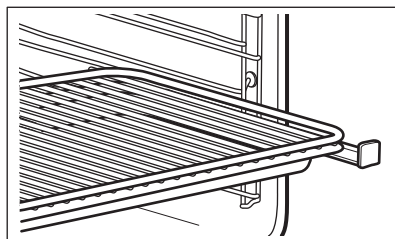
Sügav pann:

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 juhusliku käivitamise.

i Kui pürolüütiline puhastus on sisse lülitatud, siis on uks lukustatud. Sensorvälja vajutades kuvatakse ekraanil sõnum.

1. Ahju väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu ① 3 sekundit allavajutatud asendis.
2. Vajutage ja hoidke samaaegselt nuppusid ② ja ✓ 2 sekundit allavajutatud asendis.

Kostub helisignaali.

Ekraanile kuvatakse **SAFE**. Uks on suletud.
Lapseluku väljalülitamiseks korrake 2. 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 ② ja ✓. Kostab helisignaali.
Ekraanil süttib lukusümbol.
Lapseluku väljalülitamiseks korrake 3. sammu.

i Pürolüüsi funktsiooni ajal on ahju uks lukustatud.
Sensorvälja puudutamisel kuvatakse ekraanil teade.

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
2	PUHASTAMISE MEELDETULETUS	SISSE/VÄLJA
3	NUPUTOON ¹⁾	KLÕPS / PIIKS / VÄLJAS
4	TÖRKESIGNAAL	SISSE/VÄLJA

	Kirjeldus	Valitav väärtus
5	DEMO REŽIIM	Aktiveerimiskood: 2468
6	HOOLDUSMENÜÜ	-
7	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 ahi mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi seadet ei muuda.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimaalne	3

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus,

Toidutermomeeter, Kestus, Viivitus, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

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. Ahju välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Soovitused söögivalmistamiseks



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest. Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelites on toodud kindlat tüüpi toitude temperatuuri, küpsetusaja ja restitasandite soovitatavad seaded. Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

11.2 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel 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 võrdset.






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.

11.3 Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt küpsenud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmine kord valige veidi madalam temperatuur.
	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige kõrgem temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
	Koogitainas pole ühtlaselt jaotatud.	Järgmine kord laotage tainas küpsetusplaadile ühtlaselt.
Kook ei saa retseptis toodud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige veidi kõrgem temperatuur.




11.4 Küpsetamine ühel tasandil

 KÜPSETAMINE VORMIDES		 (°C)	 (min)	
Koogipõhi – muretaignast, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	170 - 180	10 - 25	2
Koogipõhi – biskviittaignast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	2
Gugelhupf / Nupsusai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / Puuviljakoogid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	1
Juustukook	Ülemine + alumine kuumutus	170 - 190	60 - 90	1

Kasutage kolmandat tasandit.

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.





Kasutage küpsetusplaati.





 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	 (°C)	 (min)
Kuiv purukook	150 - 160	20 - 40
Puuviljakoogid (pärimaignast / keeksaaignast), kasutage sügavat panni	150	35 - 55
Muretaignast puuviljakoogid	160 - 170	40 - 80

Eelkuumutage tühja ahju.





Kasutage funktsiooni: Ülemine + alumine kuumutus.

Kasutage küpsetusplaati.

 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	 (°C)	 (min)	
Rullbiskviit	180 - 200	10 - 20	3





 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	 (°C)	 (min)	
Rukkileib:	esimene: 230 seejärel: 160 - 180	20 30 - 60	1
Purukattega mandlikook / Suhkrukoogid	190 - 210	20 - 30	3
Tuuletaskud / Ekleerid	190 - 210	20 - 35	3
Palmiksai / Rosett	170 - 190	30 - 40	3
Puuviljakoogid (pärimaignast / keekstaignast), kasutage sügavat panni	170	35 - 55	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärimaignaküpsetised	160 - 180	40 - 80	3
Jõulusai	160 - 180	50 - 70	2

Kasutage kolmandat tasandit.

 KÜPSISED		 (°C)	 (min)
Muretaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	10 - 20
Saiakesed, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	160	10 - 25
Biskviitaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	15 - 20
Lehttaignaküpsetised, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	170 - 180	20 - 30
Pärimaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40
Makroonid	Pöördõhk	100 - 120	30 - 50
Munavalgeküpsetised / Beseed	Pöördõhk	80 - 100	120 - 150
Saiakesed, eelsoojendage tühi ahi	Ülemine + alumine kuumutus	190 - 210	10 - 25

11.5 Vormiroad ja gratäänid





Kasutage esimest tasandit.




		 (°C)	 (min)
Juustukattega baquette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30
Köögiviljagrataän, eelsoojendage tühi ahi	Turbogrill	160 - 170	15 - 30
Lasanje	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	25 - 40
Kalavormid	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	30 - 60
Täidetud köögiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60
Magusad vormiroad	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	40 - 60
Pastavorm	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	45 - 60





11.6 Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage küpsetusplaate.

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

 KOOGID / KÜPSETISED	 (°C)	 (min)	 2 asendit	
Tuuletaskud / Ekleerid, eelsoojendage tühi ahi	160 - 180	25 - 45	1 / 4	
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45	1 / 4	

 KÜP- SISED / VÄIKESED KOOGID / KÜPSETISED / KUKLID	 (°C)	 (min)	2 asendit	3 asendit
Saiakesed	180	20 - 30	1 / 4	-

 KÜP- SISED / VÄI- KESED KOO- GID / KÜPSE- TISED / KU- KLID	 (°C)	 (min)		
			2 asendit	3 asendit
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskviitaignast küpsised	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Lehttaignaküpsetised, eelsoojendage tühi ahi	170 - 180	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	-

11.7 Nõuanded liha küpsetamiseks

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Väherasvast liha tuleks küpsetada kaetult (kasutage fooliumit).

Suuri lihatükke küpsetage otse ahjuplaadil või ahjuplaadile asetatud traatrestil.

Et tilkuv rasv suitsema ei hakkaks, kallake plaadile veidi vett.







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







Küpsetage liha või kala suurte tükkidena (vähemalt 1 kg).







Küpsetamise ajal kastke liha praeleemega iga natukese aja tagant.







11.8 Röstimine







Kasutage esimest tasandit.







 VEISELIHA				
			 (°C)	 (min)
			Pajapraad	1 - 1,5 kg







 VEISELIHA				
			 (°C)	 (min)
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
Rostbiif või filee, täisküps, eelsoojendage tühi ahi	paksuse cm kohta	Turbogrill	170 - 180	8 - 10







 SEALIHA				
 Kasutage funktsiooni: Turbogriil.				
	 (kg)	 (°C)	 (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: Turbogriil.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Vasikapraad	1	160 - 180	90 - 120	
Vasikakoot	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 LAMBALIHA				
 Kasutage funktsiooni: Turbogrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Tallekoot / Tallepraad	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Talle seljatükk	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	






 ULUK				
 Kasutage funktsiooni: Ülemine + alumine kuumutus.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Tagatükk / Jänesekoib, eelsoojendage tühi ahi	kuni 1	230	30 - 40	
Hirve seljatükk	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40	
Tagatükk	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90	







 LINNULIHA				
 Kasutage funktsiooni: Turbogrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Linnuliha portsjonitükid	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	







 LINNULIHA			
 Kasutage funktsiooni: Turbogrill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 KALA (AURUTATUD)			
 Kasutage funktsiooni: Ülemine + alumine kuumutus.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Kala, terve	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

11.9 Krõbedad küpsetised valikuga: Pitsa funktsioon

 PITSA		
 Kasutage esimest tasandit.		
	 (°C)	 (min)
Korvikesed	180 - 200	40 - 55
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Šveitsi juustupirukas	170 - 190	45 - 55
Juustukook	140 - 160	60 - 90
Köögiljapiirukas	160 - 180	50 - 60

 PITSA		
 Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.		
 Kasutage teist tasandit.		
	 (°C)	 (min)
Pitsa, õhukese põhjaga, kasutage sügavat panni	200 - 230	15 - 20
Pits, paksu põhjaga	180 - 200	20 - 30
Hapendamatata leib	230 - 250	10 - 20








 PITSA		
 Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.		
 Kasutage teist tasandit.		
	 (°C)	 (min)
Lehttaigna- küpsetis	160 - 180	45 - 55
Elsassi piru- kas	230 - 250	12 - 20
Pelmeenid	180 - 200	15 - 25

11.10 Grill

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.

Grillige üksnes õhemaid liha- või kalatükke.

Asetage esimesele tasandile plaat rasva kogumiseks.






 GRILLIMINE				
 Kasutage funktsiooni: Grill				
	 (°C)	 (min) 1. külg	 (min) 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		
 Kui pole öeldud teisiti, kasutage neljandat riulitasandit.		
 Kasutage funktsiooni: Kiirgrillimine		
 Grill maksimaalse temperatuuriseadega.		
		
	(min)	(min)
	1. külg	2. külg
Seafilee	10 - 12	6 - 10
Vorstid	10 - 12	6 - 8
Steigid	7 - 10	6 - 8
Kattega röstleib/sai	6 - 8	-






11.11 Küpsetamine madalal t°

Selle funktsiooniga saate valmistada taiseid, õrnu liha- ja kalatükke. Ei sobi: linnuliha, rasvase seapraevõi pajapraega. Toidutermomeeter temperatuur ei tohiks olla kõrgem kui 65 °C.

1. Praadige liha kõrgel kuumusel mõlemalt poolt 1 - 2 minutit.
2. Asetage liha küpsetusnõusse või otse ahjuresstile. Rasva kogumiseks asetage resti alla nõu. Küpsetage alati ilma kaaneta, kui kasutate seda funktsiooni.
3. Kasutamine: Toidutermomeeter. Vt jaotist "Tarvikute kasutamine", Kuidas kasutada: Toidutermomeeter.
4. Valige funktsioon: Küpsetamine madalal t°. Esimeseks 10 minutiks seadke temperatuur vahemikku 80 °C ja 150 °C. Vajkevalik on 90 °C. Seadke temperatuur valikule Toidutermomeeter.
5. 10 minuti pärast alandab ahi temperatuuri automaatselt tasemele 80 °C.

 Valige temperatuuriks 120 °C.			
			
	(kg)	(min)	
Steigid	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Veisefilee	1 - 1.5	90 - 150	3
Rostbiif	1 - 1.5	120 - 150	1
Vasikapraad	1 - 1.5	120 - 150	1

11.12 Külmutatud toiduained - Pöördõhk

 SULATAMINE			
	 (°C)	 (min)	
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
Küpsetatud juust	170 - 190	20 - 30	3
Kanatiivad	190 - 210	20 - 30	2

11.13 Sulatamine






Eemaldage pakend ning asetage toit taldrikule.






Ärge toitu kinni katke, sest see võib sulamisaega pikendada.

Suuremate portsjonite valmistamisel asetage ahju põhjale ümberpööratud

Kasutage esimest tasandit.

taldrik. Pange toit sügavamasse nõusse ja asetage nõu ahju põhjal olevale taldrikule. Vajadusel eemaldage riiulitoed.

	 (kg)	 (min) Sulatusaeg	 (min) Lisa-sulatus- aeg	
Kanaliha	1	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.

	 (kg)	 (min) Sulatusaeg	 (min) Lisa-sulatus- aeg	
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Koort võib vahustama hakata ka siis, kui selles on veel külmunud tükikesi.
Kreemikook	1.4	60	60	-

11.14 Hoidistamine

Kasutage funktsiooni: Alumine kuumutus.

Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

Ärge kasutage keeratava (keere või bajonett) kaanega purke ega metallpurke.

Kasutage esimest tasandit.

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).

Valige temperatuuriks 160 - 170 °C.

 PEHMED PUUVILJAD	 (min) Aeg mullikeste tekkimiseni
Maasikad / Mustikad / Vaarikad / Küpsed karusmarjad	35 - 45

 LUUVILJALISED	 (min) Aeg mullikeste tekkimiseni	 (min) Jätkake kuumutamist 100 °C juures
Virsikud / Ebaküdooniad / Ploomid	35 - 45	10 - 15

 JUURVILI	 (min) Aeg mulli- keste tek- kimiseni	 (min) Jätkake kuumuta- mist 100 °C juu- res
Porgandid	50 - 60	5 - 10
Kurgid	50 - 60	-
Segaköögivi- li	50 - 60	5 - 10
Nuikapsas / Herned / Spargel	50 - 60	15 - 20



11.15 Dehüdratsiooni - Pöördõhk



Katke plaadid rasvakindla paberi või küpsetuspaberiga.

Parema tulemuse saamiseks peatage ahi, kui kuivatusajast on möödunud pool, avage uks ja jätke see jahtumisprotsessi lõpule viimiseks üleöö kuivama.




1 plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

11.16 Toidutermomeeter



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



 VEISELIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Pikkpoiss	80	83	86



2 plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.



 KÖÖGI- VILJAD	 (°C)	 (h)
Oad	60–70	6–8
Piprad	60–70	5–6
Supiköögivili	60–70	5–6
Seened	50–60	6–8
Ürdid	40–50	2–3



Seedke temperatuur vahemikus 60–70 °C.



 PUUVILI	 (h)
Ploomid	8–10
Aprikoosid	8–10
Õunaviilud	6–8
Pirnid	6–9



 SEALIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Sink / Praad	80	84	88
Seljatükid / Sea seljatükk, suitsutatud / Sea seljatükk, pošeeritud	75	78	82



 VASIKALIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Vasikapraad	75	80	85
Vasikakoot	85	88	90



 LAMBALIHA / TALLELIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Lambakoot	80	85	88
Lamba seljatükk	75	80	85
Tallepraad / Tallekoot	65	70	75



 ULUKILIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Jänese seljatükk / Hirve seljatükk	65	70	75
Jänesekoib / Terve jänes / Hirve koot	70	75	80

 LINNULIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Kanaliha	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	Rohkem
Kala, terve / suur / aurutatud / Kala, terve / suur / röstitud	60	64	68





 PAJAROAD – EELKÜP-SETATUD KÖÖGIVILJAD	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Suvikõrvitsavorm / Brokolivorm / Apteegitillivorm	85	88	91

 PAJAROAD – SOOLASED	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Cannelloni / Lasanje / Pastavorm	85	88	91

 VORMIROAD – MAGUSAD	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Saiavorm puuviljadega / puuviljadeta / Riisipuder puuviljadega / puuviljadeta / Magus nuudlivorm	80	85	90

11.17 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud




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

			
Pitsapann	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukavorm
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga

11.18 Niiske küpsetus pöördõhuga







Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.







Kasutage kolmandat riulitasandit.







	 (°C)	 (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
Riisipuding	170 - 190	45 - 60
Õunakook biskviitaignast (ümmargune koogivorm)	160 - 170	70 - 80
Sai	190 - 200	55 - 70








11.19 Teave testimisasutustele







Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

 KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides				
		 (°C)	 (min)	
Rasvavaba keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	2
Rasvavaba keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	35 - 50	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	60 - 90	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	70 - 90	1

 KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised				
 Kasutage kolmandat tasandit.				
		 (°C)	 (min)	
Muretainaküpsised / Taignaribad	Pöördõhk	140	25 - 40	
Muretainaküpsised / Taignaribad, eelsoojen- dage tühi ahi	Ülemine + alumine kuumutus	160	20 - 30	
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eelsoo- jendage tühi ahi	Pöördõhk	150	20 - 35	
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eelsoo- jendage tühi ahi	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30	

 KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised				
		 (°C)	 (min)	
Muretainaküpsised / Taignaribad	Pöördõhk	140	25 - 45	1 / 4
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eel- soojendage tühi ahi	Pöördõhk	150	23 - 40	1 / 4
Rasvavaba keeks	Pöördõhk	160	35 - 50	1 / 4

 GRILLIMINE			
 Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.			
 Grill maksimaalse temperatuuriseadega.			
		 (min)	
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 restitasandit.		
	 (min)	
	1. külg	2. külg
Burgerid	8 - 10	6 - 8
Röstleib/-sai	1 - 3	1 - 3

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.



Tarvikud

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

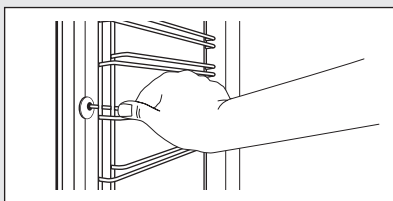
Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

12.2 Kuidas eemaldada restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

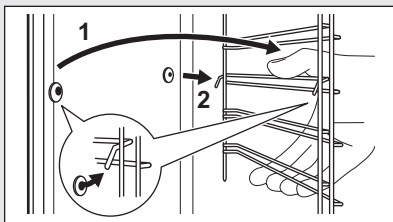
1. samm Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. samm Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgešina küljest lahti.



3. samm Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgešina küljest lahti ja eemaldage tugi.

4. samm Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.



12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Ahju puhastamine
pürolüüspuhastamisega.



HOIATUS!
Eksisteerib põletusohu.



ETTEVAATUST!
Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

Enne pürolüüspuhastamist:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.	Puhastage ahjupõhja ja sise- mist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesu- vahendi ja pehme lapiga.
1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi sisse.	<input type="checkbox"/> – vajutage korduvalt. Ekraanil kuvatakse: "Pyro", puhastusprogrammi num- ber.	∧, ∨ – vajutage, et seada puhastusrežiim. Vajutage nuppu: OK.
Funktsioon	Puhastusrežiim	Kestus
1	Kerge puhastamine	1 h
2	Tavaline puhastamine	1 h 30 min
3	Põhjalik puhastamine	3 h
<p> Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud.</p> <p>Puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud, lülitage ahi välja. Ahi on kuni maha jahtumiseni lukustatud.</p>		
Kui puhastamine lõpeb:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.	Eemaldage jäägid ahju põh- jast.

12.4 Puhastamise meeldetuletus

Ahi tuletab teile meelde, millal puhastada funktsiooniga: pürolüütiline puhastus.

– vilgub ekraanil 10 sekundit pärast igakordset ahju sisse- või väljalülitamist.

Võite meeldetuletaja välja lülitada. Vt jaotist "Seadete menüü kasutamine", peatükk "Lisafunktsioonid".

12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv oleneb konkreetses mudelist.



HOIATUS!
Uks on raske.

**ETTEVAATUST!**

Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitsemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

<p>1. samm Sulgege uks korralikult.</p>	
<p>2. samm Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.</p>	
<p>3. samm Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.</p>	
<p>4. samm Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.</p>	
<p>5. samm Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.</p>	
<p>6. samm Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.</p>	
<p>7. samm Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.</p>	
<p>8. samm Pärast puhastamist korraldage eeltoodud samme vastupidises järjestuses.</p>	
<p>9. samm Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.</p>	

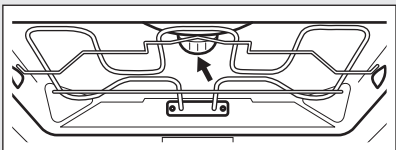
12.6 Kuidas asendada: lamp**HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

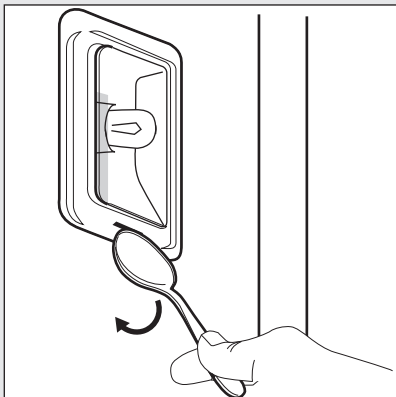
Enne lambi vahetamist:

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

Ülemine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.	
2. samm	Puhastage klaaskate.	
3. samm	Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.	
4. samm	Paigaldage klaaskate.	

Külvalgusti

1. samm	Ahjuvalgustile ligipääsemiseks eemaldage vasak restitugi.	
2. samm	Kasutage klaaskatte eemaldamiseks kitsast tõmpi eset (nt teelusikat).	
3. samm	Puhastage klaaskate.	
4. samm	Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.	
5. samm	Paigaldage klaaskate.	
6. samm	Paigaldage vasakpoolne restitugi.	

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 ühendatud korralik.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Seadme uks ei ole korralikult suletud.	Sulgege uks korralikult.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Ahi ei kuumene.	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt "Automaatne väljalülitus".
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt "Lapseluku kasutamine".
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Lamp ei põle.	Valgusti on rikkis.	Asendage lamp.
Väljalülitatud olekus ei kuvata ekraanil kellaaega.	Ekraan on välja lülitatud.	Ekraani uuesti sisselülitamiseks puudutage samaaegselt  ja  .
Toidutermomeeter ei tööta.	Toidutermomeeter ei ole korralikult pessa sisestatud.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pessa.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmistub liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel 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.
Ekraan näitab "C2".	Soovite käivitada Pürolüüsi või Sulatamise funktsiooni, kuid ei eemaldanud toidutermomeetri pistikut pessa.	Võtke toidutermomeetri pistik pesast välja.
Ekraanil kuvatakse "C3".	Puhastusfunktsioon ei tööta. Te ei sulgenud ahjuust korralikult või on elektrooniline ukseelukustus rikkis.	Sulgege uks korralikult.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ekraan näitab "F102".	<ul style="list-style-type: none"> Te ei sulgenud ahjuust korralikult. Elektrooniline ukse- kustus on rikkis. 	<ul style="list-style-type: none"> Sulgege uks korralikult. Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti "F102", võtke ühendust klienditeenindusega.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektroonika tõrgub.	<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.
Ahi on sisse lülitatud, kuid ei kuumene. Ventilator ei tööta. Ekraanil kuvatakse "Demo".	Demorežiim on sisse lülitatud.	Vt: "Seadete menüü kasutamine" peatükis "Lisafunktsioonid".

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

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	COE7P31X 944184841 EOE7P31Z 944184893
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	1.09 kWh/tsükliks

Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.69 kWh/tsükli	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	71 l	
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi	
Mass	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 kg

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014. Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B. Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Kontrollige, et ahjuuks oleks ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust 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 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. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

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. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga


Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.


Kasutades seda funktsiooni, lülitub valgusti 30 sekundi pärast automaatselt

välja. Valgusti võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.


Ekraani väljalülitamine


Soovi korral võib ekraani välja lülitada.

Vajutage ja hoidke samaaegselt  ning

. Sisselülitamiseks korrake 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 majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.