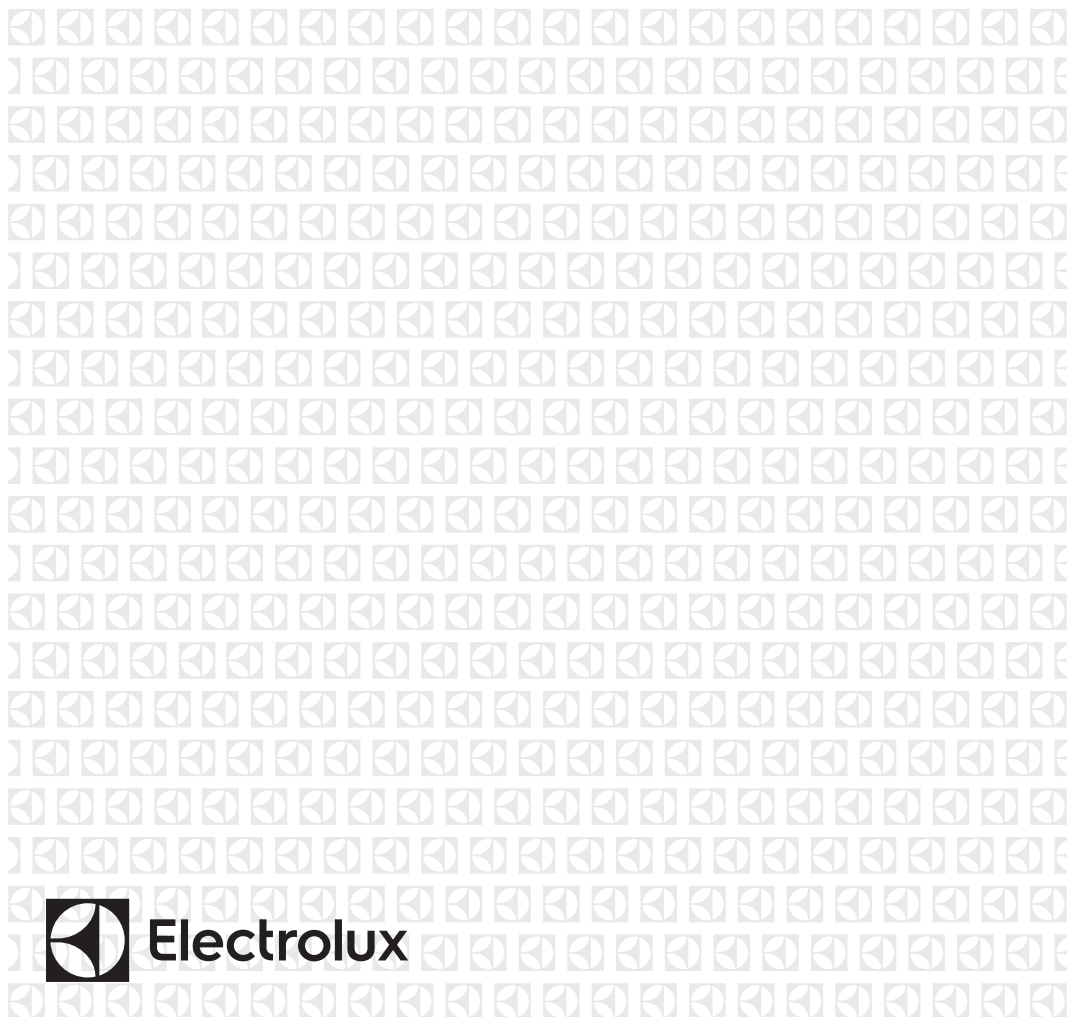


EOD6P77WX  
EOD6P77WZ  
KODDP77WX



Integreeritav Ahi  
Kasutusjuhend



**Electrolux**

## MÕTLEME TEILE

Täname, et otsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagegset professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Geniaalne ja stiilne, loodud teile mõeldes. Selle kasutamisel võite olla alati kindel, et tulemused on suurepärased.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



Täiendavate retseptide, näpunäidete ja tõrkeotsingu juhendi saamiseks laadige alla rakendus **My Electrolux Kitchen**.




## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave


 Üldine teave ja vihjed

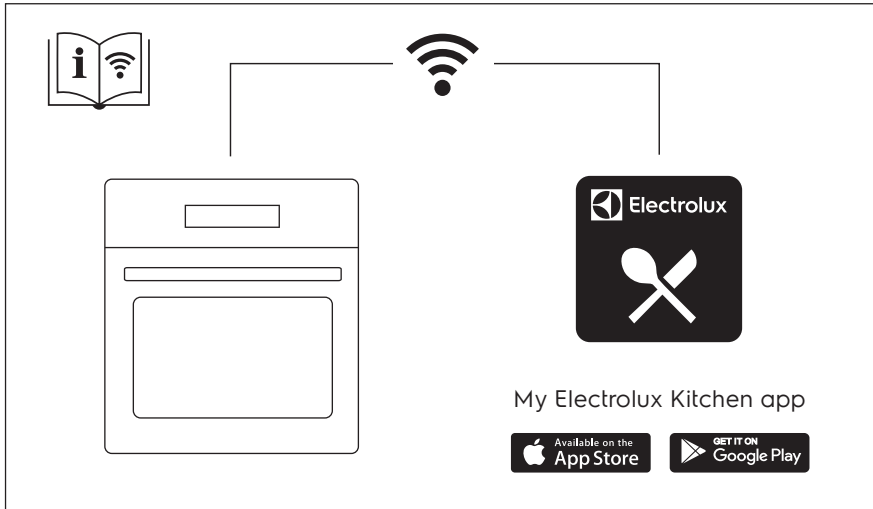
 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

<b>1. OHUTUSINFO</b> .....	<b>135</b>	<b>2.7 Hooldus</b> .....	<b>141</b>
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	135	<b>2.8 Kõrvaldamine</b> .....	141
1.2 Üldine ohutus.....	136	<b>3. PAIGALDAMINE</b> .....	<b>141</b>
<b>2. OHUTUSJUHISED</b> .....	<b>137</b>	3.1 Sisseehitamine.....	141
2.1 Paigaldamine.....	137	3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse.....	142
2.2 Elektriühendus.....	138	<b>4. TOOTE KIRJELDUS</b> .....	<b>143</b>
2.3 Kasutamine.....	139	4.1 Üldine ülevaade.....	143
2.4 Puhastus ja hooldus.....	140	4.2 Tarvikud.....	143
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	140		
2.6 Sisevalgustus.....	141		

<b>5. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 144</b>	<b>10.2</b> Automaatne väljalülitus..... 160
5.1 Sisselükatavad nupud..... 144	<b>10.3</b> Jahutusventilaator..... 160
5.2 Juhtpaneel..... 144	<b>11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... 160</b>
<b>6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... 145</b>	11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga..... 160
6.1 Esmane puhastamine..... 145	11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitavad tarvikud..... 162
6.2 Algne eelkuumutamine..... 145	11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele..... 162
6.3 Juhtmevaba ühendus  ..... 146	<b>12. PUHASTUS JA HOOLDUS..... 164</b>
6.4 Tarkvaraliitsensid..... 147	12.1 Juhised puhastamiseks..... 164
<b>7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... 147</b>	12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend.. 165
7.1	12.3 Kuidas eemaldada: restitoid .. 165
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid 147	12.4 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine..... 165
7.2 Küpsetusrežiimid..... 148	12.5 Puhastamise meeldetuletus..... 167
7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga..... 149	12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks..... 167
7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine..... 149	12.7 Kuidas asendada: lamp..... 169
7.5 Juhendatud küpsetamine retseptidega..... 150	<b>13. VEAOTSING..... 170</b>
<b>8. KELLA FUNKTSIOONID..... 155</b>	13.1 Mida teha, kui..... 170
8.1 Kella funktsioonid..... 155	13.2 Hooldusteave..... 171
8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid..... 155	<b>14. ENERGIATÕHUSUS..... 171</b>
<b>9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD..... 157</b>	14.1 Tooteteave ja toote infoleht*..... 171
9.1 Tarvikute sisestamine..... 157	14.2 Energia kokkuhoid..... 172
9.2 Toidusensor..... 158	<b>15. MENÜÜ STRUKTUUR..... 173</b>
<b>10. LISAFUNKTSIOONID..... 159</b>	15.1 Menüü..... 173
10.1 Lukk..... 159	<b>16. JÄÄTMEKÄITLUS..... 174</b>



## 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 haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega mobiilseadmega, milles on My Electrolux Kitchen.

- 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 seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 1.2 Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- 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.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

- 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
- Väljavalgunud liigne vedelik tuleb enne pürolüütilist puhastamist eemaldada. Eemaldage ahjust kõik osad.

## 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. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm

Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesas.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- 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 kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

### Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> )
max 1380	3 x 0.75
max 2300	3 x 1
max 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuumasse seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.
- Küpsetage alati suletud ahjuuksega.
- 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 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, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Pürolüüspuhastamine



### 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 ahjuresid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise 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 küpsetusjäakidest 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) pürolüüspuhastamise 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.
- Teflonkatttega 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 küpsetusjäakidest 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 vigastusoh!

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

## 3. PAIGALDAMINE



**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Sissehitamine

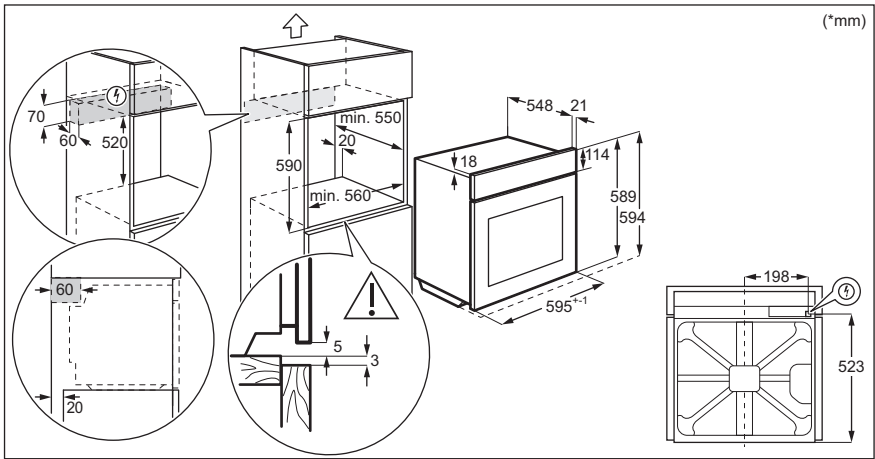
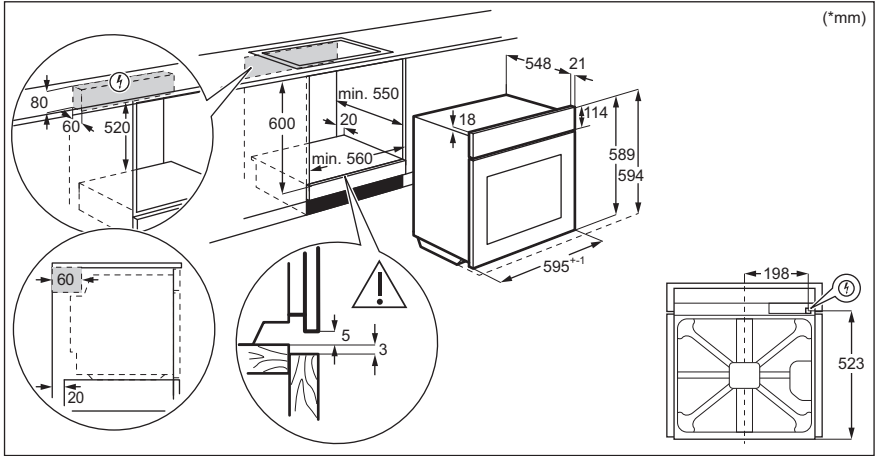


**YouTube**

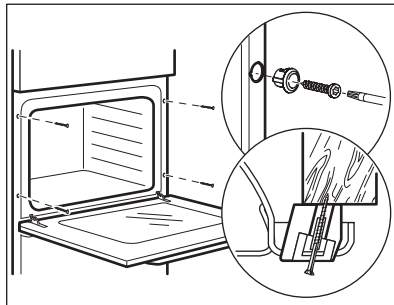
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



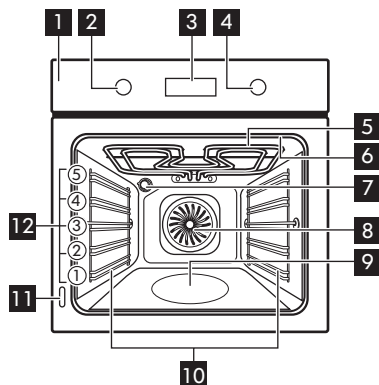


## 3.2 Seadme kinnitamine köögimöblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide nupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhtnupp
- 5** Kuumutuselement
- 6** Toidutermomeetri pesa
- 7** Lamp
- 8** Ventilaator
- 9** Veesüvend
- 10** Riilutugi, eemaldatav
- 11** Andmesilt
- 12** Riuli asendid

### 4.2 Tarvikud







- **Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Ahjupann**  
Kookidele ja küpsistele.
- **Sügav pann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**  
Toidu küpsusastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**  
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.


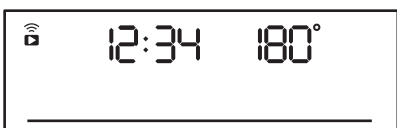
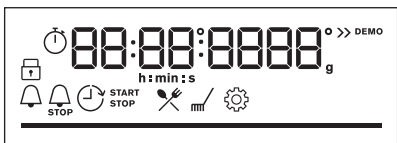
## 5. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE






### 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.










### 5.2 Juhtpaneel

Juhtpaneeli sensorväljad					Vajutage	Pöörake nuppu
 Taimer	 Kiirkuumutus	 Sisevalgustus	 Toidusensor	OK		
Valige küpsetusrežiim, et ahi sisse lülitada.						
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.						

	Kui küpsetusrežiimide nupp on väljas-asendis, läheb ekraan ooterežiimi.
	Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud temperatuuri, kellaega ja teisi saadaolevaid funktsioone.
	Ekraan maksimaalse valitud funktsioonide hulga.

Ekraani indikaatorid				
 Lukk	 Juhendatud küpsetamine	 Puhastamine	 Seaded	 Kiirkuumutus

# ENNE ESIMEST KASUTAMIST

<b>Taimeri indikaatorid:</b>				
<b>Wi-Fi indikaator</b> – vilgub, kui ahju saab ühendada WiFi-ga.		<b>Kaugjuhtimine indikaator</b> – ahju saab kaugjuhtida.		
 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.		 Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.		
<b>Edenemisriba</b> – temperatuuri või aja jaoks.				
<b>Auruküpssetuse indikaator</b>				
<b>Toidusensor indikaator</b>				





## 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST




### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Esmane puhastamine


<b>Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi ahi ja seadke aeg:</b>			
			 <b>0:00</b> Seadke kella-aeg. Vajutage nuppu OK.


### 6.2 Algne eelkuumutamine

<b>Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.</b>	
<b>1. samm</b>	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
<b>2. samm</b>	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  . Laske ahjul 1 h töötada.

# ENNE ESIMEST KASUTAMIST

## Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.


- 3. samm** Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:   
Laske ahjul 15 min töötada.

 Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.

## 6.3 Juhtmevaba ühendus

Ahju ühendamiseks on vaja:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
- WiFi-võrku ühendatud mobiilseadet.

<b>1. samm</b>	Laadige alla mobiilirakendus My Electrolux Kitchen ja järgige alltoodud sammude juhiseid.
<b>2. samm</b>	Pöörake nuppu, et valida:  .

Sagedus	2,4 GHz WLAN	5GHz WLAN indikaator
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
WiFi-moodul	NIU5-50	

Bluetoothi sagedus	2400–2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Maksimaalne võimsus	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Järgmiste ELi liikmesriikide suhtes kehtivad direktiivi 2014/53/EL sätted: Austria, Belgia, Bulgaaria, Eesti, Hispaania, Holland, Horvaatia, Iirimaa, Itaalia, Kreeka, Küpros, Leedu, Luxemburg, Läti, Malta, Norra, Poola, Portugal, Prantsusmaa, Rootsi, Rumeenia, Saksamaa, Slovakkia, Sloveenia, Soome, Šveits, Taani, Tšehhi Vabariik, Türgi, Ungari, Ühendkuningriik.

## 6.4 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. Electrolux tänab avatud tarkvara ja robotikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist, ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks minige aadressil <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kaust NIU5).

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


### 7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

Alustage küpsetamist	
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>
Seadke küpsetusrežiim	Seadke temperatuur.

Auruküpsetus			
Veenduge, et ahi on jahtunud.			
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>	<b>4. samm</b>
			Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit. Pange toit ahju.
Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.	Seadke aurukuumutuse funktsioon.	Seadke temperatuur.	



## Auruküpsetus






 Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.






## Kui auruküpsetus lõpeb:

1. samm	2. samm	3. samm
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.	Avage ettevaatlikult uks. Eraldud aur võib põhjustada naha-põletust.	Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage ahjuõõnsuse süvendist sinna jäänud vesi.

## 7.2 Küpsetusrežiimid

### Tavalised küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Pöördõhk</b>	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 <b>Ülemine + alumine kuumutus</b>	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 <b>SteamBake</b>	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.
 <b>Pitsa funktsioon</b>	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 <b>Alumine kuumutus</b>	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Külmutatud toiduained</b>	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 <b>Niiske küpsetus pöördõhuga</b>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiata jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 <b>Grill</b>	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 <b>Turbogrill</b>	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <b>Menüü</b>	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.

## 7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga





Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile EN 60350-1. Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega. Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja. Toiduvalmistamisjuhised leiata jaotisest "Nõuanded ja näpunäited", Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiata jaotisest „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

## 7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine





Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.	Toidu küpsetamiskraad:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Toidusensor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Väheküps</li> <li>Keskmine</li> <li>Täisküps</li> </ul>




# IGAPÄEVANE KASUTAMINE








Juhendatud küpsetamine – kasutage seda toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega:			
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
			
Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.	Valige toit. Vajutage nuppu OK.	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.

## 7.5 Juhendatud küpsetamine retseptidega



















Selgitus	
	Toidusensor saadaval. Pange Toidusensor toidu kõige paksemasse kohta. Kui toit saavutab seatud Toidusensor temperatuuri, lülitub ahi välja.
	Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.
	Enne küpsetamist eelkuumutage ahju.
	Riuli tasand.


























Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
<b>Veiseliha</b> 				
P1	Rostbiif, väheküps	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm pak-sused tükid	  2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuimal pannil. Sisestage see ahju.	~ 40 min
P2	Rostbiif, poolküps			~ 50 min
P3	Rostbiif, täisküps			~ 60 min





















	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P4	<b>Steik, poolküks</b>	180 – 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	 <b>3</b> ; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 15 min
P5	<b>Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha</b> (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1,5 – 2 kg	 <b>2</b> ; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage see ahju.	~ 120 min
P6	<b>Rostbiif, väheküks</b> (aeglane küpsetamine)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	 <b>2</b> ; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 75 min
P7	<b>Rostbiif, poolküks</b> (aeglane küpsetamine)			~ 85 min
P8	<b>Rostbiif, täisküks</b> (aeglane küpsetamine)			~ 130 min
P9	<b>Filee, väheküks LTC*</b> (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 <b>2</b> ; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 75 min
P10	<b>Filee, poolküks</b> (aeglane küpsetamine)			~ 90 min
P11	<b>Filee, täisküks</b> (aeglane küpsetamine)			~ 120 min
<b>Vasikaliha</b> 				
P12	<b>Röstitud vasikaliha</b> (nt abatükk)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm paksused tükid	 <b>2</b> ; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.	~ 80 min
<b>Sealiha</b> 				










# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P13	Röstitud sea-kael või abatükk	1,5 – 2 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 120 min
P14	Rebitud sealiha LTC	1,5 – 2 kg	  2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 215 min
P15	Seljatükk, värske	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused viilud	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 55 min
P16	Searibid	2 – 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid	 3; <b>ahjupann</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	90 min
<b>Lammas</b> 				
P17	Tallekoot, luudega	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine <b>küpsetusplaadil</b> Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 130 min
<b>Linnuliha</b> 				
P18	Kana, terve	1 – 1,5 kg; värske	  2;  200 ml; vormiroog <b>küpsetusplaadil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 60 min
P19	Pool kana	0,5 – 0,8 kg	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 40 min
P20	Kanarind	180 – 200 g tükid	  2; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuumal pannil.	~ 25 min

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
P21	Kanakoivad, värsked	-	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.	~ 30 min
P22	Part, terve	2 – 3 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.	~ 100 min
P23	Hani, terve	4 – 5 kg	  2; <b>ahjupann</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.	~ 110 min
<b>Muu</b> 				
P24	Pikkpoiss	1 kg	  2; <b>traatrest</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 60 min
 <b>Kala</b>				
P25	Terve kala, grillitud	0,5 – 1 kg kala kohta	  2 ; <b>küpsetusplaat</b> Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	  3; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	20 min
<b>Magusad küpsetised/magustoidud</b>   				
P27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm <b>traatrestil</b>	90 min
P28	Õunakook	-	 2;  100 – 150 ml; <b>küpsetusplaat</b>	60 min
P29	Õunakook	-	 2; koogivorm <b>traatrestil</b>	40 min
P30	Õunapirukas	-	 2;  100 – 150 ml;  22 cm koogivorm <b>traatrestil</b>	60 min





# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P31	Šokolaadi-koogikesed	2kg	 3; ahjupann	30 min
P32	Šokolaadi-muffinid	-	 2;  100 – 150 ml; muffinialus <b>traatrestil</b>	30 min
P33	Pätsikook	-	 2; leivapann <b>traatrestil</b>	50 min
<b>Köögiviljatoidud/lisandid</b>   				
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; <b>küpsetusplaat</b> Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.	50 min
P35	Viilud	1 kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.	35 min
P36	Grillitud köögiviljasegu	1 – 1,5 kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.	30 min
P37	Kroketid, külmutatud	0,5 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>	25 min
P38	Kartulipallikesed, külmutatud	0,75 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>	25 min
<b>Gratäänid, leib ja pitsa</b>   				
P39	Lasanje/nuudlivorm	1 – 1,5 kg	 2; vormiroog <b>traatrestil</b>	45 min
P40	Kartuligratään	1 – 1,5 kg	 1; vormiroog <b>traatrestil</b>	50 min
P41	Värske pitsa, õhuke	-	  2;  100 ml; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat	15 min

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P42	Värske pitsa, paks	-	  2;  100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat	25 min
P43	Quiche	-	 2; küpsetusvorm traatrestil	45 min
P44	Baguette/ ciabatta/sai	0,8 kg	  3;  150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.	30 min
P45	Täisteraleib/ rukkileib/täisteraline must leib leivapanil	1 kg	  2;  150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud liküpsetusplaat/ traatrest	45 min

## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kella funktsioonid

Kella funktsioon	Kasutamine
	Minutilugeja. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal.
	Küpsetusaeg. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
	Viivitusaeg. Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
	Uptimer. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Uptimer sisse ja välja lülitamiseks valige: Menüü, Seaded.




### 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seadistada: Kellaeg		
1. samm	2. samm	3. samm








# KELLA FUNKTSIOONID

## Kuidas seadistada: Kellaeg







		
Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaeg.	Seadke kell.	Vajutage: OK.

## Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00 	2. samm	3. samm
			
Vajutage:  .		Seadke Minutilugeja	Vajutage: OK.











**i** Taimer alustab kohe pöördloendust.

## Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

1. samm	2. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00  STOP	3. samm	4. samm
				
Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.	Vajutage korduvalt:  .		Seadke küpsetusaeg.	Vajutage: OK.

**i** Taimer alustab kohe pöördloendust.

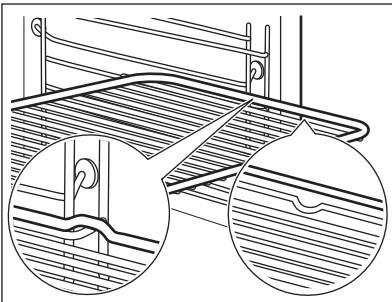
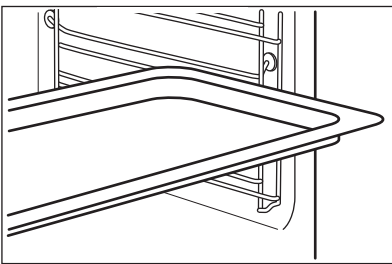
# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Kuidas seadistada: Viivitusaeg							
1. samm	2. samm		3. samm	4. samm		5. samm	6. samm
		Ekraanil kuvatakse: kella-aeg 			Näidikul kuvatakse: --- 		
Seadke küpsetusrežiim.	Vajutage korduvalt: 		START	Seadke algusaeg.		Vajutage: OK	STOPP
 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.							

## 9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

### 9.1 Tarvikute sisestamine

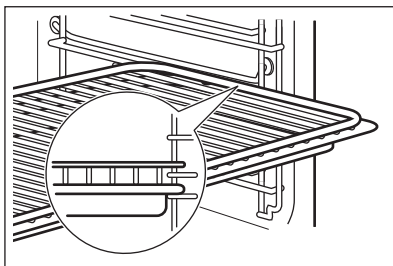
Väike ülaosas asuv sälg suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

<p><b>Traatrest:</b> Lükake rest restitoe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.</p>	
<p><b>Küpsetusplaat /Sügav pann:</b> Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.</p>	

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

## Traatrest, Küpsetusplaat /Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



## 9.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

°C  
Ahju temperatuur.

  
Toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemuseks:

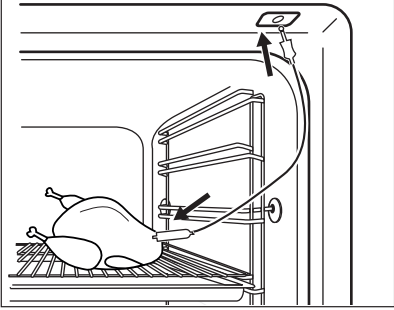
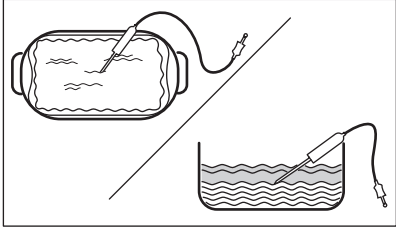


Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.

– mitte kasutada vedelate toitude puhul.

– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.






## Kuidas kasutada: Toidusensor

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
<b>3. samm</b>	Sisestamine: Toidusensor.
<b>Liha, linnuliha ja kala</b>	<b>Vormiroog</b>
Suruge Toidusensor ots liha või kala keskossa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toidusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.	Sisestage Toidusensor ots täpselt vormiroo keskosse. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikoonest käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja.

	
<b>4. samm</b>	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
<b>5. samm</b>	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
<b>6. samm</b>	OK – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
<b>7. samm</b>	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>HOIATUS!</b>            Põletusoht: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.         </div>

## 10. LISAFUNKTSIOONID



### 10.1 Lukk

<b>See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.</b>		
Lülitage see sisse, kui ahi töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud. Lülitage see sisse, kui ahi on väljas – ahju ei saa sisse lülitada, juhtpaneel on lukustatud.		
	 OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke. Kostab signaal.	 OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.
 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.		

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

## 10.2 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub ahi mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi sätet ei muuda.

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Viivitusae.






## 10.3 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

## 11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga






Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

		 (°C)		 (min)
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjureskil	170	2	40 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

		 (°C)		 (min)
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepäraseid köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

## 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud








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

			
<b>Pitsapann</b>	<b>Küpsetusnõu</b>	<b>Portsjoninõu</b>	<b>Pirukavorm</b>
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga








## 11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele

### Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.








				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjuplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Ahjuplaat	3	150 - 160	20 - 35	-

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Ahjuplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õuna-kook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Õuna-kook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Liivaküpsised	Pöördõhk	Ahjuplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Liivaküpsised	Pöördõhk	Ahjuplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjuplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/-sai, 4 - 6 tk	Grill	Traatrest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelkuumutage ahju 3 minutit.



# PUHASTUS JA HOOLDUS

				 (°C)	 (min)	
Veiseli-hamburger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasvapann	4	maks.	20 - 30	Pange ahjuresst neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 3 minutit.

## 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.

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sise-must pehme lapiga.



**Tarvikud**

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

Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

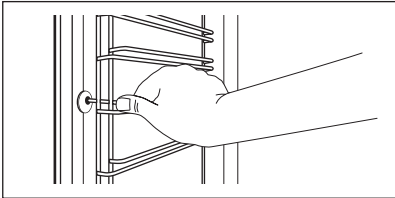
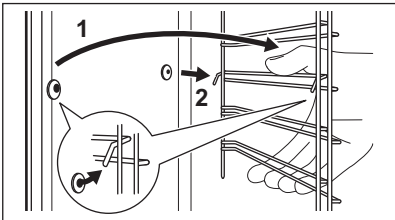
## 12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

1. samm	2. samm	3. samm
Kallake 250 ml vett ahju põhjas olevasse süvendisse. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.	Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäädid toatemperatuuril lahustada.	Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.
Funktsiooni seadmine: SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetusükli järel.		

## 12.3 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
<b>2. samm</b>	Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgseina küljest lahti.	
<b>3. samm</b>	Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage tugi.	
<b>4. samm</b>	Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.	

## 12.4 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.



### HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.



### ETTEVAATUST!




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

# PUHASTUS JA HOOLDUS

## Enne Pürolüüspuhastamine:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.	Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
---	--------------------------	--


## Pürolüüspuhastamine

<b>1. samm</b>	Sisenege menüüsse: Puhastamine  .
<b>Funktsioon</b>	<b>Kestus</b>
C1 - Kerge puhastamine	1 h
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	2 h 30 min
<b>2. samm</b>	OK – vajutage, et valida puhastusprogramm.
<b>3. samm</b>	OK – vajutage, et alustada puhastamist.
<b>4. samm</b>	Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.
 Puhastamise ajal ahju tuli ei põle.	
Kui ahi on jõudnud seatud temperatuurini, uks lukustub. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil:  .	

## Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.	Eemaldage jäägid ahju põhjast.
---	---------------------------------------	--------------------------------

## 12.5 Puhastamise meeldetuletus

<b>Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:</b>	
 vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamiseanssi.	Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

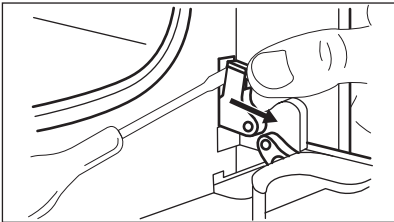
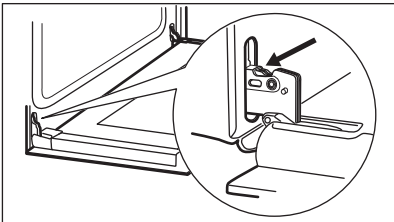
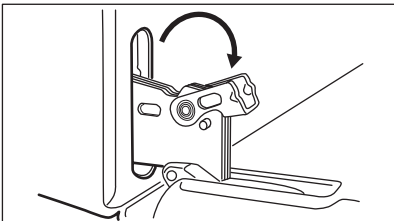
## 12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

Ahjuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuksse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

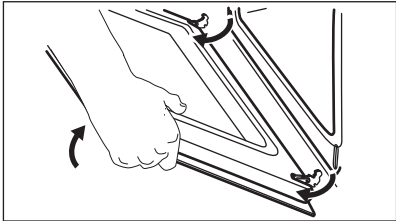
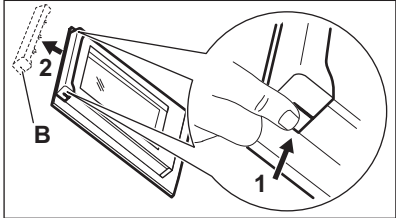
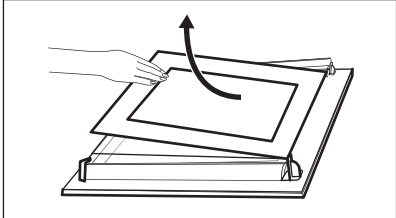


### **ETTEVAATUST!**

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

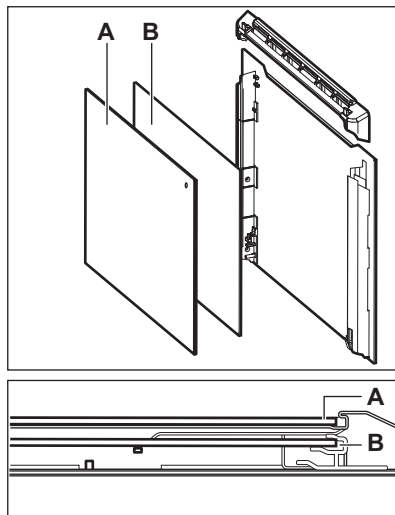
<b>1. samm</b>	Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.	
<b>2. samm</b>	Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.	
<b>3. samm</b>	Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.	
<b>4. samm</b>	Tõstke vasaku hinge hoob täiesti üles ja keerake seda.	
<b>5. samm</b>	Sulgege ahjuks poole peale esimese avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.	
<b>6. samm</b>	Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.	

# PUHASTUS JA HOOLDUS

<b>7. samm</b>	Võtke mõlemalt poolt uksealiistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituskinnas.	
<b>8. samm</b>	Eemaldamiseks tõmmake uksealiistu ettepoole.	
<b>9. samm</b>	Võtke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need üksteerhaaval ettevaatlikult välja. Alustage pealmisest paneelist. Jälgige, et klaaslibiks hoidikutest täielikult välja.	
<b>10. samm</b>	Puhastage klaaspaneelid seebiveega. Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.	
<b>11. samm</b>	Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid tagasi kohale.	

Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras (A ja B). Otsige klaaspaneeli pinnalt üles sümbol või kiri; iga klaaspaneel on erinev, et teha lahtivõtmine ja tagasipanek kergemaks.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et paigaldate keskmise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



## 12.7 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Enne lambi vahetamist:		
1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

## Tagumine lamp

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

<b>4. samm</b>	Paigaldage klaaskate.
----------------	-----------------------

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene	
Probleem	Kontrollige, kas:
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole õigesti elektrivõrku ühendatud.
Ahi ei kuumene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Ahi ei kuumene.	Ahjuuks on lukustatud.
Ahi ei kuumene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on välja lülitatud.

Komponendid	
Probleem	Kontrollige, kas:
Lamp on välja lülitatud.	Niiske küpsetus pöördõhuga – on sisse lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
Toidusensor ei tööta.	Toidusensorpistik on täielikult pesasse lükatud.

Veakoodid	
Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.

Veakoodid	
Err C3	Ahjuuks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Ahjuuks on lukustatud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaeg.
Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et ahi taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.	

Puhastamine	
<b>Probleem</b>	<b>Kontrollige, kas:</b>
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.

## 13.2 Hooldusteave

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

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

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

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835



# ENERGIATÕHUSUS

Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsükliks	
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.69 kWh/tsükliks	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi	
Mass	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 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 funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahjuuks on 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.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

### **Küpsetamine pöördõhuga**

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### **Jääkkuumus**

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahju sees oleva jääkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkuumust.

## Toidu soojashoidmine

Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Ekraanile ilmub jääkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

## Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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


## Niiske küpsetus pöördõhuga




Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.







Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

# 15. MENÜÜ STRUKTUUR

## 15.1 Menüü

	≡ – valige, et sisestada Menüü.
---	---------------------------------

Menüü struktuur		
Juhendatud küpsetamine 	Puhastamine 	Seaded 

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
 ≡ 	 OK	 O1 - O15	 OK	
Valige Menüü, Seaded.	Kinnitage sätted.	Valige säte.	Kinnitage sätted.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu OK.

Seaded					
O1	Kellaaeg	Muuda	O2	Ekraani heledus	1 - 5
O3	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	O4	Helitugevus	1 - 4



# MENÜÜ STRUKTUUR

---

Seaded					
O5	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	O6	Uptimer	Sees/Väljas
O7	Sisevalgustus	Sees/Väljas	O8	Kiirkuumutus	Sees/Väljas
O9	Puhastamise meeldetuletus	Sees/Väljas	O10	Wi-Fi	Sees/Väljas
O11	Automaatne kaugtöötamine	Sees/Väljas	O12	Tühista võrk	Jah/ei
O13	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468	O14	Tarkvaraversioon	Kontrollida
O15	Taasta tehaseseaded	Jah/ei			

## 16. 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.