

COE7P31X2
EOE7P31X



ET Ahi

Kasutusjuhend

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	8
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	11
8. AUTOMAATPROGRAMMID.....	13
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	15
10. LISAFUNKTSIOONID.....	17
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	19
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	31
13. VEAOTSING.....	34
14. PAIGALDAMINE.....	36
15. ENERGIATÕHUSUS.....	38

SULLE MÕELDES

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

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



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



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




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


KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

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

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- 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.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoega.

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 ohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendusvooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- See seade vastab EÜ direktiividele.
- 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 sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

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

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

2.5 Pürolüütiline puhastamine



HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusohut / tuleohut / 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 pürolüütilise puhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke lapsed 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) pürolüütilise 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 lastele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates.

Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.

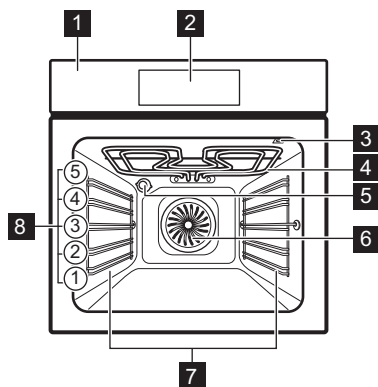
- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult samasuguste tehniliste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



2.8 Jäätmekäitus



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

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

- 1 Juhtpaneel
- 2 Elektronprogrammeeriija
- 3 Toidutermomeetri pesa
- 4 Kütteelement
- 5 Valgusti
- 6 Ventilaator
- 7 Restitugi, eemaldatav
- 8 Ahjuriiali tasandid

3.2 Tarvikud

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

- Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**
Toidu küpsetusastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.

4. JUHTPANEEL

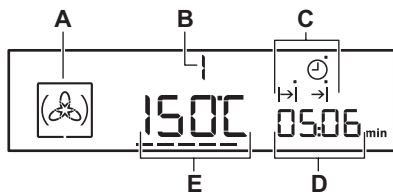
4.1 Elektronprogrammeerija



Kasutage seadmega töötades sensorvälju.

Sensor-väli	Funktsioon	Kirjeldus
1 	SISSE/VÄLJA	Ahju sisse- ja väljalülitamiseks.
2 	FUNKTSIOONID	Küpsetusrežiimi, automaatprogrammi või puhastusfunktsiooni valimiseks.
3 	AHJUVALGUSTI	Ahjuvalgusti sisse- ja väljalülitamiseks.
4 	TEMPERATUUR / KIIRKUUMUTUS	Ahjuõone temperatuuri või toidutermomeetri temperatuuri valimiseks ja kontrollimiseks (kui see on olemas). Kui vajutate ja hoiate seda all kolm sekundit, lülitub kiirkuumutuse funktsioon SISSE ja VÄLJA.
5 	MINU LEMMIK-PROGRAMM	Lemmikprogrammi salvestamiseks. Kasutage seda otsejuurdepääsuks oma lemmikprogrammidele 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	Ukseluku 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.



Kellaaja valimiseks vt jaotist "Kella funktsioonid".

5.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".


Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

5.2 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. Valige funktsioon:  ja maksimaalne temperatuur.

2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada. Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.






6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE









HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.




6.1 Küpsetusrežiimid

Ahju funktsioon	Rakendus
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui Tavaline küpsetamine.
 Pitsarežiim	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Tavaline küpsetamine (Ülemine/ Alumine Kuumutus)	Ühel riulitasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Küpsetamine Madalal T°	Eriti õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Alumine Kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.



Ahju funktsioon	Rakendus
...  Niiske Pöördõhk	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske Pöördõhk. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisetemperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkuumust. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldiste energiasäästussoovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiaklassi määratlemiseks. Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks.
 Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
 Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

6.2 Küpsetusrežiimi valimine


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

6.3 Temperatuuri muutmise

Vajutage  või , et muuta temperatuuri sammudega: 5 °C.

7. KELLA FUNKTSIOONID


7.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
 KELLAAEG	Kellaaja kuvamiseks või selle muutmiseks. Te saate kellaagega muuta ainult siis, kui ahi on sisse lülitatud.


Kui ahi saavutab valitud temperatuuri, kõlab helisignaali ja kuvatakse kuumutusindikaator.

6.4 Temperatuuri kontrollimine

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


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

6.5 Kiirkuumutus

 Ärge pange toitu ahju ajal, mil kiirkuumutuse funktsioon töötab.

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

Kiirkuumutus lühendab kuumutusaega.

Kiirkuumutuse sisselülitamiseks vajutage ja hoidke üle 3 sekundi . Kui kiirkuumutus on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil: vilkuvad horisontaaltulbad---.

Kellafunktsioon	Rakendus
→ KESTUS	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
→ LÖPP	Ahju väljalülitamisaja valimiseks.
→ → EDASILÜKKAMINE	KESTUSE ja LÖPU funktsiooni kombineerimiseks.
🔔 MINUTILUGEJA	Pöördloenduse seadistamiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
00:00 LOENDUSTAIMER	Loenduse valimiseks, mis näitab, kui kaua ahi töötab. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. See hakkab tööle niipea, kui ahi hakkab soojenema. LOENDUSTAIMER ei ole aktiivne, kui valitud on KESTUS ja LÖPP.

7.2 Kellaaja valimine ja muutmine

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

1. Tundide valimiseks puudutage \wedge või \vee .
2. Puudutage OK.
3. Minutite valimiseks puudutage \wedge või \vee .
4. Puudutage OK või \odot .
Ekraanil kuvatakse uus kellaeg. Kellaaja muutmiseks puudutage järjest \odot , kuni \odot hakkab vilkuma.

7.3 KESTUSE määramine

1. Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage järjest \odot , kuni |→| hakkab vilkuma.
3. KESTUSE aja jaoks minutite määramiseks vajutage \wedge või \vee .
4. Vajutage OK; vastasel korral käivitub KESTUSE aeg 5 sekundi pärast automaatselt.
5. KESTUSE aja jaoks tundide määramiseks puudutage \wedge või \vee .

6. Vajutage OK. KESTUSE aeg hakkab automaatselt lugema 5 sekundi pärast.

Kui valitud aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaali ja ekraanil vilguvad sümbol |→| ja ajaseade. Ahi lülitub välja.

7. Helisignaali peatamiseks vajutage sensorvälja või avage ahju uks.
8. Lülitage ahi välja.

7.4 LÖPU määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Puudutage järjest \odot , kuni →| hakkab vilkuma.
3. Kasutage \wedge või \vee , et valida LÖPP ja OK, et valik kinnitada. Esmalt valige minutid ja seejärel tunnid. Kui määratud aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaali. Ekraanil vilguvad sümbol →| ja ajaseade. Seade lülitub automaatselt välja.
4. Helisignaali peatamiseks puudutage sensorvälja või avage ahju uks.
5. Lülitage seade välja.

7.5 EDASILÜKKAMISE funktsiooni määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Puudutage järjest \odot , kuni |→| hakkab vilkuma.

3. KESTUSE jaoks minutite määramiseks puudutage \wedge või \vee .
4. Puudutage OK.
5. KESTUSE jaoks tundide määramiseks puudutage \wedge või \vee .
6. Puudutage OK, seade lülitub LÖPU funktsioonile.

Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$.

7. Kasutage \wedge või \vee , et valida LÖPP ja OK, et valik kinnitada. Esmalt valige minutid ja seejärel tunnid.

Seade lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab töö valitud LÖPU ajal. Kui määratud aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaali.

$\rightarrow|$ ja ajanäit vilguvad ekraanil. Seade lülitub automaatselt välja.

8. Helisignaali peatamiseks puudutage sensorvälja või avage ahju uks.
9. Lülitage seade välja.



Kui funktsioon Edasilükkamine on aktiveeritud, kuvatakse ekraanil ühtlaselt ahju funktsiooni sümbol, $\rightarrow|$ koos punktiga ja $\rightarrow|$. Punkt näitab, milline kella funktsioon on kella / jääkkuumuse näidikul kuvatud.

7.6 MINUTILUGEJA määramine

1. Puudutage . Ekraanil vilgub ja "00".
2. Valikute vahetamiseks kasutage . Esmalt valige sekundid, seejärel minutid ja tunnid.
3. MINUTILUGEJA määramiseks vajutage \wedge või \vee ja kinnitamiseks .
4. Puudutage OK; vastasel korral hakkab MINUTILUGEJA 5 sekundi pärast automaatselt tööle. Kui määratud aeg saab täis, kostab 2 minutit helisignaali ja ekraanil vilgub 00:00 ja .
5. Helisignaali peatamiseks puudutage sensorvälja või avage ahju uks.

7.7 LOENDUSTAIMER

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

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

8. AUTOMAATPROGRAMMID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Olemas on 9 automaatprogrammi. Kasutage automaatprogrammi juhul, kui

8.1 Automaatprogrammid

Programmi number	Programmi nimi
1	ROSTBIIF
2	RÖSTITUD SEALIHA
3	KANA, TERVE
4	PITSA

Programmi number	Programmi nimi
5	MUFFINID
6	QUICHE LORRAINE
7	SAI
8	KARTULIGRATAÄN
9	LASANJE

8.2 Automaatprogrammid

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

8.3 Automaatprogrammid kaalu sisestamisega

Kui määrate liha kaalu, siis arvutab seade röstimisaja.

1. Lülitage seade sisse.
2. Puudutage .
3. Puudutage \wedge või \vee , et valida kaalu sisestamisega programm.
Ekraanil kuvatakse: küpsetusaeg, kestuse sümbol \rightarrow , vaikekaal, mõõtühiku sümbol (kg, g).
4. Puudutage OK või seaded salvestatakse automaatselt viie sekundi pärast.
Seade lülitub sisse.

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

8.4 Automaatprogrammid toidutermomeetriga (mõnedel mudelitel)

Toidu sisetemperatuur on vaiketemperatuur, mida sellisena rakendatakse toidutermomeetriga programmide puhul. Programm lõpeb, kui termomeeter saavutab määratud sisetemperatuuri.

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

9. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Toidutermomeeter

Silmas tuleb pidada kahte temperatuuri: ahjutemperatuuri ja toidu sisetemperatuuri.

Toidutermomeeter mõõdab liha sisetemperatuuri. Kui liha saavutab määratud temperatuuri, siis lülitub seade välja.




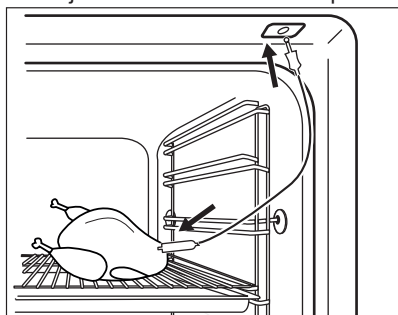
ETTEVAATUST!


Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toidutermomeetrit või originaalvaruosi.



Küpsetamise ajal peab toidutermomeeter olema liha sees ja pesas.




1. Lülitage seade sisse.
2. Suruge toidutermomeetri ots (sümboliga  käepidemel) liha keskele.
3. Pange toidutermomeetri pistik ahjuõõne ülasaosas asuvasse pesa.








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



Kui te panete toidutermomeetri pesa, tühistatakse kella funktsioonide seaded.

4. Sisetemperatuuri määramiseks puudutage nuppu  või .
5. 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 .

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

Kui seade arvutab ligikaudset kestust, kuvatakse ekraanil vastav näit. Pärast esimest arvutust kuvatakse ekraanil ligikaudne küpsetusaeg. Seade jätkab kestuse arvutamist küpsetamise ajal. Ekraani uuendatakse teatud aja järel uue kestuse väärtusega.




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

Puudutage korduvalt , et näha ülejäänud kolme temperatuuri:

- valitud sisetemperatuur
- ahju olemasolev temperatuur
- olemasolev sisetemperatuur.

Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab kaks minutit helisignaali ja sisetemperatuuri väärtus

ning  vilguvad. Seade lülitub välja.

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



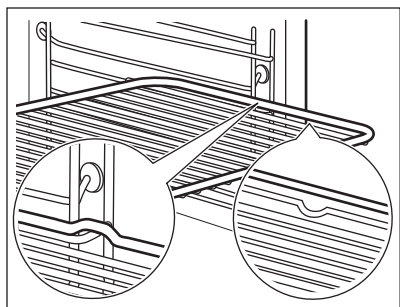
HOIATUS!

Olge toidutermomeetri eemaldamisel ettevaatlik. See on kuum. Põletusoh!

9.2 Tarvikute sisestamine

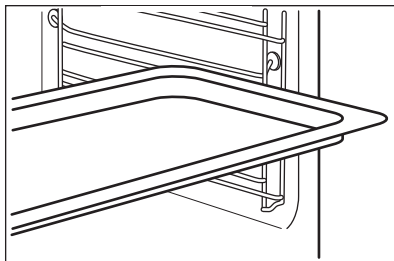
Traatrest:

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



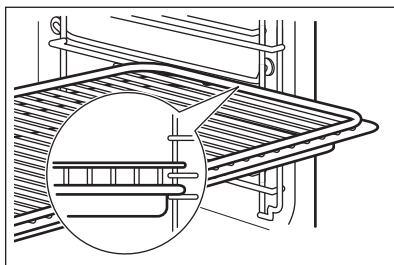
Küpsetusplaat/ sügav pann:

Lükake küpsetusplaat /sügav pann ahjuriuli tugede juhikute vahele.



Traatrest ja küpsetusplaat /sügav pannkoos:

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



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

9.3 Teleskoopsiinid



Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

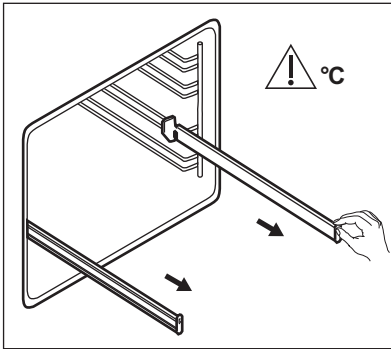
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



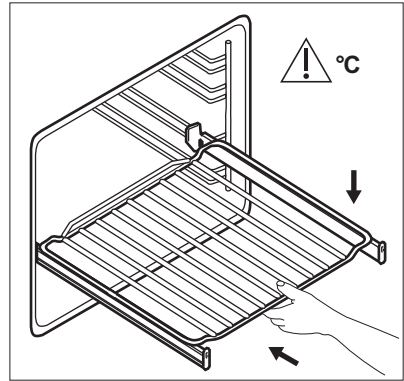
ETTEVAATUST!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



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



Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 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 ⌚. Seade deaktiveerib teie lemmikprogrammi.

10.2 Lapseluku kasutamine

Lapselukk hoiab ära ahju kogemata tööle hakkamise.

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

1. Funktsiooni saate sisse lülitada ka siis, kui ahi on välja lülitatud. Ärge valige küpsetusrežiimi.
2. Vajutage ja hoidke 3 sekundit ⌚.
3. Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt all nuppu ⌚ ja ✓. Kostab helisignaali. Ekraanile kuvatakse SAFE. Uks on lukustatud. Lapseluku väljalülitamiseks korrake 3. sammu.

10.3 Nuppude lukustuse kasutamine

Võite funktsiooni sisse lülitada ainult siis, kui ahi töötab.

Nuppude lukustus hoiab ära ahju funktsiooni kogemata muutmise.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks lülitage ahi sisse.
2. Lülitage sisse ahju funktsioon või seade.
3. Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt all nuppu ⌚ ja ✓. Kostab helisignaali. Ekraanil süttib lukusümbol. Lapseluku väljalülitamiseks korrake 3. sammu.

i 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
5 DEMO REŽIIM	Aktiveerimiskood: 2468
6 HOOLDUSMENÜÜ	-
7 SEADETE TAASTAMINE	JAH / EI

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

- Vajutage ja hoidke 3 sekundit . Ekraanil kuvatakse SET1 ja "1" vilgub.
- Seade valimiseks vajutage \wedge või \vee .
- Vajutage OK.
- Seade väärtuse muutmiseks vajutage \wedge või \vee .
- Vajutage OK. Seadete menüüst väljumiseks vajutage \odot või vajutage ja hoidke .

10.5 Automaatne väljalülitus

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

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

Temperatuur (°C)	Väljalülituse aeg (h)
200 - 245	5.5
250 - maksimaalne	1.5

Pärast automaatset väljalülitust puudutage sensorvälja seadme uuesti kasutamiseks.

i Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Toidutermomeeter, Sisevalgustus, Küpsetamine madalal temperatuuril, Kestus, Lõpp, Edasilükkamine.

10.6 Ekraani heledus

Ekraani heledusel on kaks režiimi:

- Ööheledus - kui seade on välja lülitatud, on ekraani heledus madalam kella 22:00:00 kuni 06:00:00.
- Päevaheledus:
 - Kui seade on sisse lülitatud.

- Kui puudutate ööheleduse režiimi ajal mõnda sensorvälja (välja arvatud SISSE/VÄLJA), lülitub ekraan järgneva 10 sekundi jooksul päevaheleduse režiimi.
- Kui seade on välja lülitatud ja te valite minutilugeja. Kui minutilugeja funktsioon lõpeb, lülitub ekraan tagasi ööheleduse režiimi.

10.7 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme

pinnad jahedana. Kui lülitate ahju välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

10.8 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

11.1 Soovitused küpsetamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

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

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

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

Kookide küpsetamine

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

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

Liha ja kala küpsetamine

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

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

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

Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

11.2 Küpsetamine ja röstimine

Koogid

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivormis
Muretained	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivormis
Peti-juustukook	170	1	165	2	80 - 100	26 cm koogivormis
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetusplaadil
Keedisekook	170	2	165	2 (vasak ja parem)	30 - 40	26 cm koogivormis
Jõulukook / Rikkaliku puuviljatäidisega kook	160	2	150	2	90 - 120	20 cm koogivormis. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Ploomikook	175	1	160	2	50 - 60	Leivavormis. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Küpsised / soolapulgad	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Küpsetusplaadil
Beseed - ühel tasandil	120	3	120	3	80 - 100	Küpsetusplaadil
Beseed - kahel tasandil	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetusplaadil. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Kuklid	190	3	190	3	12 - 20	Küpsetusplaadil. Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tase	Temperatuur (°C)	Riiuli tase		
Ekleerid - ühel taseandil	190	3	170	3	25 - 35	Küpsetusplaadil
Ekleerid - kahel taseandil	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Küpsetusplaadil
Plaadikookid	180	2	170	2	45 - 70	20 cm koogivormis
Rikkaliku puuviljatäidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	24 cm koogivormis
Victoria kook	170	1	160	2 (vasak ja parem)	30 - 50	20 cm koogivormis

Leib ja pitsa

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tase	Temperatuur (°C)	Riiuli tase		
Sai	190	1	190	1	60 - 70	1-2 tk, 0,5 kg/tk Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Rukkileib	190	1	180	1	30 - 45	Leivavormis
Kuklid	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6-8 saia küpsetusplaadil. Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Pitsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Küpsetusplaadil või sügaval pannil. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Kuklid	200	3	190	3	10 - 20	Küpsetusplaadil. Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Tarretised

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Pastavorm	200	2	180	2	40 - 50	Vormis
Juurviljavorm	200	2	175	2	45 - 60	Vormis
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	Vormis. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Lasanje	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis. Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Liha

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Veiseliha	200	2	190	2	50 - 70	Traatrestil

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand		
Sealiha	180	2	180	2	90 - 120	Traatrestil
Vasikaliha	190	2	175	2	90 - 120	Traatrestil
Inglise rostbiif, väheküps	210	2	200	2	50 - 60	Traatrestil
Inglise rostbiif, poolküps	210	2	200	2	60 - 70	Traatrestil
Inglise rostbiif, täisküps	210	2	200	2	70 - 75	Traatrestil
Sea abatükk	180	2	170	2	120 - 150	Kamaraga
Sea sääretükk	180	2	160	2	100 - 120	2 tükki
Lambaliha	190	2	175	2	110 - 130	Kints
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Terve
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Terve
Part	175	2	220	2	120 - 150	Terve
Hani	175	2	160	1	150 - 200	Terve
Küülikuliha	190	2	175	2	60 - 80	Tükkideks lõigatuna
Jänes	190	2	175	2	150 - 200	Tükkideks lõigatuna
Faasan	190	2	175	2	90 - 120	Terve

Kala

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand		
Forell/merilatikas	190	2	175	2	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/lõhe	190	2	175	2	35 - 60	4-6 fileed

11.3 Grill

Valige maksimaalne temperatuur.

Eelsoojendage ahju 3 minutit.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Toit	Kogus		Aeg (min.)	
	Tükki	Kogus (kg)	1. külg	2. külg
Sisefilee	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biifsteek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid	8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid	4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvitšid	4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Turbogrill

Kasutage esimest või teist ahjutasandit.

Veiseliha

Eelsoojendage ahi.

Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.

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

Sealiha

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Abatükk, kael, kints, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karbonaad, ribi, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pikkpoiss, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Seakoot (eelküpsetatud), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vasikaliha

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Vasikapraad, 1 kg	160 - 180	90 - 120

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Vasikakoot, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lambaliha

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Lambakoot, rõstitud lam- baliha, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamba sel- jatükk 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Linnuliha

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Linnuliha portsjonid, 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Pool kana, 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Kana, broi- ler, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Part, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hani, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Kala (aurutatud)

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Terve kala, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Niiske Pöördõhk



Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

Toit	Tarvikud	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Aeg (min.)
Magusad saia- kesed, 12 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	20 - 30
Saiakesed, 9 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmuta- tud, 0,35 kg	traatrest	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasva- pann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasva- pann	175	3	25 - 30
Sufleed, 6 tk	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25

Toit	Tarvikud	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Aeg (min.)
Victoria kook	ahjuvorm ahjureskil	170	2	40 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	20 - 30
Makroonid, 20 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	170	2	30 - 40
Soolased küpsetised, 16 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	25 - 30
Muretainaküpsetised, 20 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	150	2	25 - 35
Korvikesed, 8 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	170	2	20 - 30
Pošeeritud köögivilid, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Köögivilid, vahemerepärane, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	4	25 - 30

11.6 Küpsetamine Madalal T°

Kasutage seda funktsiooni, et valmistada taiseid lihatükke ja kala, mitte kõrgema sisetemperatuuriga kui 65 °C. See funktsioon ei sobi pajaprae ega rasvase seaprae valmistamiseks. Liha õige sisetemperatuuri tagamiseks saate kasutada toidutermomeetrit (vt toidutermomeetri tabelit).

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



Küpsetage alati ilma kaaneta, kui kasutate seda funktsiooni.

1. Pruunistage liha pliidil panni peal väga kõrgel seadel, mõlemalt poolt 1-2 minutit.
2. Pange liha kuuma küpsetuspanniga ahju traatrestile.
3. Pange toidutermomeeter liha sisse.
4. Valige funktsioon: Küpsetamine Madalal T° ja valige õige sisetemperatuur.

Seadke temperatuur tasemele 120 °C.

Toit	Aeg (min.)	Riiuli ta-sand
Rostbiif, 1–1,5 kg	120 - 150	1

Toit	Aeg (min.)	Riiuli ta-sand
Veisefilee, 1–1,5 kg	90 - 150	3
Vasikapraad, 1–1,5 kg	120 - 150	1
Steigid, 0,2–0,3 kg	20 - 40	3

11.7 Sulatamine

Toit	Kogus (kg)	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamisaeg (min)	Märkusi
Kana	1.0	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1.0	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	0.5	90 - 120	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	Rööska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Kreemikook	1.4	60	60	-

11.8 Hoidistamine

Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

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

Selle funktsiooni puhul kasutage altpoolt esimest riulitasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.

Täitke purgid võrdsetl ning sulgege klambriga.

Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.

Kallake küpsetusplaadile umbes 1/2 liitrit vett, et hoida ahjus piisavalt niiskustaset.

Kui purkide sisu hakkab mullitama (1-liitriste purkide puhul umbes 35–60 minuti pärast), lülitage ahi välja või alandage temperatuuri kuni 100 °C-ni (vt tabelit).

Pehmed puuviljad

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

Luuviljalised

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

Juurvili

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

1) Jätke pärast väljalülitumist ahju seisma.

11.9 Kuivatamine

Katke ahjuplaadid pärgamendi või kúpsetuspaberiga.

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

Juurvili

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)
Oad	60 - 70	6 - 8
Piprad	60 - 70	5 - 6
Köögivilid hapendamiseks	60 - 70	5 - 6
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3

Puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riiuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Ploomid	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoosid	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pirnid	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.10 Toidutermomeetri tabel

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Röstitud vasikaliha	75 - 80
Vasikakoot	85 - 90
Inglise rostbiif, väheküps	45 - 50
Inglise rostbiif, poolküps	60 - 65
Inglise rostbiif, täisküps	70 - 75
Sea abatükk	80 - 82

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Sea sääretükk	75 - 80
Lambaliha	70 - 75
Kana	98
Jänes	70 - 75
Forell/merilati- kas	65 - 70
Tuunikala/lõhe	65 - 70

11.11 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Väike kook	Tavaline küpsetamine	Küpsetusplaat	3	170	20 - 30	Pange ühele plaadile 20 väikest koogikest.
Väike kook	Pöördõhk / Ventilatoriga küpsetamine	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	Pange ühele plaadile 20 väikest koogikest.
Väike kook	Pöördõhk / Ventilatoriga küpsetamine	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	Pange ühele plaadile 20 väikest koogikest.

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riulitahand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Õunakook	Tavaline küpsetamine	Traatrest	2	180	70 - 90	Kasutage 2 plaati (20 cm läbimõõduga) diagonaalpaigutuses.
Õunakook	Pöördõhk / Ventilatoriga küpsetamine	Traatrest	2	160	70 - 90	Kasutage 2 plaati (20 cm läbimõõduga) diagonaalpaigutuses.
Rasvavaba torpidõhi	Tavaline küpsetamine	Traatrest	2	170	40 - 50	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Rasvavaba torpidõhi	Pöördõhk / Ventilatoriga küpsetamine	Traatrest	2	160	40 - 50	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Rasvavaba torpidõhi	Pöördõhk / Ventilatoriga küpsetamine	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Diagonaalpaigutuses. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Muretainaküpsetised	Pöördõhk / Ventilatoriga küpsetamine	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretainaküpsetised	Pöördõhk / Ventilatoriga küpsetamine	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretainaküpsetised	Tavaline küpsetamine	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/sai 4 - 6 tk	Grill	Traatrest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riiulitasand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Veiseli-haga burger 6 tk, 0,6 kg	Grill	Traatrest ja rasvapann	4	maks.	20 - 30	Pange traatrest neljandale ahju-tasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusa- ja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks

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

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

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

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

Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.

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

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondensaadi vähendamiseks kuumutage enne küpsetamist tühja ahju 10

minutit. Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda.

12.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

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

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

12.3 Restitutede

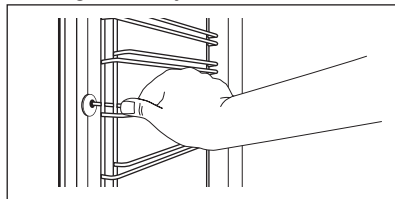
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .



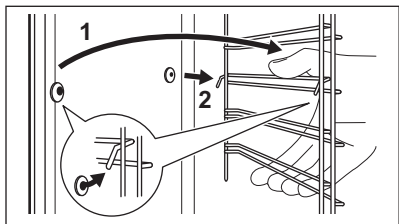
ETTEVAATUST!

Olge restitutede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgeina küljest lahti.



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



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.


- i** Teleskoopsiinide tökked peavad olema suunatud ettepoole.

12.4 Pürolüüs

- !** **ETTEVAATUST!**
Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.




- i** **Pürolüütilist puhastamist ei saa käivitada:**
- kui te pole eemaldanud toidutermomeetri pistikut pesast. Mõne mudeli puhul kuvatakse selle vea puhul ekraanil "C2".
 - kui te ei sulgenud ahjuust korralikult. Mõne mudeli puhul kuvatakse selle vea puhul ekraanil "C3".

- !** **ETTEVAATUST!**
Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid ajal, kui kasutate pürolüüsi funktsiooni. See võib ahju kahjustada.

Pürolüütilise puhastuse ajal on ahju uks lukustatud. Sümbol  ja soojusindikaatori tulbad süttivad, kuni uks lukust vabaneb. Uks vabaneb lukust, kui ahju sisetemperatuur on saavutanud ohutu taseme ja kui pürolüütiline puhastus on lõppenud.

Pürolüütilise puhastamise ajal on valgusti välja lülitatud.

- Eemaldage käsitsi kõige hullem mustus.


- Puhastage ukse sisekülge sooja veega, et küpsetusjäädid kuuma õhu toimel pinna külge kinni ei kõrbeks.
- Lülitage ahi sisse.
- Vajutage järjest , kuni ekraanil kuvatakse "Pyro" ja puhastusrežiimi number.
- Vajutage OK.
- Puhastustoimingu kestuse määramiseks vajutage  või .

Valik	Kirjeldus
1	1:00 vähese määrdumise puhul
2	1:30 tavalise määrdumise puhul
3	2:30 tugeva määrdumise puhul

Puhastamise viitkäivitusega alustamiseks võite kasutada Lõpu funktsiooni.

- Kinnitamiseks vajutage OK.

12.5 Puhastamise meeldetuletus

Selleks, et pürolüütilise puhastuse vajadust meelde tuletada, kuvatakse seadme igakordsel väljalülitamisel 10 sekundi jooksul ekraanil vilkuv sümbol .

- i** **Puhastamise meeldetuletuse sümbol kustub:**

- pärast pürolüütilise puhastamise lõppu;
- kui lülitate selle põhiseadetes välja. Vt "Seadete menüü kasutamine".

12.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

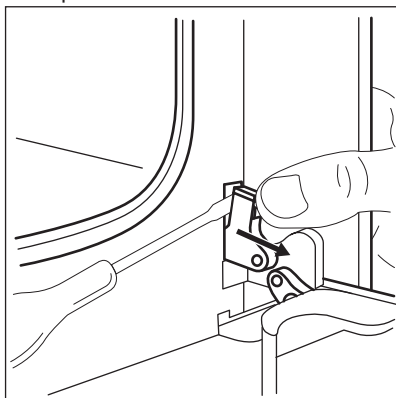
i Kui te üritate klaaspaneele eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.



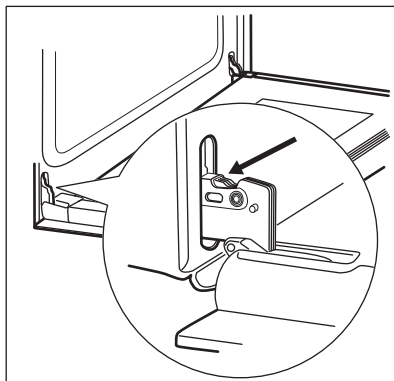
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

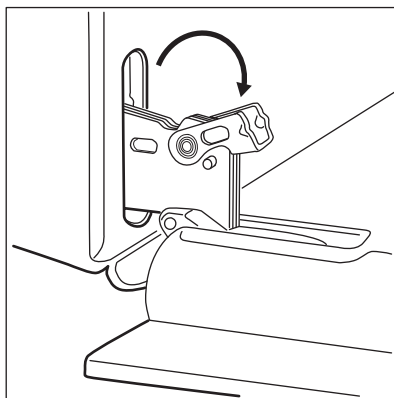
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.
2. Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.



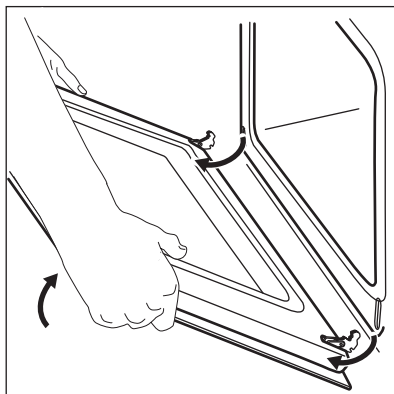
3. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.



4. Tõstke ja keerake vasaku hinge hoob täiesti üles.

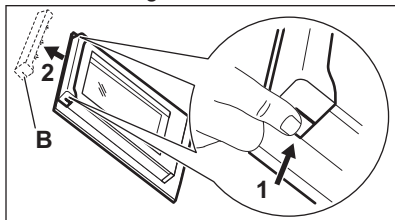


5. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.

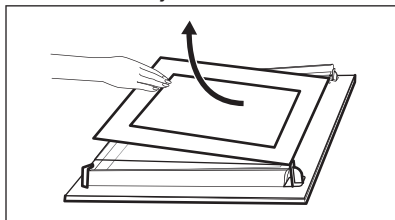


6. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.

7. Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusring.



8. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
9. Võtke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage pealmisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



10. Puhastage klaaspaneelid seebiveega.

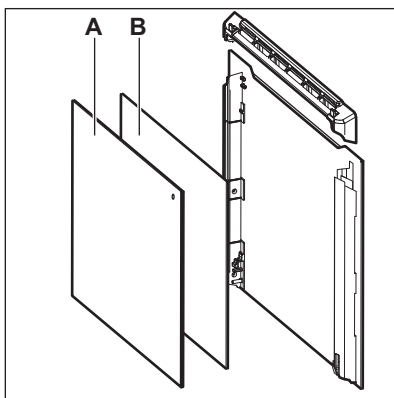
Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt.

Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

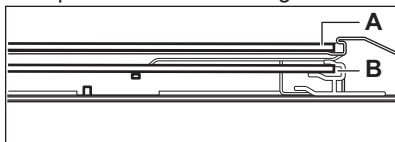
Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuüks tagasi kohale.

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 Lambi asendamine



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

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



ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Tagumine valgusti

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

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Uks ei ole korralikult suletud.	Sulgege uks täielikult.
Ahi ei kuumene.	Kell pole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seaded oleksid õiged.
Ahi ei kuumene.	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt jaotist "Automaatne väljalülitus".
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Lapseluku kasutamine".
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei põle.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.
Väljalülitatud olekus ei kuvata ekraanil kellaega.	Ekraan on välja lülitatud.	Ekraani uuesti sisselülitamiseks puudutage samaaegselt \odot ja \wedge .
Toidutermomeeter ei tööta.	Toidutermomeetri pistik ei ole korralikult pesasse sisetatud.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pesa.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmistub liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajaduse korral temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Ekraanil kuvatakse "C2".	Soovite käivitada Pürolüüsi või Sulatamise funktsiooni, kuid ei eemaldanud toidutermomeetri pistikut pesast.	Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ekraanil kuvatakse "C3".	Puhastusfunktsioon ei tööta. Te ei sulgenud ahjuust korralikult või on elektrooniline ukseelukustus rikkis.	Sulgege uks täielikult.
Ekraanil kuvatakse "F102".	<ul style="list-style-type: none"> Te ei sulgenud ahjuust korralikult. Elektrooniline ukseelukustus on rikkis. 	<ul style="list-style-type: none"> Sulgege uks täielikult. 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.	Elektritõrge.	<ul style="list-style-type: none"> Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.
Ahi on sisse lülitatud, kuid ei kuumene. Ventilator ei tööta. Ekraanil kuvatakse "Demo".	Demorežiim on sisse lülitatud.	Vt: "Seadete menüü kasutamine" peatükis "Lisa-funktsioonid".

13.2 Hooldusteave

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

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

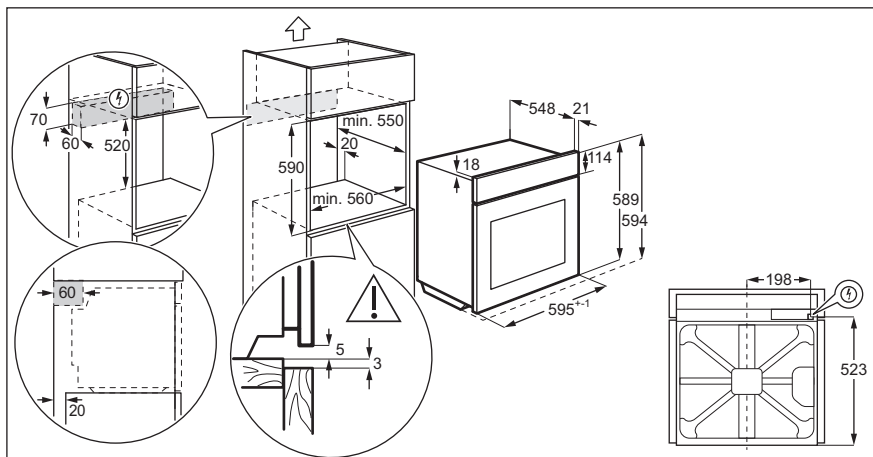
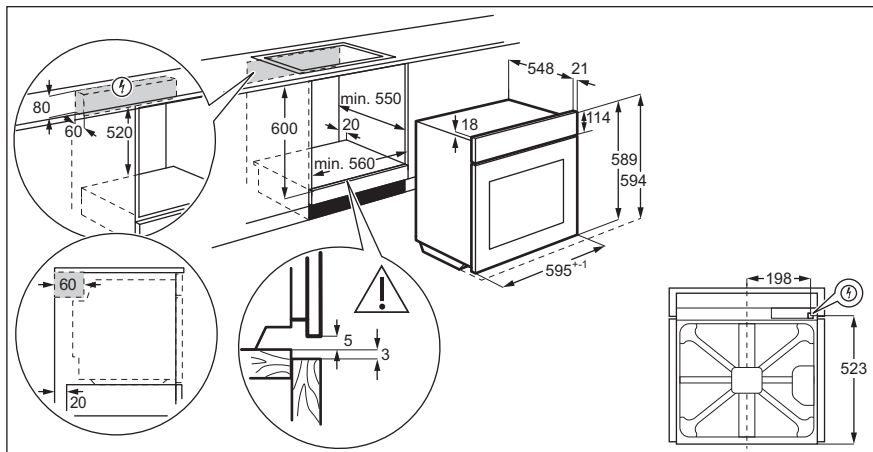
Soovitame märkida siia järgmised andmed:	
Mudel (MOD.)
Tootenumbr (PNC)
Seerianumber (S.N.)

14. PAIGALDAMINE

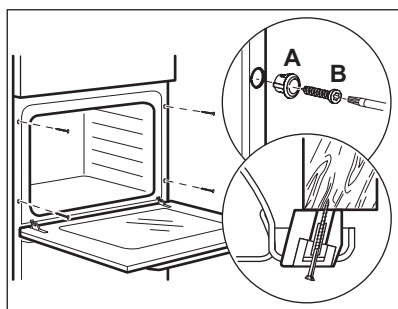


HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

14.1 Paigutamine mööblisse



14.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



14.3 Elektriühendus

i Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi ohutust käsitlevas jaotises toodud ettevaatusabinõusid.

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

14.4 Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

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

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

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
maksimaalne 1380	3 x 0.75

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

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

15. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	COE7P31X2 EOE7P31X	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsükliis	
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.69 kWh/tsükliis	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi	
Mass	COE7P31X2	31.5 kg
	EOE7P31X	31.1 kg

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

15.2 Energia kokkuhoid



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Üldised nõuanded

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Võimalusel ärge enne toidu sissepanekut ahju eelkuumutage.

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

jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

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.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim

võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske Pöördõhk


Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.


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

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


Ekraani väljalülitamine


Soovi korral võib ekraani välja lülitada.

Vajutage ja hoidke samaaegselt  ja

. Sisselülitamiseks korrake sama toimingut.

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 kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

www.electrolux.com/shop



867355045-A-472018

