



Electrolux



electrolux.com/register



EOB7S31V

EOB7S31Z

ET Kasutusjuhend | **Auruahi**



MÖTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset 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 leiate



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	8
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	10
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	13
8. AUTOMAATPROGRAMMID.....	15
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	16
10. LISAFUNKTSIOONID.....	18
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	20
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	40
13. VEAOTSING.....	45
14. ENERGIATÕHUSUS.....	47
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	48

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, sensoorsete 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.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- 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

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides,

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.

- 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 kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

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 seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosas kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosas laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

2.2 Elektrihendatus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektrihendatused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.

- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- 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.

HOIATUS!

Seadme 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 kuuma 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.
- Valmistage toitu 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!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.

- 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 vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Auruküpsetus

HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

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

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.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe.

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

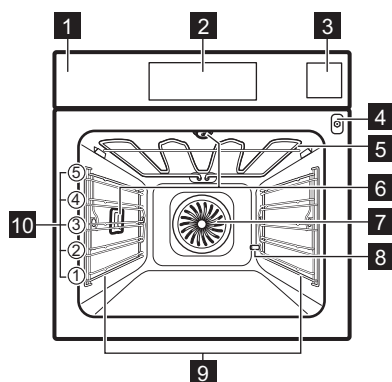
Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.

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

3. TOOTE KIRJELDUS

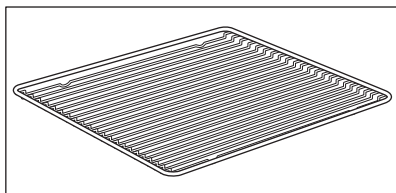
3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Elektronprogrammeerija
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 lamp
- 7 Ventilator
- 8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Riuli asendid

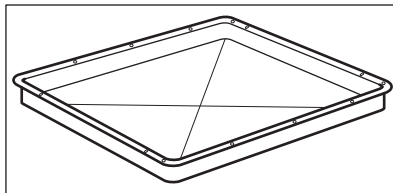
3.2 Lisatarvikud

Traatrest



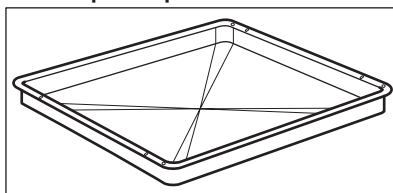
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.

Küpsetusplaat



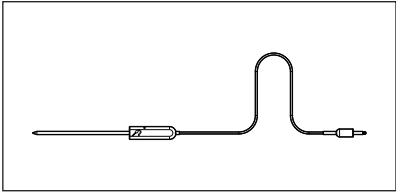
Kookide ja küpsiste jaoks.

Grill-/küpsetuspann



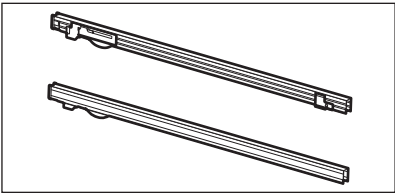
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

Toidusensor



Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.

Teleskoopsiinid



Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

4. JUHTPANEEL

4.1 Elektronprogrammeerija

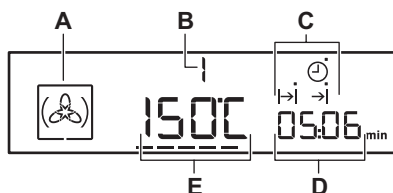


Kasutage ahjuga töötamiseks sensorvälju.

Sensorvä- li	Funktsioon	Kirjeldus
1		SEES/VÄLJAS Ahju sisse- ja väljalülitamiseks.
2		Valikud Küpsetusrežiimi, automaatprogrammi või puhastusfunktsiooni valimiseks.
3		Ahju valgustus Ahjuvalgusti sisse- ja väljalülitamiseks.
4		Temperatuur Temperatuuri määramiseks või kontrollimiseks. Toidusensor temperatuuri määramiseks või kontrollimiseks.
5		Minu lemmikprogramm Lemmikprogrammi salvestamiseks. Kasutage seda otsejuur- depääsuks oma lemmikprogrammile ka siis, kui ahi on välja lülitatud.
6	-	Ekraan Näitab ahju hetkeseadeid.
7		Üles Menüüs üles liikumiseks.

Sensorväli	Funktsioon	Kirjeldus	
8		Alla	Menüüs alla liikumiseks.
9		Kell	Kella funktsiooni määramiseks.
10		Minutilugeja	Minutilugeja valimiseks.
11		Ok	Valiku või seade kinnitamiseks.

4.2 Ekraan



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

Muud ekraani indikaatorid:

Sümbol	Nimi	Kirjeldus
	Automaatprogramm	V�ite valida automaatse programmi.
	Minu lemmikprogramm	T�otab lemmikprogramm.
h / min	h/min	Kella funktsioon t�otab.
---	Kuumutuse/jääkkuumuse indikaator	Näitab ahju temperatuuri taset.
	Temperatuur	Saate temperatuuri kontrollida või muuta.
	Toidutermomeeter	Toidutermomeeter asub toidutermomeetri pesas.
	Minutilugeja	Minutilugeja funktsioon t�otab.
	Veesahtli indikaator	Näitab veetaset.

4.3 Kuumutusindikaator

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

Kui ahi saavutab m  aratud temperatuuri, kustuvad ekraanil tulbad.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine



1. samm

Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.



2. samm

Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikroiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.



3. samm

Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoed seadmesse.

5.2 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

1. samm Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.

2. samm Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .
Laske ahjul töötada 1h.

3. samm Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .
Laske ahjul töötada 15min.

 Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et ruum on hästi ventileeritud.

5.3 Vee kareduse määamine

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

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

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

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

1. Võtke neli värvimuutvat riba, mis on ahju aurukomplektiga kaasas.

2. Asetage riba kõik reaktsioonialad umbes üheks sekundiks vette.
Ärge pange riba jooksva vee alla!
3. Raputage riba, et liigne vesi eemaldada.
4. Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee kareduse näitu tabeli abil.
Reaktsiooniala värvid jätkavad muutumist. Ärge kontrollige vee karedust hiljem kui 1 minut pärast testi lõppu.
5. Valige vee karedus: seadete menüü.
Vt jaotist "Seadete menüü kasutamine", peatükk "Lisafunktsioonid".

Testiriba	Vee karedus
	1
	

Testiriba	Vee karedus
	2
	3
	4

Vee karedust saate muuta seadete menüüs.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid

Ahju funktsioon	Kasutamine
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks, kui funktsiooni-ga Tavapärane küpsetamine.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Küpsetamine madalal t°	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

Ahju funktsioon	Kasutamine
 Külmutatud toiduained	Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuliviilud või kevadrullid) krõbedaks muutmiseks.
 Turbogrill	Kontidega suurte liha- või linnuliha- tükide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Kiirgrill	Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.

Ahju funktsioon	Kasutamine
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	See funktsioon on ette nähtud energia säästmiseks toiduvalmistamise ajal. Selle funktsiooni kasutamisel võib temperatuur seadme sees erineda seatud temperatuurist. Kasutatakse ära jääksoojust. Küttevoimsust võib vähendada. Lisateavet leiate peatükist "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Kuumutamine auruga	Toiduainete auruga soojendamine hoiab ära pealispinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsja valminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikut, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.
 Madal niiskus	Leiva või suurte lihatükkide küpsetamiseks või jahutatud ja külmutatud toidu soojendamiseks.
 Kõrge niiskus	Suure niiskusesisaldusega toitude jaoks, kala pošeerimiseks, munahüübe ja terrinide valmistamiseks.
 Tugev aurutus	Köögiviljade, kala, kartulite, riisi, pasta või spetsiaalsete lisandite valmistamiseks.



Mõnede ahjufunktsiooniga võib lamp temperatuuridel alla 60 °C automaatselt välja lülituda.

6.2 Notes on: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/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.

Toiduvalmistamishühised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

6.3 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage ahi sisse  abil. Ekraanil kuvatakse seadistatud temperatuur, sümbol ja küpsetusrežiimide number.
2. Küpsetusrežiimi valimiseks vajutage  või .
3. Puudutage nuppu OK või ahi lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse. Kui lülitate ahju sisse ja ühtki ahju küpsetusrežiimii ega programmi ei seadistata, lülitub see automaatselt 20 sekundi pärast välja.

6.4 Kuidas seadistada: Temperatuur

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

Kui ahi saavutab valitud temperatuuri, kostub helisignaal ja kuvatakse kuumutusindikaator.

6.5 Kuidas kontrollida: Temperatuur

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

1. Vajutage nuppu .
Ekraanil kuvatakse ahju temperatuur.
2. Vajutage OK või ekraanil kuvatakse automaatselt 5 sekundi pärast uuesti seadistatud temperatuur.

6.6 Kuidas seadistada: Kiirkuumutus

Ärge pange toitu ahju ajal, kui töötab kiirkuumutuse funktsioon.

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

Kiirkuumutus lühendab kuumutusaega.

Kiirkuumutuse sisselülitamiseks vajutage ja hoidke üle 3 sekundi allavajutatud asendis .
Kui kiirkuumutus on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil vilkuvad ribad.

6.7 Kuidas seadistada: Auruga toiduvalmistamine

Veesahtli kate on juhtpaneelil.

HOIATUS!

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid ega alkoholi sisaldavaid vedelikke.

1. Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
2. Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml vett),

kuni kostub helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade.
Veekogusest jätkub ligikaudu 50 minutiks. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. See võib põhjustada lekkeid, ülevoolu ja kahjustada mööblit.

3. Lükake veesahtel oma kohale.
4. Lülitage ahi sisse.
5. Seadistage auruga kuumutamise funktsioon ja temperatuur.
6. Vajadusel seadistage funktsioon: Kestus  või: Lõpp .

Esimene aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, kostub helisignaali.

Kui veesahtel saab tühjaks, kostub helisignaali ja veesahtel tuleb täita, et jätkata auruga toiduvalmistamist, nagu eespool kirjeldatud.

Helisignaali kostub toiduvalmistusaja lõpus.

7. Lülitage ahi välja.
8. Tühjendage veesahtel pärast auruga toiduvalmistamise lõppemist.
Vt teavet puhastusfunktsiooni kohta: Veepaagi tühjendus.

ETTEVAATUST!

Ahi on tuline. Eksisteerib põletusoht.
Olge veesahtli tühjendamisel ettevaatlik.

9. Pärast auruga toiduvalmistamist võib aur kondenseeruda ja koguneda ahju põhjale. Kui ahi on maha jahtunud, tuleb see alati ära kuivatada.

Laske avatud uksega ahjul täielikult kuivada.

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

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kellafunktsioonide tabel

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

Kellafunktsioon	Rakendus
→ Kestus	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
→ Lõpp	Ahju väljalülitamisaja valimiseks.
→ → Viivitusaeg	Kestus ja Lõpp funktsiooni kombineerimiseks.
 Minutilugeja	Pöördloenduse seadistamiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Minutilugeja saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
00:00 Loendustaimer	Loenduse valimiseks, mis näitab, kui kaua ahi töötab. See hakkab tööle niipea, kui ahi hakkab soojenema. Loendustaimer ei ole sisse lülitatud, kui Kestus ja Lõpp on valitud. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.

7.2 Kuidas seadistada: Kellaeg

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

1. Vajutage  või  tunninäidu määramiseks.
2. Vajutage nuppu OK.
3. Vajutage  või  minutinäidu määramiseks.
4. Vajutage nuppu OK.

Ekraanil kuvatakse seadistatud aeg.

Kellaaja muutmiseks vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.

7.3 Kuidas seadistada: Kestus

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

8. Lülitage ahi välja.

7.4 Kuidas seadistada: Lõpp

1. Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage uuesti  ja uuesti kuni  hakkab vilkuma.
3. Vajutage  või , et seadistada Lõpp ja vajutage OK. Kõigepealt seadistate minutid ja seejärel tunnid. Kui seadistatud aeg saab täis, kõlab 2 minutit helisignaali. Ekraanil kuvatakse vilkuv  ja ajanäit. Ahi lülitub automaatselt välja.
4. Signaali väljalülitamiseks puudutage mistahes sensorvälja.
5. Lülitage ahi välja.

7.5 Kuidas seadistada: Viivitusaeg

1. Seadistage kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
 2. Vajutage uuesti  ja uuesti kuni  hakkab vilkuma.
 3. Vajutage  või , et seadistadaminutid Kestus jaoks.
 4. Vajutage nuppu OK.
 5. Vajutage  või , et seadistada tunnid Kestus jaoks.
 6. Vajutage nuppu OK.
- Ekraanile kuvatakse vilkuv .
7. Vajutage  või , et seadistada Lõpp ja vajutage OK. Kõigepealt seadistage minutid ja seejärel tunnid. Ahi lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab seadistatud Kestus väärtustel ja lülitub välja

- seadistatud Lõpp väärtusel. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaal 2 minutit. Ekraanil kuvatakse vilkuv →| ja ajanäit. Ahi lülitub automaatselt välja.
- Signaali väljalülitamiseks puudutage mõnda sensorvälja.
 - Lülitage ahi välja.



Kui funktsioon Viivitusaeg on sisse lülitatud, siis kuvatakse ekraanile kuumutusfunktsiooni sümbol |→| koos punktiga ja →|. Punkt näitab, milline kella funktsioon on sisse lülitatud kella/jääksoojuse ekraanil.

7.6 Kuidas seadistada: Minutilugeja

- Vajutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse vilkuv ja "00".

- Valikute vahetamiseks vajutage . Esmalt seadistage sekundid, seejärel minutid.
- Vajutage või , et valida Minutilugeja ja vajutage kinnitamiseks .
- Vajutage OK või Minutilugeja lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse. Kui määratud aeg lõpeb, kostub 2 minutit helisignaal ja ekraanil kuvatakse vilkuv 00:00 ja .
- Signaali väljalülitamiseks puudutage mõnda sensorvälja.

7.7 Kuidas seadistada: Loendustaimer

- Loendustaimer lähtestamiseks vajutage: järjest ja samal ajal.
- Kui ekraanil kuvatakse "00:00", alustab Loendustaimer uuesti loendamist.

8. AUTOMAATPROGRAMMID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

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

8.1 Automaatprogrammide loend

	Programm
1	KÖÖGIVILJAD, TRADITSIOONILISED
2	KARTULIGRATAÄN
3	SAI
4	POŠEERITUD KALA (FORELL)
5	PRAETUD LOOMALIHA
6	KANA, TERVE
7	PITSA
8	MUFFINID
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Kuidas kasutada: automaatprogrammid

- Lülitage seade sisse.
- Vajutage . Ekraanil näidatakse automaatprogrammi numbrit (1 – 9).
- Automaatprogrammi valimiseks vajutage või .
- Vajutage OK või oodake viis minutit, kuni seade käivitub automaatselt.
- Kui seadistatud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaal. Sümbol |→| vilgub.
- Helisignaali peatamiseks vajutage mõnda sensorvälja.
- Lülitage seade välja.

8.3 Kuidas kasutada: automaatprogrammid koos kaalu sisestamisega

Kui seadistate liha kaalu, siis arvutab seade küpsetusaja.

- Seadme käivitamine.
- Puudutage .

3. Kaaluprogrammi seadistamiseks puudutage $\wedge$ või $\vee$.
Ekraanil näidatakse: valmistusaeg, kestuse sümbol $\rightarrow$, vaikumisi kaal, mõõtühik (kg, g).
4. Vajutage OK või oodake, et seade salvestuks automaatselt 5 sekundi pärast. Seade käivitub.
5. Vaikumisi kaalu väärtuse muutmiseks vajutage $\wedge$ või $\vee$. Puudutage OK.
6. Kui valitud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali. $\rightarrow$ vilgub.
7. Helisignaali peatamiseks vajutage sensorvälja.
8. Lülitage seade välja.

8.4 Kuidas seadistada automaatprogramme Toidusensor abil

Toiduaine sisetemperatuur on vaikumisi määratletud programmides sisetemperatuuri

anduriga. Programm lõpeb, kui seade saavutab seadistatud sisetemperatuuri.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage $\square$.
3. Paigaldage sisetemperatuuri andur. Vaadake „Sisetemperatuuri andur“.
4. Sisetemperatuuri anduri programmi seadistamiseks vajutage $\wedge$ või $\vee$.
Ekraanil näidatakse valimisaega, $\rightarrow$ ja $\rightarrow$.
5. Vajutage OK või oodake, et seadistused salvestuks automaatselt 5 sekundi pärast. Kui seadistatud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali. $\rightarrow$ vilgub.
6. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja või avage uks.
7. Lülitage seade välja.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Toidusensor

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

Valige 2 temperatuuri:

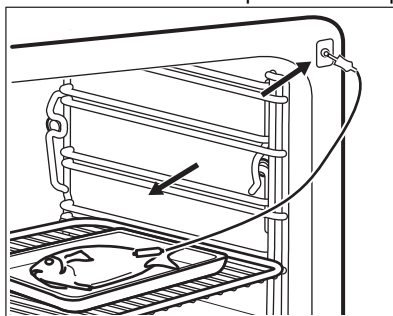
- ahju temperatuur: miinimum 120 °C,
 - toidu sisetemperatuur.
- Parimateks küpsetustulemusteks:
- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
 - Toidusensor – ärge kasutage vedelate toitide puhul.
 - Toidusensor – küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

Ahi arvutab ligikaudse küpsetusaja, mis võib küpsetamise käigus muutuda.

Kui te panete tarviku pessa, tühistatakse kella funktsioonide seaded.

Toidukategooriad: liha, linnuliha ja kala

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



Ekraanil kuvatakse vilkuv sümbol $\rightarrow$ ja vaikumisi määratud sisetemperatuur.

Esimesel toimingul on temperatuur 60 °C ja iga järgneva toimingu puhul viimane seadistatud väärtus.

4. Sisetemperatuuri määramiseks vajutage nuppu  või .
5. Vajutage OK või seaded salvestatakse automaatselt 5 sekundi pärast.



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

6. Seadke ahju funktsioon ja ahju temperatuur.
Ekraanil kuvatakse praegune sisetemperatuur ja kuumenemise sümbol



Kui küpsetate sisetemperatuuri anduriga, saate ekraanil kuvatavat temperatuuri muuta. Pärast sisetemperatuuri anduri pistikupessa sisestamist ja ahju funktsiooni ja temperatuuri määramist kuvatakse ekraanil praegune sisetemperatuur.

Puudutage  ikka ja jälle, et näha kolme muud temperatuuri:

- toidu sisetemperatuur
- ahju praegune temperatuur
- praegune sisetemperatuur.

Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab 2 minutit helisignaali ja

sisetemperatuuri väärtus ning  vilguvad. Seade lülitub automaatselt välja.

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

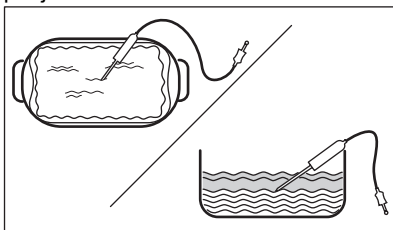


HOIATUS!

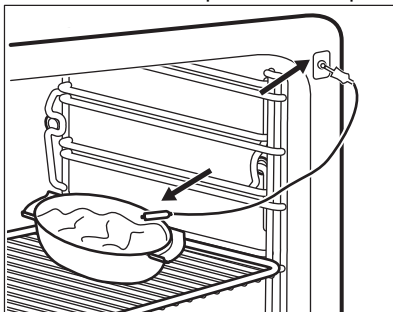
Põletusohu: toidutermomeeter võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui te selle välja tõmbate ja toidu seest eemaldate.

Toidu kategooria: vormiroog

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



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



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

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



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

8. Määrake ahju funktsioon ja ahju temperatuur.
Ekraanil kuvatakse jooksev sisetemperatuur ja kuumutamise sümbol . Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab 2 minutit helisignaali ja sisetemperatuuri väärtus ning vilguvad. Seade lülitub välja.

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



HOIATUS!

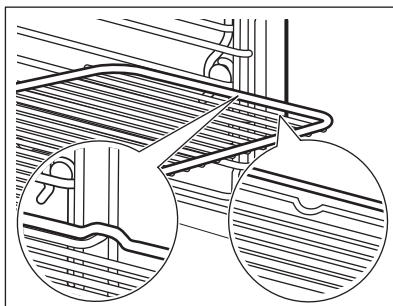
Põletusohk: toidutermomeeter võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui te selle välja tõmbate ja toidu seest eemaldate.

9.2 Tervikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisevastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

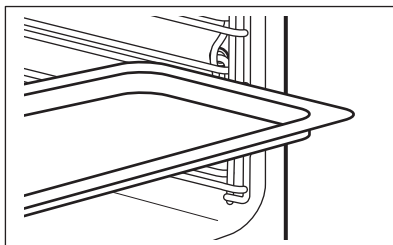
Traatrest:

Lükake rest ahjuriili toe juhtsoontele.



Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.



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.



Funktsiooni kasutamise ajal saab aega ja temperatuuri muuta.

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

10.2 Lapseluku kasutamine

Lapselukk hoiab ära ahju juhusliku käivitamise.

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

Kostub helisignaal.

Ekraanile kuvatakse **SAFE**.

Lapseluku väljalülitamiseks korrake 2. sammu.

10.3 Nuppude lukustuse kasutamine

Võite funktsiooni sisse lülitada ainult siis, kui ahi töötab.

Nuppude lukustus hoiab ära ahju funktsiooni kogemata muutmise.

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

Kostab helisignaal.

Ekraanil süttib lukusümbol.

Lapseluku väljalülitamiseks korrake 3. sammu.



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

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

1. Vajutage ja hoidke 3 sekundit ☐.

Ekraanil kuvatakse SET1 ja "1" vilgub.

2. Seade valimiseks vajutage $\wedge$ või $\vee$.
3. Vajutage OK.
4. Seade väärtuse muutmiseks vajutage $\wedge$ või $\vee$.
5. Vajutage OK.

Seadete menüüst väljumiseks vajutage $\odot$ või vajutage ja hoidke $\square$.

10.5 Automaatne väljalülitus

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

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Kestus, Viivitusaeg, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

10.6 Ekraani heledus

Ekraani heledusel on kaks režiimi:

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

10.7 Jahutusventilaator

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

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Soovitused söögivalmistamiseks



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

Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

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

11.2 Tugev aurutus

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

Steriliseerimine

Selle funktsiooniga saate steriliseerida nõusid (nt imikupudeleid).

Paigutage puhtad nõud avausega allpool ahjuriuli keskele esimesel ahjutasandil.

Kallake sahtlisse maksimaalses koguses vett ja valige ajaks 40 min.

Küpsetamine

See funktsioon võimaldab teil valmistada igat tüüpi toitu, värsket või külmutatud. Seda võib kasutada köögivilja, liha, kala, pasta, riisi, manna ja munade küpsetamisel, soojendamisel, sulatamisel, pošeerimisel või blanšeerimisel.

Ühe küpsetusessiooni ajal võite valmistada mitmest roost koosneva eine. Et tagada kõigi toitude üheaegne valmimine, alustage kõige pikema küpsemisajaga toidust ja lisage siis vastavalt küpsetustabelites toodud aegadele ülejäänud road

Näide: Selle küpsetusessiooni kogukestus on 40 min. Kõigepealt pange ahju Keedetud kartuliveerandikud, 20 min pärast lisage Lõhefilee ja 30 min pärast Brokkoli, õisikud.



(min)

Keedetud kartuliveerandikud 40

Lõhefilee 20

Brokkoli, õisikud 10

Kui te valmistate erinevaid toite samal ajal, kasutage suurimat nõutavat veekogust.

Kasutage teist tasandit.



KÖÖGIVILI



Valige temperatuuriks 99 °C.



(min)



8 - 10 Brokkoli, õisikud, tühja ahju eelkuumutamine

10 Kooritud tomatid

10 - 15 Spinat, värske

10 - 15 Suvikõrvitsa viilud

15 Köögiviljad, kupatatud

15 - 20 Seeneviilud

15 - 20 Paprikaribad



KÖÖGIVILI



Valige temperatuuriks 99 °C.



(min)



15 - 25 Brokkoli, terve

15 - 25 Spargel, valge

15 - 25 Baklažaanid

15 - 25 Kõrvitsakuubikud

15 - 25 Tomatid

20 - 25 Oad, kupatatud

20 - 25 Põldkännak, õisikud

20 - 25 Käär peakapsas

20 - 30 Sellerikuubikud

20 - 30 Porru, rõngad

20 - 30 Herned

20 - 30 Lesthersed / Salathersed

20 - 30 Bataadid

20 - 30 Apteegitill

20 - 30 Porgandid

25 - 35 Spargel, valge

25 - 35 Rooskapsas

25 - 35 Lillkapsas, õisikud

25 - 35 Nuikapsas, ribad

25 - 35 Valged aedoad

30 - 40 Suhkrumaisi tõlvik

35 - 45 Aed-mustjuur

35 - 45 Lillkapsas, terve

35 - 45 Rohelised oad

40 - 45 Valge või punase kapsa ribad

50 - 60 Artišokid

55 - 65 Kuivatatud oad, leotatud, vesi / oad 2:1

60 - 90 Hapukapsas



KÖÖGIVILI



Valige temperatuuriks 99 °C.



(min)



70 - 90

Punapeet



KÖRVALROAD / LISANDID



Valige temperatuuriks 99 °C.



(min)



15 - 20

Kuskuss, vesi / kuskuss 1:1

15 - 25

Tagliatelle, värske

20 - 25

Mannavorm, piim / manna 3,5:1

20 - 30

Läätsed, punased, vesi / läätsed 1:1

25 - 30

Spätzle

25 - 35

Bulgur, vesi / bulgur 1:1

25 - 35

Pärmiknedlikud

30 - 35

Aromaatne riis, vesi / riis 1:1

30 - 40

Keedetud kartuliveerandikud

35 - 45

Leivaknedlikud

35 - 45

Kartuliknedlikud

35 - 45

Riis, vesi / riis 1:1, kuid vee ja riisi suhe võib muutuda olenevalt kasutatava riisi tüübist

40 - 50

Polenta, vedelik 3:1

40 - 55

Riisipuding, piim / riis 2,5:1

45 - 55

Koorimata kartulid, poolkeedetud

55 - 60

Läätsed, pruunid ja rohelised, vesi / läätsed 2:1



PUUVILI



Valige temperatuuriks 99 °C.



(min)



10 - 15

Õunaviilud

10 - 15

Kuumad marjad

10 - 20

Šokolaadi sulatamine

20 - 25

Puuviljakompott



KALA



(min)



(°C)

15 - 20

Õhuke kalafilee

75 - 80

20 - 25

Krevetid, värsked

75 - 85

20 - 30

Rannakarbid

100

20 - 30

Lõhefilee

85

20 - 30

Forell, 0,25 kg

85

30 - 40

Krevetid, külmutatud

75 - 85

40 - 45

Lõheforell, 1 kg

85



LIHA



(min)



(°C)

15 - 20

Chipolata-vorstid

80

20 - 30

Baieri vasikaliavorst / Valge vorst

80

20 - 30

Viini vorst

80

25 - 35

Kanarind, pošeeritud

90

55 - 65

Keedusink, 1 kg

99

 LIHA		
(min)		(°C)
60 - 70	Kana, pošeeritud, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kasseler, pošeeritud	90
80 - 90	Vasikaliha / Sea seljatükk, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99

 MUNAD		
 Valige temperatuuriks 99 °C.		
(min)		
10 - 11	Munad, pehmeks keedetud	
12 - 13	Munad, poolpehmed	

 MUNAD		
 Valige temperatuuriks 99 °C.		
(min)		
18 - 21	Munad, kõvakskeedetud	

11.3 Kombineerige funktsioone: Turbogrill + Tugev aurutus

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

1. Valige funktsioon: Turbogrill liha küpsetamiseks.
2. Lisage ettevalmistatud juurviljad ja lisandid.
3. Alandage ahju temperatuuri kuni 90 °C. Kiiremaks jahutamiseks võite avada ahju ukse esimesse asendisse ja jätta see lahti umbes 15 minutiks.
4. Valige funktsioon: Tugev aurutus. Valmistage toite koos seni, kuni kõik on valmis.

Pange esimesele ahjutasandile liha ja kolmandale tasandile köögivili. Asetage liha otse küpsetusplaadile.

	 Turbogrill Esimene samm: küpsetage liha	 Tugev aurutus Teine samm: lisage köögiviljad		
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Rostbiif, 1 kg / Rooskapsas, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Küpsetatud sealih, 1 kg / Kartulid / Köögiviljakaste	180	60 - 70	99	30 - 40
Küpsetatud vasikaliha, 1 kg / Riis / Köögiviljad	180	50 - 60	99	30 - 40

11.4 Kõrge niiskus

Kasutage teist tasandit.

	 (°C)	 (min)
Õhuke kalafilee	85	15 - 25
Küpsetatud munad	90 - 110	15 - 30
Väiksed kalad, kuni 0,35 kg	90	20 - 30
Paks kalafilee	90	25 - 35
Terve kala, kuni 1 kg	90	30 - 40
Keedukreem / Lahtine pirukas väikestes vormides	90	35 - 45
Knedlikud	120 - 130	40 - 50
Terriin	90	40 - 50

11.5 Madal niiskus

Kui pole öeldud teisiti, kasutage teist tasandit.

	 (°C)	 (min)
Valmistaignast baguette'id, 40 - 50 g	200	20 - 30
Valmistaignast rullid	200	20 - 30
Valmistaignast baguette'id, külmutatud, 40 - 50 g	200	25 - 35
Pikkpoiss, toores, 0,5 kg	180	30 - 40
Rullid, 40 - 60 g	180 - 210	30 - 40
Pastavorm	190	40 - 50
Leib, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 50
Lasanje	180	45 - 55
Kana, 1 kg	180 - 200	50 - 60
Kartuligrataän	160 - 170	50 - 60
Sea seljätükk, suitsutatud, 0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70

	 (°C)	 (min)
Rostbiif, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Part, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Küpsetatud vasikaliha, 1 kg	180	80 - 90
Küpsetatud sealih, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Hani, 3 kg, kasutage esimest riulitasandit	170	130 - 170

11.6 Kuumutamine auruga

	Kasutage teist tasandit.
	Valige temperatuuriks 110 °C.
	 (min)
Ühe-taldriku-road	10 - 15
Pasta	10 - 15
Riis	10 - 15
Knedlikud	15 - 25

11.7 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

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

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

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

11.8 Nõuandeid küpsetamiseks

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

11.9 Küpsetamine ühel tasandil

 KÜP- SETAMINE VORMIDES		 (°C)	 (min)	
Pirukapõhi – mure- taignast, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	170 - 180	10 - 25	2
Pirukapõhi – bis- kviittaignast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	2
Rõngaskook / Nupsusai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / Puuviljakooigid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	1
Juustukook	Tavapärane küpsetamine	170 - 190	60 - 90	1

Kasutage kolmandat tasandit.

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Kasutage küpsetusplaati.

 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	 (°C)	 (min)
Purukattega kook	150 - 160	20 - 40

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

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage funktsiooni: Tavapärase küpsetamine.

Kasutage küpsetusplaati.

 KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD	 (°C)	 (min)	
Rullbiskviit	180 - 200	10 - 20	3
Rukkileib:	esimene: 230	20	1
	seejärel: 160 - 180	30 - 60	
Purukattega mandlikook / Suhkrukoogid	190 - 210	20 - 30	3
Tuuletaskud / Ekleerid	190 - 210	20 - 35	3
Palmiksai / Rosett	170 - 190	30 - 40	3
Puuviljakoogid (pärimaignast/liivataignamassist), kasutage sügavat panni	170	35 - 55	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärimaignakoogid	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Kasutage kolmandat tasandit.

 KÜPSISED		 (°C)	 (min)
Muretaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	10 - 20
Rullid, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	160	10 - 25
Biskviitaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	15 - 20
Lehttaignaküpsised, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	170 - 180	20 - 30
Pärimaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40

 KÜPSISED		 (°C)	 (min)
Makroonid	Pöördõhk	100 - 120	30 - 50
Munavalgest küpsedised / Be-seed	Pöördõhk	80 - 100	120 - 150
Rullid, tühja ahju eelkuumutamine	Tavapärane küpsetamine	190 - 210	10 - 25

11.10 Vormiroad ja gratäänid

Kasutage esimest tasandit.

		 (°C)	 (min)
Sulatatud juustuga kaetud baguette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30
Aedviljavorm, tühja ahju eelkuumutamine	Turbogrill	160 - 170	15 - 30
Lasanje	Tavapärane küpsetamine	180 - 200	25 - 40
Ahjukala	Tavapärane küpsetamine	180 - 200	30 - 60
Täidetud köögiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60
Magusad pagaritooted	Tavapärane küpsetamine	180 - 200	40 - 60
Pastavorm	Tavapärane küpsetamine	180 - 200	45 - 60

11.11 Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage küpsetusplaate.

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

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

 KÜPSI- SED / VÄIKESED KOOGID / KÜP- SETISED / KU- KLID	 (°C)	 (min)		
			2 asendit	3 asendit
Rullid	180	20 - 30	1 / 4	-
Muretaignast küpsi- sed	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskviitaignast küp- sised	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Lehttaignaküpsised, tühja ahju eelkuumu- tamine	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Pärmitaignast küpsi- sed	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroonid	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Beseeküpsised / Be- seed	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.12 Nõuanded liha küpsetamiseks

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Väherasvast liha tuleks küpsetada kaetult (kasutage fooliumit).

Röstige suured lihatükid otse alusel.

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

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

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

Kui soovitatakse kasutada esimest taset, asetage toit otse küpsetusplaadile

Küpsetamise ajal kastke liha praeleemega iga natukese aja tagant.

11.13 Röstimine

Kasutage esimest tasandit.

 VEISELIHA				
			 (°C)	 (min)
Hautatud liha	1 - 1,5 kg	Tavapärane küpse- tamine	230	120 - 150
Rostbiif või filee, vähe- küps, tühja ahju eelkuu- mutamine	paksuse cm kohta	Turbogrill	190 - 200	5 - 6



VEISELIHA



(°C)



(min)

Rostbiif või filee, pool-
küps, tühja ahju eelkuu-
mutamine

paksuse cm kohta

Turbogrill

180 - 190

6 - 8

Rostbiif või filee, täis-
küps, tühja ahju eelkuu-
mutamine

paksuse cm kohta

Turbogrill

170 - 180

8 - 10



SEALIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Abatükk / Kael / Sink, seljatükk

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Lihalõigud / Searibi

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Pikkpoiss

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Seakoot, eelküpsatud

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



VASIKALIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Küpsatud vasikaliha

1

160 - 180

90 - 120

Vasikaliha lõik

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



LAMBALIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Tallekoot / Küpsetatud lambaliha

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Talle seljatükk

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ULUK



Kasutage funktsiooni: Tavapärane küpsetamine.



(kg)



(°C)



(min)

Tagatükk / Küülikukoib, tühja ahju eelkuumutamine

kuni 1

230

30 - 40

Hirve seljatükk

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Hirve koot

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



LINNULIHA



Kasutage funktsiooni: Turbogrill.



(kg)



(°C)



(min)

Linnuliha portsjonitükid

0,2 - 0,25 g tükid

200 - 220

30 - 50

Kana, pool

0,4 - 0,5 g tükid

190 - 210

35 - 50

Kana, broiler

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Part

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Hani

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Kalkun

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Kalkun

4 - 6

140 - 160

150 - 240



KALA (AURUTATUD)



Kasutage funktsiooni: Tavapärane küpsetamine.



(kg)



(°C)



(min)

Terve kala

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

11.14 Krõbedad küpsetised valikuga:Pitsa funktsioon



PITSA



Kasutage esimest tasandit.



(°C)



(min)

Korvikesed

180 - 200

40 - 55

Spinatipirukas

160 - 180

45 - 60

Quiche lorraine /
Šveitsi puuvilja-
kook

170 - 190

45 - 55

Köögiviljapiru-
kas

160 - 180

50 - 60



PITSA



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja
ahju.



Kasutage teist tasandit.



(°C)



(min)

Õhukese koorik-
uga pitsa, kasu-
tage sügavat
panni

210 - 230

15 - 25



PITSA



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja
ahju.



Kasutage teist tasandit.



(°C)



(min)

Paksu koorik-
uga pitsa

180 - 200

20 - 30

Hapendamata
leib

210 - 230

10 - 20

Lehttaignakook

160 - 180

45 - 55

Flambeeritud
soolane ahju-
kook

210 - 230

15 - 25

Pirukad

180 - 200

15 - 25

11.15 Grill

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.

Grillige üksnes õhemaid liha- või kalatükke.

Asetage esimesele tasandile plaat rasva
kogumiseks.



GRILLIMINE



Kasutage funktsiooni: Grill



(°C)



(min)

1. külg



(min)

2. külg



Rostbiif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Veisefilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Sea seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Vasika seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Talle seljatükk	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Terve kala, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4



KIIRGRILL



Kui pole öeldud teisiti, kasutage neljandat riulitasandit.



Kasutage funktsiooni: Kiirgrill



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.



(min)

1. külg



(min)

2. külg

Seafilee	10 - 12	6 - 10
Vorstid	10 - 12	6 - 8
Steigid	7 - 10	6 - 8
Kattega röstleib/-sai	6 - 8	-

11.16 Leib

Eelkuumutamine ei ole soovitatud.

Kasutage teist tasandit.



LEIB



(°C)



(min)

Sai	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Nupsusai	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rukkileib	170 - 190	50 - 70
Täisterajahu leib	170 - 190	50 - 70
Täisteraleib	170 - 190	40 - 60
Kuklid, saiakesed	190 - 210	20 - 35

11.17 Küpsetamine madalal t°

Selle funktsiooniga saate valmistada taiseid, õrnu liha- ja kalatükke. See ei kehti: linnuliha, rasvane seapraad, pajapraad. Toidusensor temperatuur ei tohiks olla kõrgem kui 65 °C.

1. Praadige liha kõrgel kuumusel mõlemalt poolt 1 - 2 minutit.

- Kui soovitatakse kolmandat riuliasendit, asetage toit otse traatrestile. Rasva kogumiseks asetage küpsetusplaat/ röstimispann esimesele riuliasendile. Kui soovitatakse esimest riuliasendit, asetage toit otse küpsetusplaadile. Küpsetage alati ilma kaaneta, kui kasutate seda funktsiooni.
- Kasutamine: Toidusensor. Vt jaotist "Tarvikute kasutamine", Kuidas kasutada: Toidusensor.
- Valige funktsioon: Küpsetamine madalal t°. Esimese 10 minuti jooksul saate määrata temperatuuri vahemikus 80 °C kuni 150 °C. Vaiketemperatuur on 90 °C. Seadke temperatuur Toidusensor.
- 10 minuti pärast alandab ahi temperatuuri automaatselt tasemele 80 °C.



Seadke temperatuur tasemele 120 °C.



(kg)



(min)



Steigid	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Veisefilee	1 - 1.5	90 - 150	3
Rostbiif	1 - 1.5	120 - 150	1
Küpsetatud vasikaliha	1 - 1.5	120 - 150	1

11.18 Külmutatud toiduained



SULATAMINE



(°C)



(min)



Pitsa, külmutatud	200 - 220	15 - 25	2
Pannipitsa, külmutatud	190 - 210	20 - 25	2
Pitsa, jahutatud	210 - 230	13 - 25	2
Pitsasuupisted, külmutatud	180 - 200	15 - 30	2
Friikartulid, õhukesed	200 - 220	20 - 30	3
Friikartulid, paksud	200 - 220	25 - 35	3
Viilud / Kroketid	220 - 230	20 - 35	3
Kartulipannkoogid	210 - 230	20 - 30	3
Lasanje / Cannelloni, värsked	170 - 190	35 - 45	2
Lasanje / Cannelloni, külmutatud	160 - 180	40 - 60	2
Küpsetatud juust	170 - 190	20 - 30	3



SULATAMINE



(°C)



(min)



Kanatiivad

190 - 210

20 - 30

2

11.19 Hoidistamine

Kasutage funktsiooni: Alumine kuumutus.

Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

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

Kasutage esimest tasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.

Täitke purgid võrdset ja sulgege klambriga.

Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.

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

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

Valige temperatuuriks 160 - 170 °C.



PEHMED PUUVILJAD



(min)

Aeg mullikeste tekimiseni

Maasikad / Mustikad / Vaarikad / Küpsed karusmarjad

35 - 45



LUUVILJALISED



(min)

Aeg mullikeste tekimiseni



(min)

Jätkake küpsetamist 100 °C juures

Virsikud / Ebaküdoonid / Ploomid

35 - 45

10 - 15



JUURVILI



(min)

Aeg mullikeste tekimiseni



(min)

Jätkake küpsetamist 100 °C juures

Porgandid

50 - 60

5 - 10

Kurgid

50 - 60

-

Marineeritud aedviljasegu

50 - 60

5 - 10

Nuikapsas / Herne / Spargel

50 - 60

15 - 20

11.20 Kuivatamine - Pöördõhk

Katke plaadid rasvakindla paberi või küpsetuspaberiga.

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

1 plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

2 plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

 JAD KÖÖGIVIL-	 (°C)	 (h)
Oad	60–70	6–8
Paprikad	60–70	5–6
Supiköögivil	60–70	5–6
Seened	50–60	6–8
Ürdid	40–50	2–3

Seadke temperatuur vahemikus 60–70 °C.

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

11.21 Toidusensor

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

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

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

 VASIKALIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Küpsetatud vasikaliha	75	80	85
Vasikaliha lõik	85	88	90

**LAMBALIHA / TALLELIHA**

Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Lambakoot	80	85	88
Lamba seljatükk	75	80	85
Küpsetatud lambaliha / Tallekoot	65	70	75

**ULUKILIHA**

Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Küüliku seljatükk / Hirve seljatükk	65	70	75
Küülikukoib / Terve küülik / Hirve koot	70	75	80

**LINNULIHA**

Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Kana	80	83	86
Part, terve/pool / Kalkun, terve/rinnatükk	75	80	85
Part, rinnaliha	60	65	70

**KALA (LÖHE, FORELL, KOHA)**

Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Kala, terve/suur/aurutatud / Kala, terve/suur/röstitud	60	64	68

**PAJAROAD – EELKÜPSETATUD KÖÖGIVILJAD**

Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Suvikõrvitsavorm / Brokkolivorm / Apteegitilivorm	85	88	91

**PAJAROAD – SOOLASED**

Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Cannelloni / Lasanje / Pastavorm	85	88	91



VORMIROAD – MAGUSAD



Toidu sisetemperatuur (°C)

	Vähem	Poolküps	Rohkem
Saiavorm puuviljadega/puuviljadeta / Riisipuder puuviljadega/puuviljadeta / Magus nuudlivorm	80	85	90

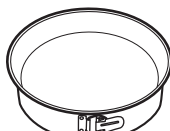
11.22 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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



Pitsapann

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga



Küpsetusnõu

Tume, mittepeegelduv
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamiline
8 cm läbimõõduga,
5 cm kõrged



Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga

11.23 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

Kasutage kolmandat riulitasandit.



(°C)



(min)

Pastavorm	200 - 220	45 - 55
Kartuligratään	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasanje	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Saiavorm	190 - 200	55 - 70
Riisipuding	170 - 190	45 - 60
Õunakook biskviitaignast (ümmargune koogivorm)	160 - 170	70 - 80
Sai	190 - 200	55 - 70

11.24 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides

		 °C	 min	
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 60	2
Rasvatu keeks	Tavapärane küpsetamine	160	45 - 60	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	55 - 65	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Tavapärane küpsetamine	180	55 - 65	1
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 35	2
Liivaküpsised	Tavapärane küpsetamine	140	25 - 35	2

Küpsetamine ühel tasandil – küpsised

Kasutage kolmandat riulitasandit.

		 °C	 min
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Tavapärane küpsetamine	170	20 - 30

Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

		 °C	 min	
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 45	2 / 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	25 - 35	1 / 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 55	2 / 4
Õunapirukas, 1 vorm resti kohta (Ø 20 cm)	Pöördõhk	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

		 min	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 2	5

		 min	
Biifsteek, pöörake poole valmistusa- ja moods	Grill	24 - 30	4

Kiirgrill

Eelsoojendage tühja ahju 3 minutit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

Kasutage neljandat riulitasandit.

	 min	
	1. pool	2. pool
Burgerid	8 - 10	6 - 8
Röstleib/-sai	1 - 3	1 - 3

11.25 Teave testimisasutustele

Testid funktsiooni kasutamiseks: Tugev aurutus.

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

Kasutage küpsetusplaati.

	Valige temperatuuriks 99 °C.				
	 Anum (Gastrom)	 (kg)		 (min)	
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	1 x 1/2 aukudega	0.3	3	13 - 15	Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	2 x 1/2 aukudega	2 x 0,3	2 ja 4	13 - 15	Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	1 x 1/2 aukudega	maks.	3	15 - 18	Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.



Valige temperatuuriks 99 °C.



Anum (Gastrom)



(kg)



(min)



Herned, külmutatud

2 x 1/2 aukudega

2 x 1,3

2 ja 4

Kuni kõige külmemale kohale temperatuur jõuab tasemeni 85 °C.

Pange küpsusplaat esimesele ahjutasandile.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusvahendid

Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, 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 sütitamise.

Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



Lisatarvikud

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

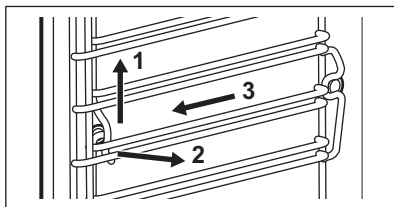
Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

12.2 Kuidas eemaldada: restitoided

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

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

2. samm	Tõmmake restitoid ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. samm	Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti.
4. samm	Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

12.3 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüüsse sisenemiseks vajutage ☐.

S1	S2	S3	S4
Veepaagi tühjendus Üleliigse vee eemaldamiseks veesahktlist pärast aurufunktsioonide kasutamist.	Puhastamine auruga Ahju puhastamiseks auruga.	Katlakivi eemaldamine Auru genereerimise süsteemi puhastamiseks katlakivist.	Loputus Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast aurufunktsiooni sagedast kasutamist.

12.4 Kuidas kasutada: Veepaagi tühjendus - S1

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

- 1. samm** Lülitage ahi sisse.
- 2. samm** Pange sügav pann esimesele restitasandile.
- 3. samm** ☐ - vajutage korduvalt nuppu, kuni ekraanile kuvatakse S1.
- 4. samm** Vajutage: **OK**.
Kestus: 6 min
- 5. samm** Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

12.5 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga - S2

Enne auruga puhastamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

Puhastage ahju põhi ja sisemine ukseklaas sooja vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Täitke veesahtel kuni maksimumtasemeni, kuni kostub helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade.
3. samm	☐ - vajutage korduvalt, kuni ekraanile kuvatakse S1.
4. samm	Valige S2. Kestus: 30 min Kui puhastamine lõpeb, kostub helisignaal.
5. samm	Vajutage mistahes sümbolit, et signaal välja lülitada.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja.

Kui ahi on jahtunud, kuivatage sise-
must pehme lapiga.

Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni
sisemus on kuiv.

12.6 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: S2.

Meeldetuletuse saate lubada ja keelata menüüs: Seaded .

12.7 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine - S3

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni
see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

Veenduge, et veesahtel on tühi. Vaja-
dusel lülitage sisse funktsioon: Veepaa-
gi tühjendus - S1.

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Pange sügav pann esimesele restitasandile.
3. samm	Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.
4. samm	Täitke veesahtli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või näidikul kuvatakse vastav teade.
5. samm	☐ - vajutage korduvalt, kuni ekraanile kuvatakse S1.
6. samm	Valige S3. Kestus: 1 tund ja 40 minutit
7. samm	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

Katlakivieemalduse lõppedes:

Lülitage ahi välja.

Kui ahi on jahtunud, kivitage sisemust pehme lapiga.

Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

Lülitage sisse funktsioon: Loputus. Vt peatükki "Puhastus ja hooldus", „Kuidas kasutada: Loputus - S4“.

i Kui uksele jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub näidikule teade, et toimingut tuleks korrata.

12.8 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Ahju katlakivieemalduse läbiviimiseks tehakse kaks meeldetuletust. Katlakivieemalduse meeldetuletusi välja lülitada ei saa.

Tüüp	Kirjeldus
Rahulik meeldetuletus	Soovitab katlakivieemaldust läbi viia.
Range meeldetuletus	Kohustab katlakivieemaldust läbi viia. Kui te pärast „ranger“ meeldetuletuse ilmumist ahju katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsioone kasutada.

i Kui meeldetuletused on aktiivsed, vilgub ekraanil S3. Meeldetuletused aktiveeruvad iga kord, kui te ahju välja lülitate.

12.9 Kuidas kasutada: Loputus - S4

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

1. samm Lülitage ahi sisse.

2. samm Pange sügav pann esimesele restitasandile.

3. samm Täitke veesahtel veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või näidikul kuvatakse vastav teade.

4. samm ☐ - vajutage korduvalt, kuni ekraanile kuvatakse S1.

5. samm Valige S4.
Kestus: 30 min

6. samm Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

i Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

Kui loputamine lõpeb:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

12.10 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

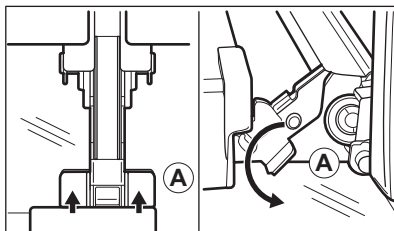
HOIATUS!

Uks on raske.

ETTEVAATUST!

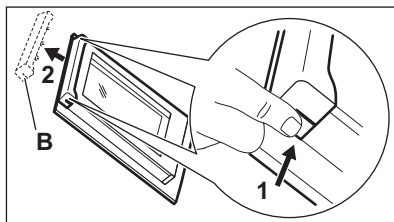
Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

1. samm Sulgege uks korralikult.
2. samm Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.



3. samm Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatud ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.

4. samm Vajutage ukse ülemises servas olevat ukselistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

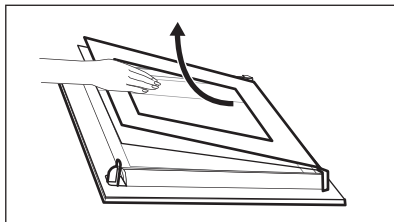


5. samm Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.

6. samm Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.

7. samm Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

8. samm Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjekorras.



9. samm Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigesti paigutatud, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.

12.11 Kuidas asendada: lamp

HOIATUS!

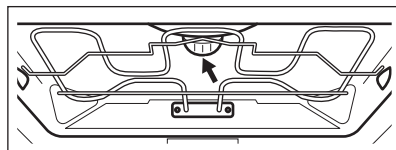
Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:

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

Ülemine lamp

- 1. samm** Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



- 2. samm** Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.

- 3. samm** Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

- 4. samm** Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

Küljelamp

- 1. samm** Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.

- 2. samm** Kasutage katte eemaldamiseks ristpeakruvikeerajat nr 20.

- 3. samm** Eemaldage metallraam ja tihend ning puhastage need ära.

- 4. samm** Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

- 5. samm** Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.

- 6. samm** Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahu ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt "Automaatne väljalülitus".
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt "Lapseluku kasutamine".
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Lamp ei põle.	Valgusti on rikkis.	Asendage lamp.
Väljalülitatud olekus ei kuvata ekraanil kellaega.	Ekraan on välja lülitatud.	Ekraani uuesti sisselülitamiseks puudutage samaaegselt  ja  .
Toidutermomeeter ei tööta.	Toidutermomeeter ei ole korralikult pessa sisestatud.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pessa.
Toidu valmimiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Ekraan näitab "C2".	Soovite käivitada Sulatamise funktsiooni, kuid ei eemaldanud toidutermomeetri pistikut pesast.	Võtke toidutermomeetri pistik pesast välja.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektroonika tõrگub.	- Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. - Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.
Katlakivi eemaldustoiming katkes enne lõppu.	On olnud elektrikatkestus.	Korrake toimingut.
Katlakivi eemaldustoiming katkes enne lõppu.	Funktsioon katkestati kasutaja poolt.	Korrake toimingut.
Pärast katlakivi eemaldust ei ole sügavas pannis vett.	Te ei täitnud veesahhtlit maksimumtasemeni.	Kontrollige, kas veesahhtlikorpuses oli katlakivieemaldajat või vett. Korrake toimingut.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.	Sügav pann on valel ahjutasemel.	Eemaldage ahju põhjast jääkvesi ja ahjuõõnsuse kõigile osadele. Pange grill- / küpsetuspann esimesele riulitasandile.
Puhastustoiming katkes enne lõppu.	On olnud elektrikatkestus.	Korrake toimingut.
Puhastustoiming katkes enne lõppu.	Funktsioon katkestati kasutaja poolt.	Korrake toimingut.
Puhastustoimingu lõpus on ahju põhjas liiga palju vett.	Pihustasite enne puhastustoimingu algust seadmesse liiga palju pesuainet.	Hõõruge pesuaine õhukese kihina ahjuõõnsuse kõigile osadele. Pihustage pesuainet ühtlaselt.
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Ahju algne temperatuur oli aurupuhastusfunktsiooni jaoks liiga kõrge.	Korrake toimingut. Käivitage toiming, kui seade on jahe.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Te ei eemaldanud enne puhastustoimingut külgvõresid. Külgvõred suunavad kuumuse ahjuseintesse ja nõrgendavad puhastustoimingu mõju.	Eemaldage külgvõred seadmest ja korrake toimingut.
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Te ei eemaldanud enne puhastustoimingu käivitamist seadmest tarvikuid. Tarvikud võivad aurutsüklit segada ja puhastustoimingu tulemust nõrgendada.	Eemaldage tarvikud seadmest ja korrake toimingut.
Ahi on sisse lülitatud, kuid ei kuumene. Ventilator ei tööta. Ekraanil kuvatakse "Demo" .	Demorežiim on sisse lülitatud.	Vt: "Seadete menüü kasutamine" peatükis "Lisafunktsioonid".

13.2 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiате seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

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

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	EOB7S31V 944184891 EOB7S31Z 944184890	
Energiatõhususe indeks	81.0	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükl	
Energiaarve standardse koormusega, ventilatoriga režiim	0.68 kWh/tsükl	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	70 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOB7S31V	37.5 kg
	EOB7S31Z	37.5 kg

14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmfunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

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 seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, 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.

Ekraani deaktiveerimine

Soovi korral saab ekraani välja lülitada.

Vajutage ja hoidke samaaegselt nuppu  ja nuppu . Sisselülitamiseks korrake sama toimingut.

15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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





.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

