



ET Ahi

Kasutusjuhend

Võtke oma seadmest kõik



Kiire ligipääsu juhenditele, õppevideotele,
abile ja muule saate meie fotoregistreerimise
kaudu aadressil **electrolux.com/register**



Electrolux

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	9
5. JUHTPANEEL.....	9
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	11
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	13
9. AUTOMAATPROGRAMMID.....	15
10. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	16
11. LISAFUNKTSIOONID.....	19
12. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	20
13. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	32
14. VEAOTSING.....	36
15. ENERGIATÕHUSUS.....	38

MÕTLEME 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 suurepäraseks.

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, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 **Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave**

 **Üldine teave ja vihjed**

 **Keskkonnateave**

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.

- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- **HOIATUS!** Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- **HOIATUS!** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm

Seadme tagaosa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskuse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas 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: kaitseüliliteid, 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.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm²)
max 1380	3 x 0.75
max 2300	3 x 1
max 3680	3 x 1.5

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

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.

- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kättega 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 vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult 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.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.
- Küpsetage alati suletud ahjuuksega.

- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada.
- Pöörduge volitatud hoolduskeskuse.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili pesuainega.

2.5 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.6 Hooldus

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

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

2.7 Kõrvaldamine



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

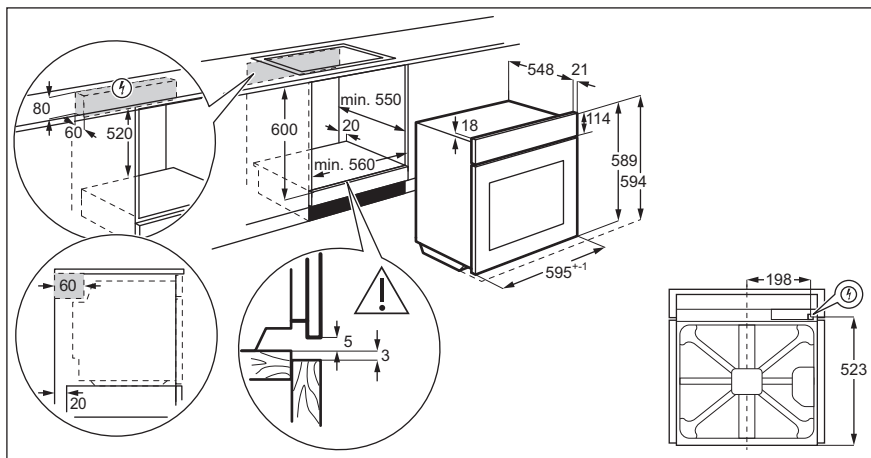
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

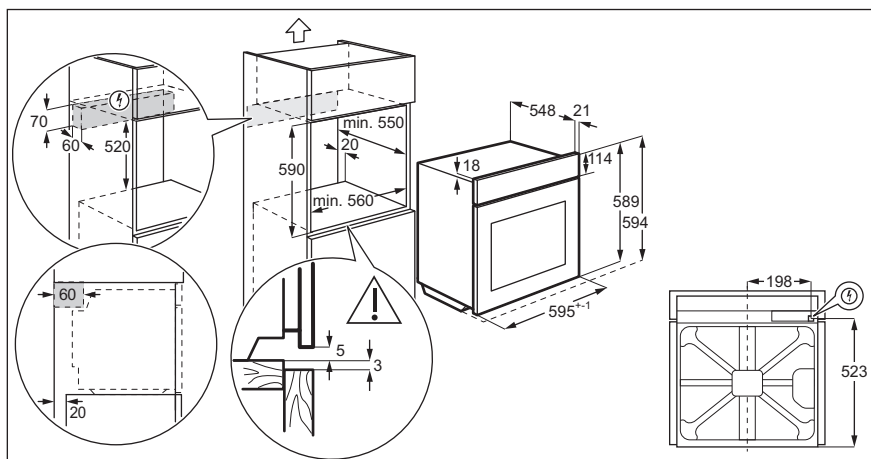
3.1 Sisseehitamine



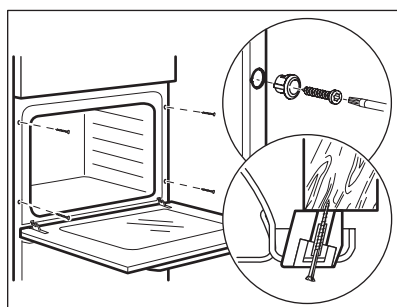
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



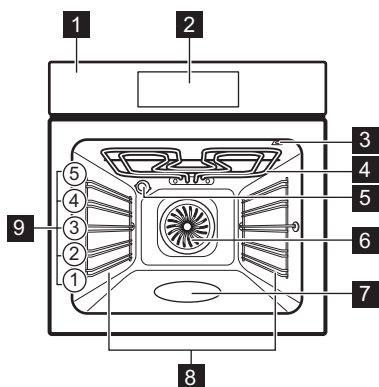


3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Elektronprogrammeerija
- 3 Toidutermomeetri pesa
- 4 Kütteelement
- 5 Valgusti
- 6 Ventilaator
- 7 Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
- 8 Restitugi, eemaldatav
- 9 Ahjuriuli tasandid

4.2 Tarvikud

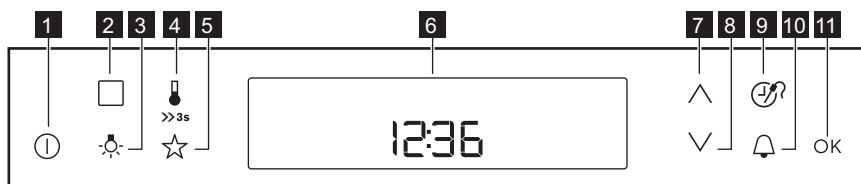
- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Grill/küpsetuspann**

Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

- **Toidutermomeeter**
Toidu küpsetusastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.

5. JUHTPANEEL

5.1 Elektronprogrammeerija

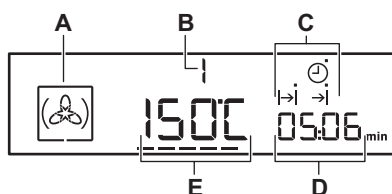


Kasutage ahjuga töötamiseks sensorvälju.

Sensor-väli	Funktsioon	Kirjeldus
1	SISSE/VÄLJA	Ahju sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Funktsioonid	Küpsetusrežiimi, automaatprogrammi või puhastusfunktsiooni valimiseks.

Sensor-väli	Funktsioon	Kirjeldus
3 	Ahju valgustus	Ahjuvalgusti sisse- ja väljalülitamiseks.
4 	Temperatuur / Kiirkuumutus	Temperatuuri määramiseks või kontrollimiseks. Vajutage ja hoidke seda kolm sekundit, et sisse ja välja lülitada funktsioon: Kiirkuumutus.
5 	Minu lemmikprogramm	Lemmikprogrammi salvestamiseks. Kasutage seda otsejuurdepääsuks oma lemmikprogrammile ka siis, kui ahi on välja lülitatud.
6 -	Ekraan	Näitab ahju hetkeseadeid.
7 	Üles	Menüüs üles liikumiseks.
8 	Alla	Menüüs alla liikumiseks.
9 	Kell	Kella funktsiooni määramiseks.
10 	Minutilugeja	Minutilugeja valimiseks.
11 OK	OK	Valiku või seade kinnitamiseks.

5.2 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.

Sümbol	Nimi	Kirjeldus
	h/min	Kella funktsioon töötab.
---	Kuumutuse/jääkkuumuse indikaator	Näitab ahju temperatuuri taset.
	Temperatuur/kiirkuumutus	Funktsioon töötab.
	Temperatuur	Saate temperatuuri kontrollida või muuta.
	Toidutermomeeter	Toidutermomeeter asub toidutermomeetri pesas.
	Minutilugeja	Minutilugeja funktsioon töötab.

5.3 Kuumutusindikaator

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

Kui ahi saavutab määratud temperatuuri, kustuvad ekraanil tulbad.

6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Kellaaja valimiseks vt jaotist "Kella funktsioonid".

6.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

6.2 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.

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 K psetusre iimid

Ahju funktsioon	Rakendus
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 - 40 �C madalamaks kui funktsiooniga ülemine + alumine kuumutus.
 Pitsa	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja kr�bede põhja saavutamiseks.
 ��lemine + alumine kuumutus / Vesi-puhastus	ühel tasandil küpsetamiseks ja r�stamiseks. Vt ptk "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta: Vesipuhastamine.
 Küpsetamine madalal t�	Eriti �rnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Alumine kuumutus	Kr�bede põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

Ahju funktsioon

Rakendus


 Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. K psetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske küpsetus pöördõhuga. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi t  taks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse j  kkuumust. Kuumutusv imsust võidakse vähendada.   ldisi energias  stussoovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks. Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.


 Sulatamine

Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.


 Soojashoidmine

Toidu soojashoidmiseks.


 Grill

Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia r stamiseks.

Kellafunktsioon	Rakendus
 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.

8.2 Kuidas seadistada: Kellaaeg

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

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

8.3 Kuidas seadistada: Kestus

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

8.4 Kuidas seadistada: Lõpp

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

8.5 Kuidas seadistada: Viivitus

1. Seadistage kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
 2. Vajutage uuesti $\odot$, ja uuesti kuni $\rightarrow$ hakkab vilkuma.
 3. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et seadistadaminutid Kestus jaoks.
 4. Vajutage nuppu OK.
 5. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et seadistada tunnid Kestus jaoks.
 6. Vajutage nuppu OK.
- Ekraanile kuvatakse vilkuv $\rightarrow$.
7. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et seadistada Lõpp ja vajutage OK. Kõigepealt seadistage minutid ja seejärel tunnid. Ahi lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab seadistatud Kestus väärtustel ja lülitub välja seadistatud Lõpp väärtusel. Pärast seadistatud aja möödumist kostub helisignaali 2 minutit. Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow$ ja ajanäit. Ahi lülitub automaatselt välja.

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



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

8.6 Kuidas seadistada: Minutilugeja

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

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

8.7 Kuidas seadistada: Loendustaimer

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

9. 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 vaikesetusaeg.

9.1 Automaatprogrammide loend

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

	Programm
9	LASANJE

9.2 Kuidas kasutada: automaatprogrammid

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

9.3 Kuidas kasutada: automaatprogrammid koos kaalu sisestamisega

Kui seadistate liha kaalu, siis arvutab seade küpsetusaja.

1. Seadme käivitamine.
2. Puudutage .
3. Kaaluprogrammi seadistamiseks puudutage  või .

Ekraanil näidatakse: valmistusaeg, kestuse sümbol , vaikumisi kaal, mõõtühik (kg, g).

4. Vajutage  või oodake, et seade salvestuks automaatselt 5 sekundi pärast.
Seade käivitub.
5. Vaikumisi kaalu väärtuse muutmiseks vajutage  või . Puudutage .
6. Kui valitud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali.  vilgub.
7. Helisignaali peatamiseks vajutage sensorvälja.
8. Lülitage seade välja.

9.4 Kuidas seadistada automaatprogramme Toidutermomeeter abil

Toiduaine sisetemperatuur on vaikumisi määratletud programmides

sisetemperatuuri anduriga. Programm lõpeb, kui seade saavutab seadistatud sisetemperatuuri.

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

10. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Toidutermomeeter

Silmas tuleb pidada kahte temperatuuri: ahjutemperatuuri ja toidu sisetemperatuuri.

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



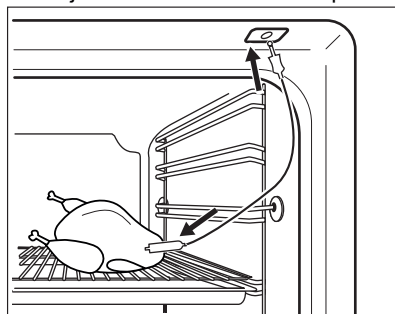
ETTEVAATUST!

Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toidutermomeetrit või originaalvaruosi.



Küpsetamise ajal peab toidutermomeeter olema liha sees ja pesas.

2. Suruge toidutermomeetri ots (sümboliga  käepidemel) liha keskele.
3. Pange toidutermomeetri pistik ahjuõone ülaosas asuvasse pesa.



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

1. Lülitage seade sisse.

- i** Kui te panete toidutermomeetri pessa, tühistatakse kella funktsioonide seaded.
4. Sisetemperatuuri määramiseks puudutage nuppu  või .
5. Puudutage nuppu  või seaded salvestatakse automaatselt 5 sekundi pärast.

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

6. Määrake ahju funktsioon ja ahju temperatuur.

Ekraanil kuvatakse jooksev sisetemperatuur ja kuumutamise sümbol

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.

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

Puudutage korduvalt , et näha ülejäänud kolme temperatuuri:

- valitud sisetemperatuur
- ahju olemasolev temperatuur
- olemasolev sisetemperatuur.

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

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



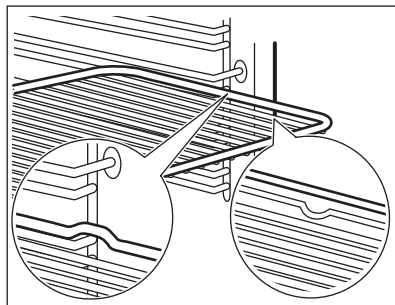
HOIATUS!

Olge toidutermomeetri eemaldamisel ettevaatlik. See on kuum. Põletusohk!

10.2 Tarvikute sisestamine

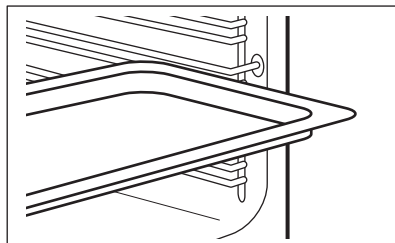
Ahjurest:

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



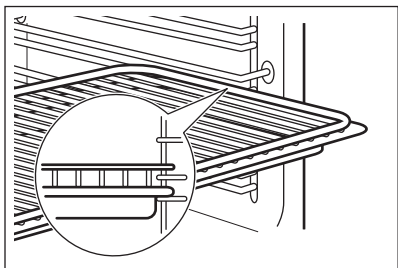
Küpsetusplaat/ sügav pann:

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

10.3 Teleskoopsiinid



Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

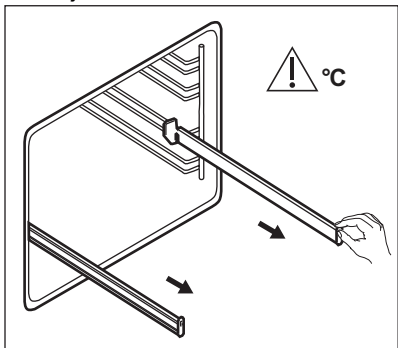
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriieleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



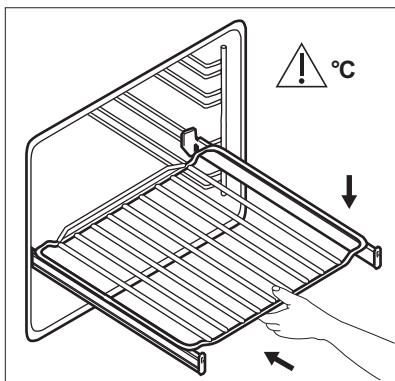
ETTEVAATUST!

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.

11. LISAFUNKTSIOONID

11.1 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 ⌚. Seade deaktiveerib teie lemmikprogrammi.

11.2 Lapseluku kasutamine

Lapselukk hoiab ära ahju kogemata tööle hakkamise.

Funktsiooni saate sisse lülitada ka siis, kui ahi on välja lülitatud. Ärge valige küpsetusrežiimi.

Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt all nuppu ⌚ ja ✓. Kostab helisignaali.

Ekraanil kuvatakse SAFE.

Korrake toimingut, et lapselukk välja lülitada.

11.3 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.



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

11.4 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 / PIIKS / VÄLJAS
3	TÕRKESIGNAAL	SISSE/VÄLJA
4	DEMO REŽIIM	Aktiveerimiskood: 2468
5	HOOLDUSMENÜÜ	-
6	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  või .
 3. Vajutage OK.
 4. Seade väärtuse muutmiseks vajutage  või .
 5. Vajutage OK.
- Seadete menüüst väljumiseks vajutage  või vajutage ja hoidke .

11.5 Automaatne väljalülitus

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

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Kestus, Viivitus, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

11.6 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.

11.7 Jahutusventilaator

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

11.8 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.

12. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

12.1 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 riulitasandite 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.

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

12.2 Küpsetamine ja röstimine

 KOOGID						
	Ülemine + alu- mine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivorm
Muretainas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivorm
Peti-juustukook	170	1	165	2	80 - 100	Koogivorm, Ø 26 cm
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Ahjupann
Keedisekook	170	2	165	2	30 - 40	Koogivorm, Ø 26 cm
Jõulukook, eelsoojendage tühi ahi	160	2	150	2	90 - 120	Koogivorm, Ø 20 cm
Ploomikook, eelsoojendage tühi ahi	175	1	160	2	50 - 60	Leib, vormis
Küpsised	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Ahjupann
Beseed	120	3	120	3	80 - 100	Ahjupann

 KOOGID						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Beseed, eelsoojendage tühi ahi, kaks tasandit	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Ahjupann
Kuklid, eelsoojendage tühi ahi	190	3	190	3	12 - 20	Ahjupann
Ekleerid	190	3	170	3	25 - 35	Ahjupann
Ekleerid, kaks tasandit	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Ahjupann
Plaadikoogid	180	2	170	2	45 - 70	Koogivorm, Ø 20 cm
Rikkaliku puuviljatäidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	Koogivorm, Ø 24 cm
Victoria kook	170	1	160	2	30 - 50	Koogivorm, Ø 20 cm

Eelkuumutage tühja ahju.

 SAI, LEIB JA PITSA						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Sai, 1 - 2 tüki, 0,5 kg tükid	190	1	190	1	60 - 70	-
Rukkileib, eelsoojendamine pole vajalik	190	1	180	1	30 - 45	Leib, vormis
Kuklid, 6 - 8 kuklit	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Ahjupann



SAI, LEIB JA PITSA

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pitsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Ahjupann / Sügav pann
Kuklid	200	3	190	3	10 - 20	Ahjupann

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage koogivormi.



LAHTISED PIRUKAD

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pastavorm, eelsoojendamise pole vajalik	200	2	180	2	40 - 50	
Juurviljavorm, eelsoojendamise pole vajalik	200	2	175	2	45 - 60	
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	
Lasanje	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Kasutage teist tasandit.

Kasutage traatrestit.



LIHA

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk	 (min)
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	
Loomaliha	200	190		50 - 70

 LIHA			
	Ülemine + alumine kuumutus	Pöördõhk	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Sealiha	180	180	90 - 120
Vasikaliha	190	175	90 - 120
Inglise rostbiif, väheküps	210	200	50 - 60
Inglise rostbiif, poolküps	210	200	60 - 70
Inglise rostbiif, täisküps	210	200	70 - 75

 LIHA					
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Sea abatükk, kamaraga	180	2	170	2	120 - 150
Seakoot, 2 tükki	180	2	160	2	100 - 120
Lambakoot	190	2	175	2	110 - 130
Terve kana	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, terve	180	2	160	2	210 - 240
Part, terve	175	2	220	2	120 - 150
Hani, terve	175	2	160	1	150 - 200
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	60 - 80
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	150 - 200
Terve faasan	190	2	175	2	90 - 120

Kasutage teist tasandit.

 KALA			
	Ülemine + alumi- ne kuumutus	Pöördõhk	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Forell / Merikoger, 3-4 kala	190	175	40 - 55
Tuunikala / Lõhe, 4-6 fileed	190	175	35 - 60

12.3 Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Grill maksimaalse temperatuuriseadega.

 GRILLIMINE			
	 (kg)	 (min) 1. külg	 (min) 2. külg
Sisefilee, 4 tükki	0.8	12 - 15	12 - 14
Biifsteek, 4 tükki	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid, 8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad, 4 tükki	0.6	12 - 16	12 - 14
Pool kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind, 4 tükki	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerid, 6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 tükki	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvitšid, 4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

12.4 Turbogrill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage esimest või teist ahjutasandit.

Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.

 VEISELIHA			
	 (°C)	 (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			
	 (°C)	 (min)	
Abatükk / Kael / Sink, seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Lihalõigud / Searibi, 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			
	 (°C)	 (min)	
Vasikapraad, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Vasikakoot, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 TALLELIHA			
	 (°C)	 (min)	
Tallekoot / Tallepraad, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Talle seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 LINNULIHA			
	 (°C)	 (min)	
Linnuliha portsjonitükid, 0,2 - 0,25 kg tükid	200 - 220	30 - 50	
Pool kana, 0,4 - 0,5 kg tükid	190 - 210	35 - 50	
Kana, broiler, 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)			
	 (°C)	 (min)	
Kala, terve, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

12.5 Küpsetamine madalal t°

Selle funktsiooniga saate valmistada taiseid, õrnu liha- ja kalatükke. Ei sobi: linnuliha, rasvase seapraevõi pajapraega. Toidutermomeeter

temperatuur ei tohiks olla kõrgem kui 65 °C.

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



Valige temperatuuriks 120 °C.



(kg)



(min)



Steigid

0.2 - 0.3

20 - 40

3

Veisefilee

1 - 1.5

90 - 150

3

Rostbiif

1 - 1.5

120 - 150

1

Vasikapraad

1 - 1.5

120 - 150

1

12.6 Sulatamine



(kg)



**Sulatamise
aeg (min.)**



**Täiendav sulata-
misaeg (min)**



Kanaliha

1

100 - 140

20 - 30

Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.

liha

1

100 - 140

20 - 30

Pöörake poole aja möödudes.

0.5

90 - 120

Koor

2 x 0,2

80 - 100

10 - 15

Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.

Forell

0.15

25 - 35

10 - 15

-

Maasikad

0.3

30 - 40

10 - 20

-

Või

0.25

30 - 40

10 - 15

-

Kreemikook

1.4

60

60

-

12.7 Hoidistamine

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 võrdsest ning sulgege klambriga.

Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.

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

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

Valige temperatuuriks 160 - 170 °C.

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

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

 JUURVILI		
	 (min) Aeg mullikeste tekkimiseni	 (min) Jätkake kuumutamist 100 °C
Porgandid	50 - 60	5 - 10
Kurgid	50 - 60	-
Segaköögiviljad	50 - 60	5 - 10
Nuikapsas / Herned / Spargel	50 - 60	15 - 20

12.8 Kuivatamine - Pöördõhk

Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.

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

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

 JUURVILI		
	 (°C)	 (h)
Oad	60 - 70	6 - 8
Piprad	60 - 70	5 - 6
Supiköögiviljad	60 - 70	5 - 6
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3

Valige temperatuuriks 60 - 70 °C.

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

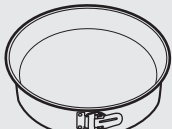
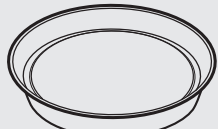
12.9 Toidutermomeeter

	 (°C)
Vasikapraad	75 - 80
Vasikakoot	85 - 90
Inglise rostbiif, väheküps	45 - 50
Inglise rostbiif, poolküps	60 - 65

	 (°C)
Inglise rostbiif, täisküps	70 - 75
Sea abatükk	80 - 82
Seakoot	75 - 80
Lambaliha	70 - 75
Kanaliha	98
Jänes	70 - 75
Forell / Merikoger	65 - 70
Tuunikala / Lõhe	65 - 70

12.10 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud

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

			
Pitsaplaat	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukapõhjavorm
Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga	Tume, tuhmi pinnaga 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga

12.11 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmütatud, 0,35 kg	ahjures	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria kook	ahjuvorm ahjures	170	2	40 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Köögivil, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärase köögivil, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

12.12 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjurest	2	180	70 - 90	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Ahjurest	2	160	70 - 90	-

						
				(°C)	(min)	
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjurest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Ahjurest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Ahjurest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Muretainaküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretainaküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretainaküpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/-sai, 4 - 6 tk	Grill	Ahjurest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelkuumutage ahju 3 minutit.
Veiseli-hamburger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasvapann	4	maks.	20 - 30	Pange ahjurest neljandale ahju-tasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetus- ja möödumisel. Eelkuumutage ahju 3 minutit.

13. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

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

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga. Ärge kandke katalüütilisele pinnale ahjupuhastit.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist 10 minutit töötada. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.



Tarvikud

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

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid tugevatoimeliste puhastusvahenditega ega teravate esemetega või nõudepesumasinas.

13.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

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

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

13.3 Uksetihendi puhastamine

Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõõne raami ümber. Ärge kasutage ahju, kui uksetihend on kahjustatud. Võtke ühendust hoolduskeskusega.

Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

13.4 Kuidas eemaldada: riulitugesid / katalüütilisi paneele

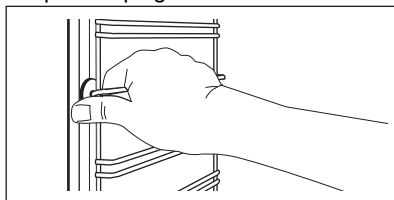
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid / katalüütilised paneelid.



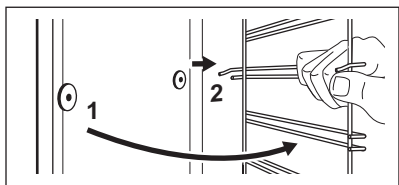
ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik. Katalüütilised paneelid ei ole ahju seinte küljes kinni ja võivad välja kukkuda, kui te restitugesid eemaldate.

1. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgsena küljest lahti. Hoidke teise käega restisiine ja katalüütilist paneeli paigal.



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



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.



Teleskoopsiinide tökked peavad olema suunatud ettepoole.

13.5 Kuidas kasutada: katalüütiline puhastus

Ahju sisepind on kaetud katalüütilise kihiga. See imab endasse rasva.

Enne puhastamise sisselülitamist:

- eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
- puhastage ahju põhja sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga.
- puhastage sisemist ukseklaasi sisepinda sooja vee ja pehme lapiga.

1. Lülitage ahi sisse.
2. Vajutage  järjest nuppu, kuni näidikul kuvatakse: "Cata". Puhastus kestab 1 tund.

Puhastamise kestust ei ole võimalik muuta. Puhastamise algust on võimalik edasi lükata, kasutades selleks funktsiooni: LÖPP.

Puhastuse lõppedes kõlab helisignaali. Ahi lülitub välja.

3. Signaali väljalülitamiseks puudutage mõnda sensorvälja.
4. Ahju jahtumise ajal puhastage ahju sisemust niiske ja pehme lapiga.

Katalüütilise pinna värvimuutused ei avalda mõju katalüütilisele puhastamisele.

13.6 Vesipuhastamine

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. Kallake ahju põhjal olevasse süvendisse 300 ml vett.
2. Valige funktsioon: .
3. Valige temperatuuriks 90 °C.

4. Laske ahjul 30 minutit töötada.
5. Lülitage ahi välja.
6. Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga.



HOIATUS!

Enne ahju puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Põletusoht!

13.7 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".



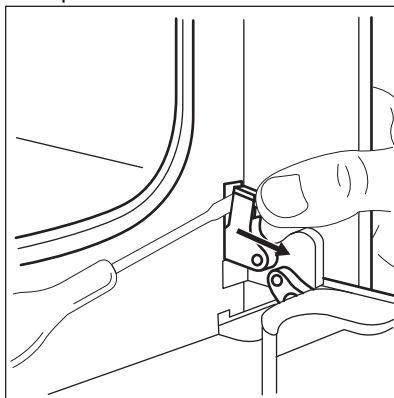
Kui te üritate klaaspaneeli eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.



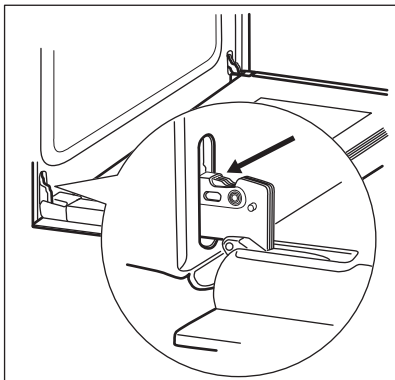
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

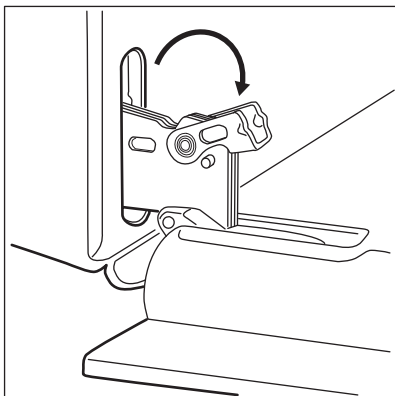
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.
2. Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.



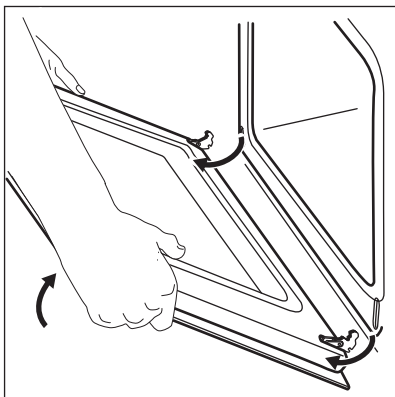
3. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.



4. Tõstke ja keerake vasaku hinge hoob täiesti üles.

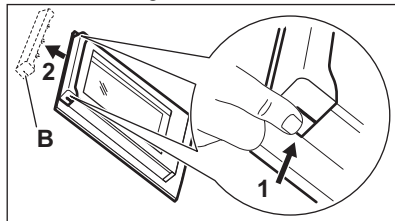


5. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.



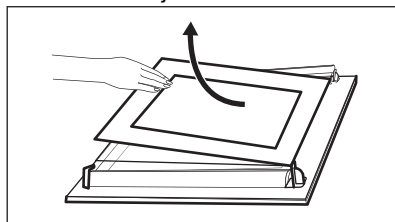
6. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.

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



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.

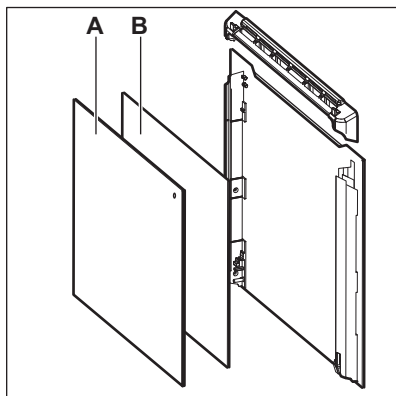


10. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

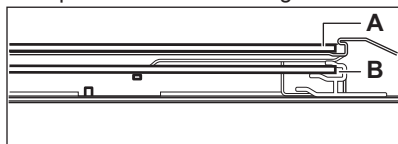
Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.

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.



13.8 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.

14. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, kas seadistused on õiged.
Ahi ei kuumene.	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt jaotist „Automaatne väljalülitus“.
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt „Lapseluku kasutamine“.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei põle.	Lamp on katki.	Asendage lamp uuega.
Väljalülitatud olekus ei kuvata ekraanil kellaaega.	Ekraan on välja lülitatud.	Ekraani uuesti sisselülitamiseks puudutage samaaegselt  ja  .
Toidutermomeeter ei tööta.	Toidutermomeetri pistik ei ole korralikult pesasse sisestatud.	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 vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensatsioonivett.	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 katalüütilist või sulatamise funktsiooni, kuid ei eemaldanud toidutermomeetri pistikut pesast.	Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast.
Ekraanil kuvatakse „C3“.	Puhastusfunktsioon ei tööta. Te ei sulgenud ahjuust korralikult või on elektrooniline ukseelukustus rikkis.	Sulgege uks korralikult.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektritõrge.	- 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. Ventilaator ei tööta. Ekraanile kuvatakse "Demo".	Demorežiim on sisse lülitatud.	Vt: „Seadete menüü kasutamine“ peatükis „Lisa-funktsioonid“.

14.2 Hooldusteave

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

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

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

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Tooteteave ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LOE7C31S 949497309
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsükklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.69 kWh/tsükklis
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Maht	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Mass	31.5 kg

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

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

15.2 Energia kokkuhoid



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

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

Küpsetamine pöördõhuga
Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

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

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim

võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub 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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

www.electrolux.com/shop



867360589-A-532020