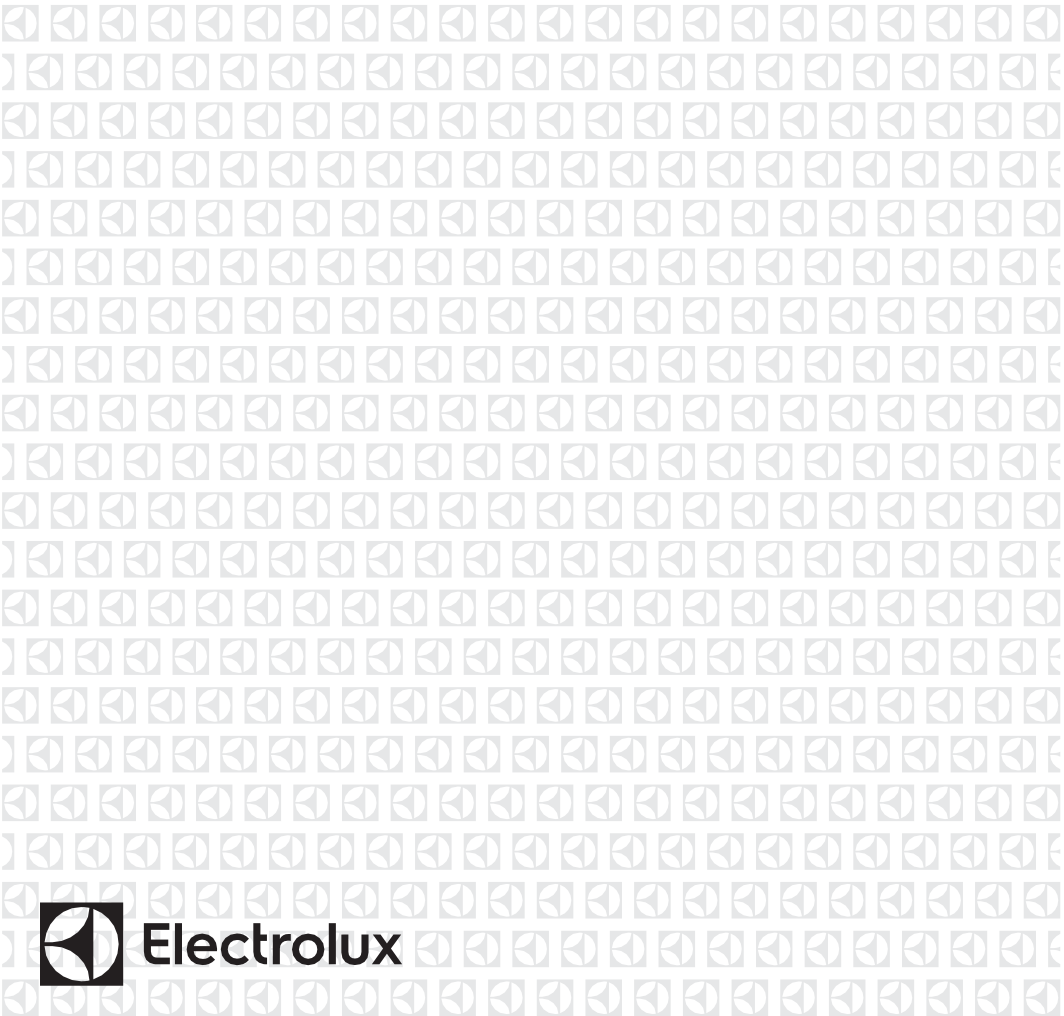




SISUKORD

1. OHUTUSINFO	3
2. OHUTUSJUHISED	4
3. TOOTE KIRJELDUS	6
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST	7
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE	7
6. KELLA FUNKTSIOONID	9
7. TARVIKUTE KASUTAMINE	10
8. LISAFUNKTSIOONID	11
9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	12
10. PUHASTUS JA HOOLDUS	20
11. VEAOTSING	22
12. PAIGALDAMINE	23
13. ENERGIATÕHUSUS	25

SULLE MÕELDES

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

Külastage meie veebisaiti:



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



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



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

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate andmesildilt.



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Seda seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Kui seadmepel on olemas lapselukk, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastasi lapsi ei tohi kunagi töötava seadme lähedusse lubada.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks. Alla 8-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nad on täiskasvanu pideva järelvalve all.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriõhutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- 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 kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.

- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- See seade vastab EÜ direktiividele.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide

kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.

- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes pärast toiduvalmistamise lõppu.
 - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd.
- Niiskemaid koostisaineid sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse köögmööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme kasutamise 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 kasutusjärgselt täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

2.5 Sisevalgusti

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud

kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.6 Jäätmekäitlus



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

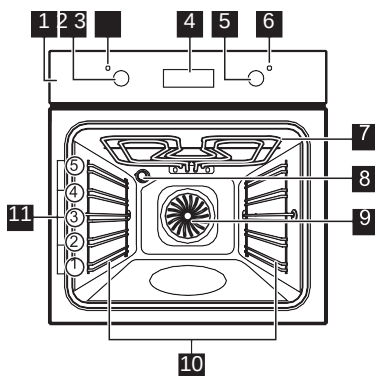
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

2.7 Hooldus

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



- Juhtpaneel
- Ahju funktsioonide nupp
- Toitelamp / sümbol
- Elektronprogrammeerija
- Temperatuuri nupp
- Temperatuuri indikaator / sümbol
- Kütteelement
- Valgusti
- Ventilaator
- Ahjuriuli tugi, eemaldatav
- Ahjuriuli tasandid

3.2 Tarvikud

- Traatrest

Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.

- Küpsetusplaat

- Kookidele ja küpsistele.
- **Sügav pann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Kellaaja valimiseks vt jaotist "Kella funktsioonid".

4.1 Esmane puhastamine

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuriili toed.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage seadet ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

4.2 Eelkuumutus

Eelsoojendage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel tund aega töötada.
3. Valige funktsioon  ja määrake maksimaalne temperatuur.
4. Laske seadmel 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon  ja määrake maksimaalne temperatuur.
6. Laske seadmel 15 minutit töötada. Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. Tegu pole veaga. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tõuseb esile.

5.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine



Olenevalt mudelist on seadmel tuled, nupusümbolid või indikaatorid

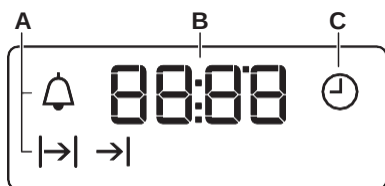
- Tuli süttib, kui seade töötab.
- Sümbol näitab, kas nupuga juhitakse ahjufunktsioone või temperatuuri.
- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

5.3 Ahju funktsioonid

Ahju funktsioon	Rakendus
0 Väljas-asend	Seade on välja lülitatud.
 Sisevalgustus	Lambi sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
 Ülemine/alumine kuumutus	Ühel riulitasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Ülemine Kuumutus	Leiva, kookide ja küpsetiste pruunistamiseks. Kasutamiseks küpsetamise lõppfaasis.
 Alumine Kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
 Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pöördõhk / Sulatamine	Küpsetamiseks korraka kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine/alumine kuumutus. Seda funktsiooni kasutatakse külmutatud toitade sulatamiseks (juurviljad ja puuviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
 Pitsarežiim	Ühel ahjutasandil toitade küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. Seadke temperatuur 20-40 °C madalamaks kui Ülemine / alumine kuumutuse puhul.

5.4 Ekraan



- A. Funktsiooni indikaatorid
- B. Kellaaja ekraan
- C. Funktsiooni indikaator

5.5 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
⌚	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
—	PLUSS	Kellaaja valimiseks.

6. KELLA FUNKTSIOONID

6.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
⌚ KELLAAEG	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
→ KESTUS	Seadme tööaja kestuse määramiseks.
→ LÖPP	Seadme väljalülitusaja määramiseks.
→ → EDASILÜKKAMI-NE	KESTUSE ja LÖPU funktsiooni kombineerimiseks.
🔔 MINUTILUGEJA	Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

6.2 valimine ja ajamuutmine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

⌚ vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.

Õige aja valimiseks vajutate nuppe + või —.

Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaage.

Kellaaja muutmiseks vajutage järjest ⌚, kuni ⌚ hakkab vilkuma.

6.3 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest ⌚, kuni |→| hakkab vilkuma.
3. Vajutage + või — KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse |→|.

4. Kui aeg saab täis, vilgub |→| ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

6.4 LÖPU määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest ⌚, kuni →| hakkab vilkuma.

3. Puudutage + või —, et valida aeg.

Ekraanil kuvatakse →|.

4. Kui aeg saab täis, vilgub →| ja kostab helisignaali. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
5. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.
6. Seade lülitub automaatselt välja.

6.5 EDASILÜKKAMISE valimine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest ⌚, kuni $\rightarrow$ hakkab vilkuma.
3. Vajutage $+$ või $-$, et valida KESTUSE aeg.
4. Vajutage ⌚.
5. Vajutage $+$ või $-$, et valida LÖPU aeg.
6. Kinnitamiseks vajutage ⌚.
Seade lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab töö valitud LÖPU ajal. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.
7. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.
8. Seade lülitub automaatselt välja.

6.6 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest ⌚, kuni 🔔 hakkab vilkuma.

2. Vajutage $+$ või $-$ vajaliku aja valimiseks.
Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.
3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp väljas-asendisse.

6.7 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest ⌚, kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke $-$.
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

7. TARIKUTE KASUTAMINE



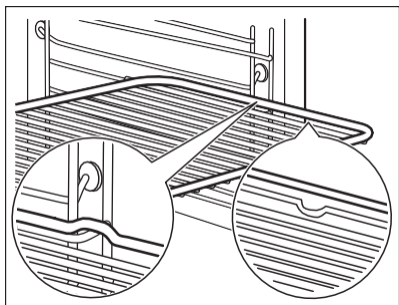
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Tarkute sisestamine

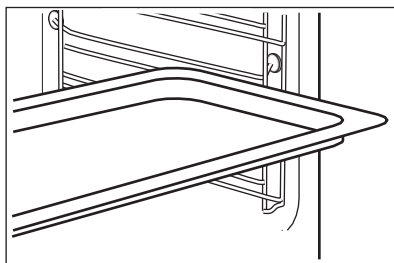
Traatrest:

Lükake rest ahjuresti tugelele ja jälgige, et kumerused oleksid allpool.



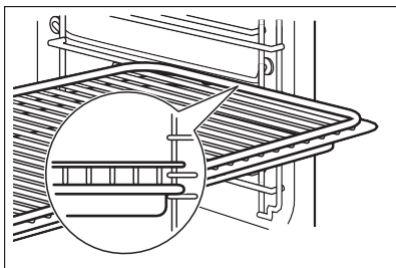
Sügav pann:

Lükake sügav pann ahjuresti tugelele vahele.



Traatrest koos sügava panniga:

Lükake sügav pann restitugelele juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse ja jälgige, et selle jalad asetseksid allapoole.



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

7.2 Teleskoopsiinid

- i** Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

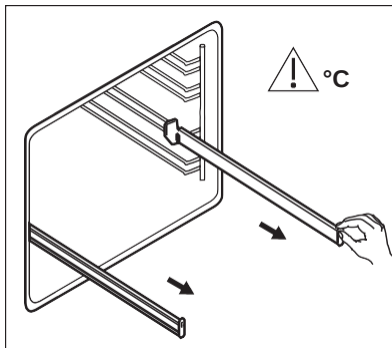
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



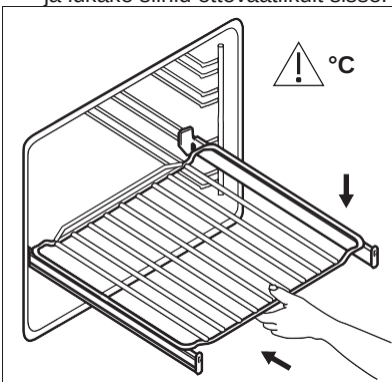
ETTEVAATUST!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



2. Asetage traatrest teleskoopsiinidele ja lükake siinid ettevaatlikult sisse.



Enne ahju ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult seadmesse sisse lükatud.

8. LISAFUNKTSIOONID

8.1 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, jääb jahutusventilaator tööle, kuni seade on maha jahtunud.

8.2 Ohutustermostaat

Seadme 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.

9. 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.

9.1 Üldine teave

- Seadmes on viis riulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.
- Seadmes on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiarvet miinimumini.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. See on normaalne. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi

fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemaili.

9.2 Kookide küpsetamine

- Ärge avage ahjuust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.
- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

9.3 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.

9.4 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

9.5 Küpsetamise ja röstimise tabel

Koogid

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Vahusta- tud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivor- mis

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Muretai- nas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivor- mis
Peti-juus- tukook	170	1	165	2	60 - 80	26 cm koo- givormis
Õunakook (õunapiru- kas) ¹⁾	170	2	160	2 (vasak ja parem)	80 - 100	Kahes 20 cm koogi- vormis traatrestil
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetus- plaadil
Keedise- kook	170	2	165	2 (vasak ja parem)	30 - 40	26 cm koo- givormis
Keeks	170	2	160	2	50 - 60	26 cm koo- givormis
Jõulu- kook / rik- kaliku puuvilja- täidisega kook ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm koo- givormis
Ploomi- kook ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Leivavor- mis
Väikesed koogid - ühel ta- sandil	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Küpsetus- plaadil
Väikesed koogid - kahel ta- sandil	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Küpsetus- plaadil
Väikesed koogid - kolmel ta- sandil	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Küpsetus- plaadil
Küpsised/ soolapul- gad - ühel tasandil	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Küpsetus- plaadil

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Küpsised/ soolapul- gad - ka- hel tasan- dil	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Küpsetus- plaadil
Küpsised/ soolapul- gad - kol- mel tasan- dil	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Küpsetus- plaadil
Beseed - ühel ta- sandil	120	3	120	3	80 - 100	Küpsetus- plaadil
Beseed - kahel ta- sandil ¹⁾	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetus- plaadil
Kuklid ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Küpsetus- plaadil
Ekleerid - ühel ta- sandil	190	3	170	3	25 - 35	Küpsetus- plaadil
Ekleerid - kahel ta- sandil	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Küpsetus- plaadil
Plaadi- koogid	180	2	170	2	45 - 70	20 cm koo- givormis
Rikkaliku puuvilja- täidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	24 cm koo- givormis
Victoria kook	170	1	160	2 (vasak ja parem)	50 - 60	20 cm koo- givormis

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Leib ja pitsa

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Sai ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1-2 tk, 500 g/tk
Rukkileib	190	1	180	1	30 - 45	Leivavor- mis
Kuklid, saiake- sed ¹⁾	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6-8 saia küpsetus- plaadil
Pitsa ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Küpsetus- plaadil või sügaval pannil
Kuklid ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Küpsetus- plaadil

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Tarretised

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Pastavorm	200	2	180	2	40 - 50	Vormis
Juurvilja- vorm	200	2	175	2	45 - 60	Vormis
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vormis
Lasanje ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis
Cannello- ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Liha

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Veiseliha	200	2	190	2	50 - 70	Traatrestil

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Sealiha	180	2	180	2	90 - 120	Traatrestil
Vasikaliha	190	2	175	2	90 - 120	Traatrestil
Inglise rostbiif, väheküps	210	2	200	2	50 - 60	Traatrestil
Inglise rostbiif, poolküps	210	2	200	2	60 - 70	Traatrestil
Inglise rostbiif, täisküps	210	2	200	2	70 - 75	Traatrestil
Sea aba- tükk	180	2	170	2	120 - 150	Kamaraga
Sea sää- retükk	180	2	160	2	100 - 120	2 tükki
Lambaliha	190	2	175	2	110 - 130	Kints
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Terve
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Terve
Part	175	2	220	2	120 - 150	Terve
Hani	175	2	160	1	150 - 200	Terve
Küülikuli- ha	190	2	175	2	60 - 80	Tükkideks lõigatuna
Jänes	190	2	175	2	150 - 200	Tükkideks lõigatuna
Faasan	190	2	175	2	90 - 120	Terve

Kala

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Forell/ merilatikas	190	2	175	2	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/ lõhe	190	2	175	2	35 - 60	4-6 fileed

9.6 Grill



Enne küpsetamist
eelkuumutage tühja ahju
umbes 3 minutit.

Toit	Kogus		Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)		Ahju ta- sand
	Tükki	(g)		1. külg	2. külg	
Sisefilee	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Biifsteek	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Vorstid	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Seakarbo- naad	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabid	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Kanarind	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hambur- ger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Kalafilee	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Röstitud sändvitšid	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Röstleib/- sai	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Turbogriil

Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Rostbiif või filee, väheküps ¹⁾	paksuse cm kohta	190 - 200	5 - 6	1 või 2
Rostbiif või filee, poolküps ¹⁾	paksuse cm kohta	180 - 190	6 - 8	1 või 2
Rostbiif või filee, täisküps ¹⁾	paksuse cm kohta	170 - 180	8 - 10	1 või 2

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Sealiha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Abatükk, kael, kints	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 või 2
Karbonaad, ribi-praad	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 või 2
Pikkpoiss	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 või 2
Seakoot (eelvalmistatud)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 või 2

Vasikaliha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Vasikapraad	1	160 - 180	90 - 120	1 või 2
Vasikakoot	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 või 2

Lambaliha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Lambakoot, lambapraad	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 või 2
Lambaliha, tagatükk	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 või 2

Linnuliha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Linnuliha ports-jonitükid	0,2 - 0,25 tükid	200 - 220	30 - 50	1 või 2
Pool kana	0,4 - 0,5 tükid	190 - 210	35 - 50	1 või 2
Kana, broiler	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 või 2
Part	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 või 2
Hani	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 või 2
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 või 2
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 või 2

Kala (aurutatud)

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Terve kala	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 või 2

9.8 Sulatamine

Toit	Kogus (g)	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamisaeg (min)	Märkusi
Kana	1000	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1000	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	500	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	150	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	300	30 - 40	10 - 20	-
Või	250	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Kreemikook	1400	60	60	-

9.9 Kuivatamine - Pöördõhk

välja, tehke uks lahti ja jätke üheks ööks jahtuma.

- Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.
- Paremate tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal

Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand	
			1. tasand	2. tasand
Oad	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Piprad	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Köögivilja- pendamiseks	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Seened	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ürdid	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand	
			1. tasand	2. tasand
Ploomid	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

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

10. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Juhised puhastamiseks

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.
- Puhastage seadme sisemust pärast igakordset kasutamist. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinna kahjustada.

10.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed



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.

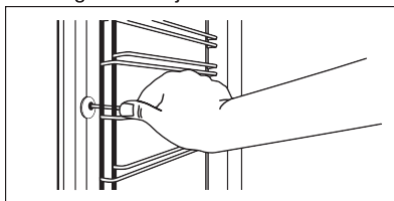
10.3 Uksetihendi puhastamine

- Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõõne raami ümber. Ärge kasutage seadet, kui uksetihend on kahjustatud. Võtke ühendust hoolduskeskusega.
- Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

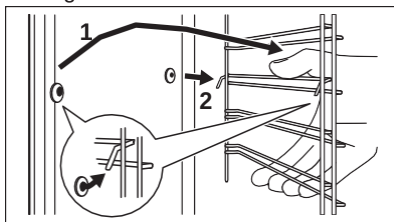
10.4 Ahjuresti tuge

Ahju puhastamiseks eemaldage ahjuresti toed.

- Tõmmake ahjuresti toe esiosa külgselina küljest lahti.



- Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgselina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.



Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.

10.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Ahjuuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja sisemise klaaspaneeli eemaldada.



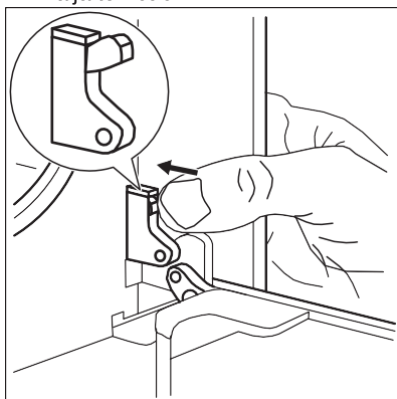
Kui te üritate klaaspaneeli eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.



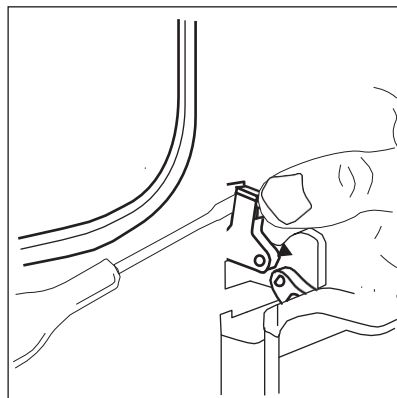
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma sisemise klaaspaneelita.

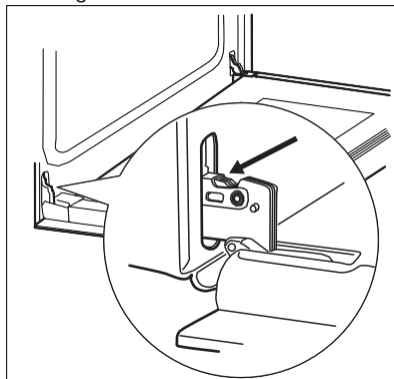
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal pool asuv hing.
2. Vajutage kinnitusdetaili, kuni see välja tõmbub.



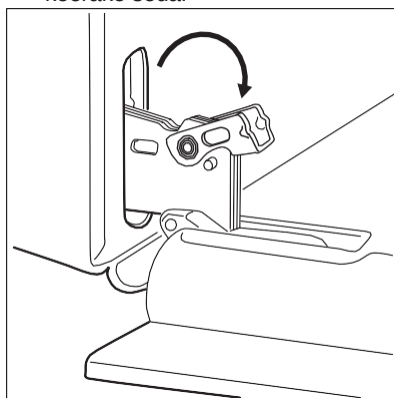
3. Hoidke detaili ühe käega kinni. Võtke teise kätte kruvikeeraja, et tõsta ning keerata parempoolse uksehinge hooba.



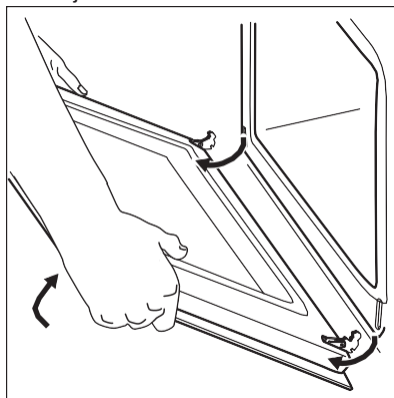
4. Leidke üles ukse vasakul pool asuv hing.



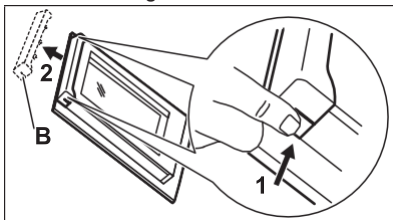
5. Tõstke vasaku hinge hoob üles ja keerake seda.



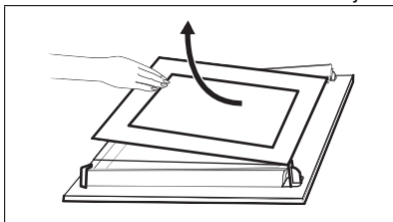
6. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke välja.



7. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.
8. Võtke mõlemalt poolt ukseleistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusrõngad.



9. Eemaldamiseks tõmmake ukseleistu ettepoole.
10. Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tõmmake see ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.

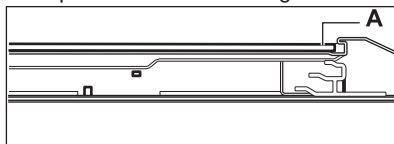


11. Puhastage klaaspaneeli nõudepesuvahendi ja veega. Kuivatage klaaspaneel hoolikalt. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale. Korraldage ülaltoodud sammude vastupidises järjekorras.

Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist

veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutatud kare.

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



10.6 Lambi asendamine

Asetage seadme põhjale riidest lapp. See hoiab ära lambi klaasist katte ja ahjuõõne purunemise.



HOIATUS!

Surmava elektrilöögi oht!

Enne lambi asendamist

ühendage kaitse lahti.

Ahjuvalgusti ja selle klaasist kate võivad olla kuumad.



ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati

riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

1. Lülitage seade välja.
2. Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitseüliti välja.

Tagumine valgusti

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

11. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Kella pole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Valgusti ei põle.	Lamp on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15 - 20 minuti pärast välja võtta.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.

11.2 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. See andmesilt asub ees ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti seadme küljest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)

.....

Tootenumber (PNC)

.....

Seerianumber (S.N.)

.....

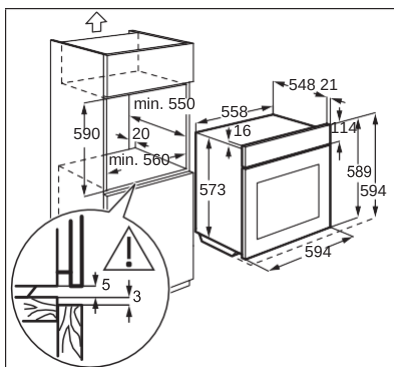
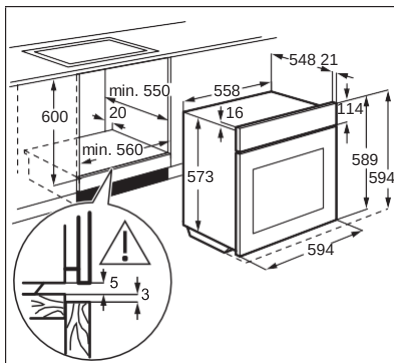
12. PAIGALDAMINE



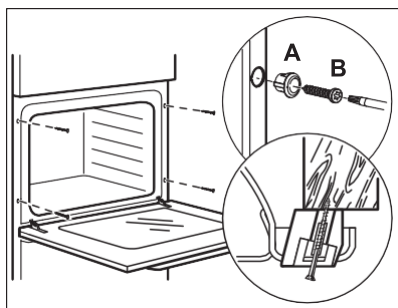
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Paigutamine mööblisse



12.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



12.3 Elektriühendus

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

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

12.4 Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

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

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

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
maksimaalne 1380	3 x 0.75
maksimaalne 2300	3 x 1
maksimaalne 3680	3 x 1.5

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

13. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOB43450OX
Energiatõhususe indeks	103.5
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.88 kWh/tsükliks
Sisekambrate arv	1
Kuumuseallikas	Elekter
Maht	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Mass	29.9 kg

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

13.2 Energiasääst



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Üldised nõuanded

Veenduge, et seadme uks on töötamise ajal suletud ja avage seda küpsetamise ajal võimalikult vähe.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Võimalusel ärge enne toidu sissepanekut ahju eelkuumutage.

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

Muude toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

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

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

