

EOE5C71X  
EOE5C71Z



---

ET Ahi

---

Kasutusjuhend

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	7
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	8
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	9
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	11
9. LISAFUNKTSIOONID.....	12
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	13
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	23
12. VEAOTSING.....	26
13. PAIGALDAMINE.....	27
14. ENERGIATÕHUSUS.....	29

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

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

### 1.2 Üldine ohutus

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

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

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### **HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

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

### 2.2 Elektriühendus



#### **HOIATUS!**

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesat.
- 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 loigseb, 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 kontakteid.
- 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 ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- 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 sisemuse põhjale.
  - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
  - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Kõrgetemperatuuril peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme kasutamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole kasutusjärgelt 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.
- 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.
- Katalüütilisel emailil (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

## 2.5 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.
- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult samasuguste tehniliste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Jäätmekäitlus



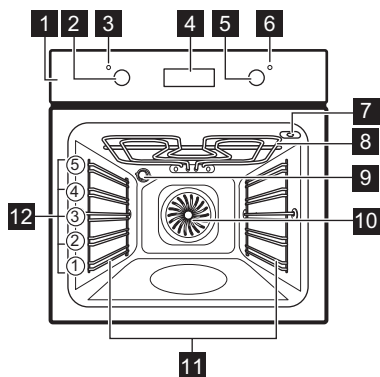
### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 3 Toitetuli-/sümbol
- 4 Ekraan
- 5 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 6 Temperatuuri indikaator / sümbol
- 7 Toidutermomeetri pesa
- 8 Kütteelement
- 9 Valgusti
- 10 Ventilaator
- 11 Restitugi, eemaldatav
- 12 Ahjuriuli tasandid

### 3.2 Tarvikud

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

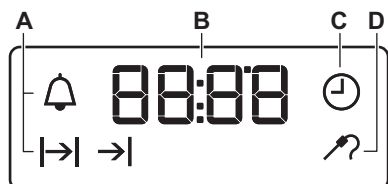
- Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**  
Toidu küpsetusastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**  
Restidele ja plaatidele.

## 4. JUHTPANEEL

### 4.1 Nupud

Sensorväli / nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja määramiseks.
🕒	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja määramiseks.

### 4.2 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer
- C. Kellafunktsioon
- D. Toidutermomeetri indikaator

## 5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Kellaaja valimiseks vt jaotist "Kella funktsioonid".

### 5.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

### 5.2 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. Valige funktsioon Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon Valige maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon Valige maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul 15 minutit töötada.
7. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Ahjust võib tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.



### 6.2 Küpsetusrežiimi valimine



1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
  2. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
- Tuli süttib, kui ahi töötab.
3. Ahju väljalülitamiseks keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas- asendisse.

### 6.3 Küpsetusrežiimid

Ahju funktsioon	Rakendus
 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui Ülemine + alumine kuumutus.








Ahju funktsioon	Rakendus
 Niiske Pöördõhk	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske Pöördõhk. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisetemperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldiste energiasäästussoovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiaklassi määratlemiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
 Turbogriil	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pitsarežiim	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus (Ülemine/Alumine Kuumutus)	Ühel riulitasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

## 7. KELLA FUNKTSIOONID

### 7.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
 KELLAAEG	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 KESTUS	Seadme tööaja kestuse määramiseks.
 LÖPP	Seadme väljalülitusaja määramiseks.
 EDASILÜKKAMINE	KESTUSE ja LÖPU funktsiooni kombineerimiseks.
 MINUTILUGEJA	Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.

## 7.2 Kellaaja valimine. Kellaaja muutmine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

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

Õige aja valimiseks vajutage nuppe  $\oplus$  või  $\ominus$ .

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

Kellaaja muutmiseks vajutage järjest ⌚, kuni ⌚ hakkab vilkuma.

## 7.3 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest ⌚, kuni  $\rightarrow|$  hakkab vilkuma.
3. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$  KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse  $\rightarrow|$ .

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

## 7.4 LÖPU määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest ⌚, kuni  $\rightarrow|$  hakkab vilkuma.
3. Puudutage  $\oplus$  või  $\ominus$ , et valida aeg.

Ekraanil kuvatakse  $\rightarrow|$ .

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

## 7.5 EDASILÜKKAMISE valimine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest ⌚, kuni  $\rightarrow|$  hakkab vilkuma.
3. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$ , et valida KESTUSE aeg.
4. Vajutage ⌚.
5. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$ , 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. Seade lülitub automaatselt välja. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
8. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

## 7.6 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest ⌚, kuni  $\triangle$  hakkab vilkuma.
2. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$  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 ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

## 7.7 Kellafunktsioonide tühistamine

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

## 8. TARIKUTE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Toidutermomeetri kasutamine

Toidutermomeeter mõõdab liha sisetemperatuuri.

Silmas tuleb pidada kahte temperatuuri:


- Ahju temperatuur. Vt küpsetustabelit.
- Toidu sisetemperatuur. Vt toidutermomeetri tabelit.



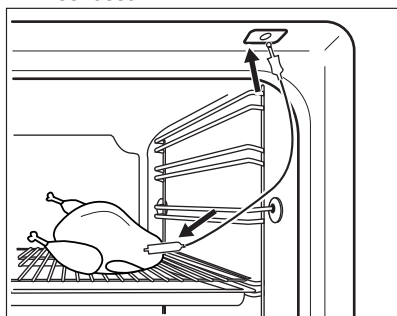
### ETTEVAATUST!

Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toidutermomeetrit ja originaaltarvikuid.

1. Pange toidutermomeetri pistik ahju ülaosas olevasse pesa.

Toidutermomeetri indikaator  hakkab vilkuma.

2. Suruge toidutermomeetri ots liha keskossa.




3. Sisetemperatuuri valimiseks vajutage nuppu  $+$  või  $-$ . Temperatuuri saate valida vahemikus 30 °C kuni 99 °C.
4. Määrake ahju funktsioon ja ahju temperatuur.

Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab kaks minutit helisignaali. Vajutage nuppu, et signaal välja lülitada.

5. Lülitage seade välja.
6. Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast. Võtke liha ahjust välja.

Kui liha ei ole küpsenud teie ootuste kohaselt, läbige uuesti ülaltoodud sammud ja määrake kõrgem sisetemperatuur.

Küpsetamise ajal võite te temperatuuri alati muuta. Valitud sisetemperatuuri muutmiseks vajutage .



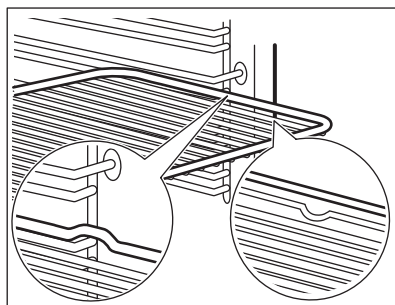
### HOIATUS!

Olge ettevaatlik, kui eemaldate toidutermomeetri otsa ja pistikut. Toidutermomeeter on tuline. Põletusohu!

### 8.2 Tarvikute sisestamine

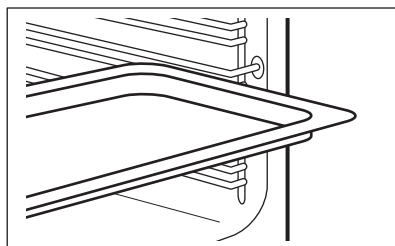
Traatrest:

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



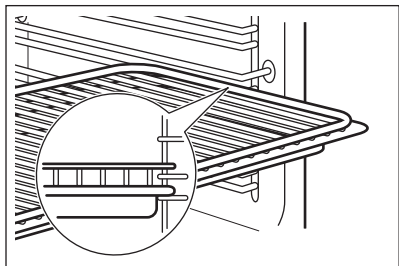
Küpsetusplaat/ sügav pann:

Lükake küpsetusplaat /sügav pann ahjuriuli tugede juhikute vahele.



Traatrest ja küpsetusplaat /sügav pannkoos:

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



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

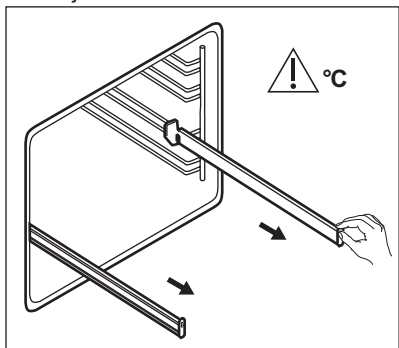
### 8.3 Teleskoopsiinid

- i** Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

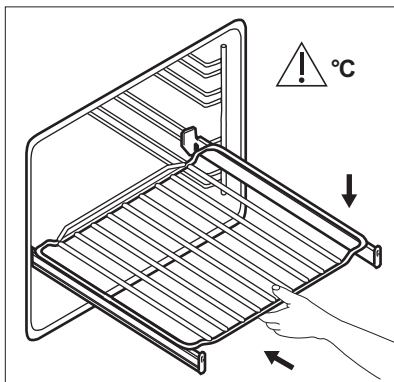
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

- !** **ETTEVAATUST!** Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



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



Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

## 9. LISAFUNKTSIOONID

### 9.1 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme

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

## 9.2 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.

## 10. 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.

### 10.1 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 riilitasandite standardseaded.

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

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

### Kookide küpsetamine

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

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

### Liha ja kala küpsetamine

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

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

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

### Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

### 10.2 Küpsetamine ja röstimine

#### Koogid

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivormis
Muretained	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivormis

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand		
Peti-juus- tukook	170	1	165	2	60 - 80	26 cm koo- givormis
Õunakook (õunapiru- kas) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (vasak ja parem)	80 - 100	Kahes 20 cm kooigi- 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
Tordipõhi	170	2	160	2	50 - 60	26 cm koo- givormis
Jõulu- kook / rik- kaliku puuvilja- täidisega kook <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	20 cm koo- givormis
Ploomi- kook <sup>1)</sup>	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)	Riiuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riiuli 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 <sup>1)</sup>	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetus- plaadil
Kuklid <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## Leib ja pitsa

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

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## Tarretised

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

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## Liha

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



Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riiuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riiuli 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 abatükk	180	2	170	2	120 - 150	Kamaraga
Sea sääretükk	180	2	160	2	100 - 120	2 tükki
Lambaliha	190	2	175	2	110 - 130	Kints
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Terve
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Terve
Part	175	2	220	2	120 - 150	Terve
Hani	175	2	160	1	150 - 200	Terve
Küülikuliha	190	2	175	2	60 - 80	Tükkideks lõigatuna
Jänes	190	2	175	2	150 - 200	Tükkideks lõigatuna
Faasan	190	2	175	2	90 - 120	Terve

### Kala

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

## 10.3 Grill

Valige maksimaalne temperatuur.

Eelsoojendage ahju 3 minutit.

Kasutage neljandat riulitasandit.

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

## 10.4 Turbogrill

Kasutage esimest või teist ahjutasandit.

### Veiseliha

Eelsoojendage ahi.

Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.

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

### Sealiha

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

### Vasikaliha

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

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

#### Lambaliha

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

#### Linnuliha

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

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

#### Kala (aurutatud)

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

### 10.5 Niiske Pöördõhk

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

Toit	Tarvikud	Tempera- tuur (°C)	Riili ta- sand	Aeg (min.)
Magusad saia- kesed, 12 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	175	3	40 - 50
Saiakesed, 9 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	35 - 45
Pitsa, külmuta- tud, 0,35 kg	traatrest	180	2	45 - 55
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasva- pann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasva- pann	170	2	45 - 50
Sufleed, 6 tk	keraamilised ahjuvormid traatrestil	190	3	45 - 55
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	35 - 45

Toit	Tarvikud	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Aeg (min.)
Victoria kook	ahjuvorm ahjureskil	170	2	35 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	35 - 45
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	170	3	30 - 40
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	3	40 - 50
Küpsised, 16 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	150	2	30 - 45
Makroonid, 20 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	45 - 55
Muffinid, 12 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	170	2	30 - 40
Soolased küpsetised, 16 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsetised, 20 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	150	2	40 - 50
Korvikesed, 8 tk	küpsetusplaat või rasva- pann	170	2	30 - 40
Pošeeritud köögivili, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Köögivili, vahemerepärane 0,7 kg	küpsetusplaat või rasva- pann	180	4	35 - 45

## 10.6 Kuivatamine - Pöördõhk

Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.

### Juurvili

Uhe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

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

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

### Puuviljad

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

### 10.7 Toidutermomeetri tabel

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

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

### 10.8 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riiuli tasand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Väike kook	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 30	Pange ühele plaadile 20 väikest koogikest.

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riulitahand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Väike kook	Pöördõhk / Ventilatori-ga küpsetamine	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	Pange ühele plaadile 20 väikest koogikest.
Väike kook	Pöördõhk / Ventilatori-ga küpsetamine	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	Pange ühele plaadile 20 väikest koogikest.
Õunakook	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90	Kasutage 2 plaati (20 cm läbimõõduga) diagonaalpaigutuses.
Õunakook	Pöördõhk / Ventilatori-ga küpsetamine	Traatrest	2	160	70 - 90	Kasutage 2 plaati (20 cm läbimõõduga) diagonaalpaigutuses.
Rasvavaba tor-dipõhi	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Rasvavaba tor-dipõhi	Pöördõhk / Ventilatori-ga küpsetamine	Traatrest	2	160	40 - 50	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Rasvavaba tor-dipõhi	Pöördõhk / Ventilatori-ga küpsetamine	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Kasutage koogivormi (26 cm läbimõõduga). Diagonaalpaigutuses. Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Muretainaküpsetised	Pöördõhk / Ventilatori-ga küpsetamine	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretainaküpsetised	Pöördõhk / Ventilatori-ga küpsetamine	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Muretai-naküpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/-sai 4 - 6 tk	Grill	Traatrest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.
Veiseli-haga burger 6 tk, 0,6 kg	Grill	Traatrest ja rasvapann	4	maks.	20 - 30	Pange traatrest neljandale ahju-tasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

## 11. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Juhised puhastamiseks

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

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

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

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada.

Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades. Ärge kandke katalüütilisele pinnale ahjupuhastit.

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

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondensaadi vähendamiseks kuumutage enne küpsetamist tühja ahju 10 minutit. Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda.

### 11.2 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.

### 11.3 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.

## 11.4 Restitugede / katalüütiliste paneelide eemaldamine

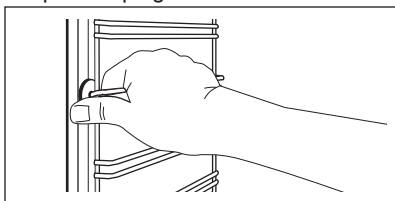
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided / katalüütilised paneelid.



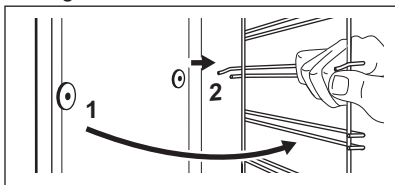
### ETTEVAATUST!

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.

## 11.5 Katalüütiline puhastus

Katalüütilise kattega ahjuseinad on isepuhastuvad. Selline pind imab endasse rasva.

Enne katalüütilise puhastamise sisselülitamist:

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

1. Valige funktsioon .
2. Seadke temperatuuriks 250 °C ja laske ahjul 1 tund töötada.
3. Lülitage ahi välja.
4. Ahju jahtumise ajal puhastage ahju sisemust niiske ja pehme lapiga.

Katalüütilise pinna värvimuutused ei avalda mõju katalüütilisele puhastamisele.

## 11.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Ahjuksel 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 klaaspaneele eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.

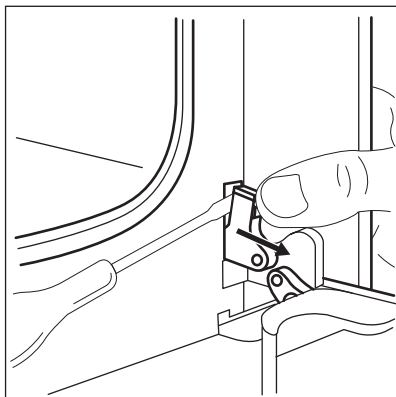


### ETTEVAATUST!

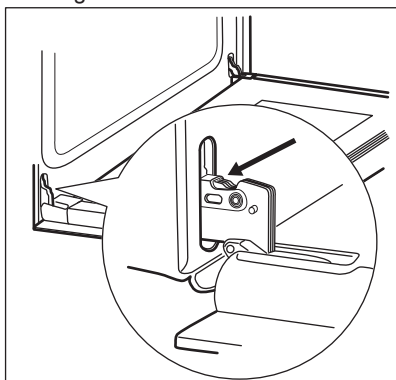
Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

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

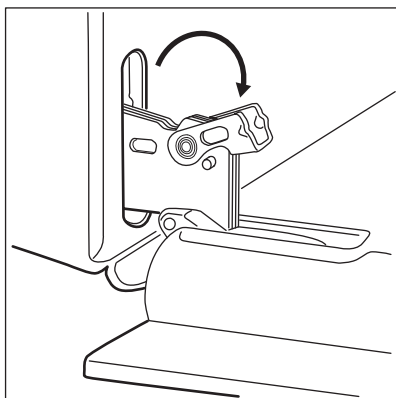




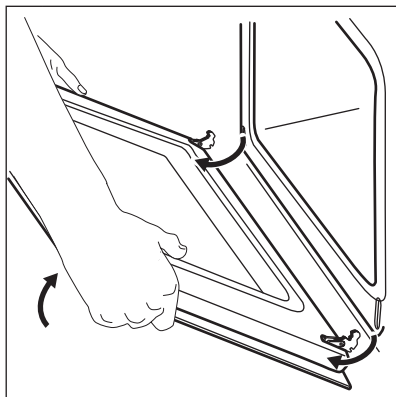
3. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.



4. Tõstke ja keerake vasaku hinge hoo täiesti üles.

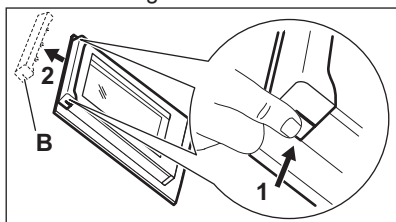


5. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.



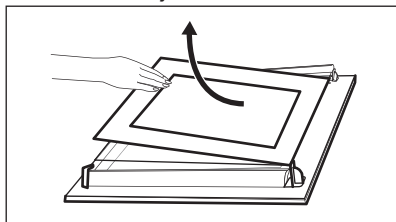
6. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.

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



8. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.

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

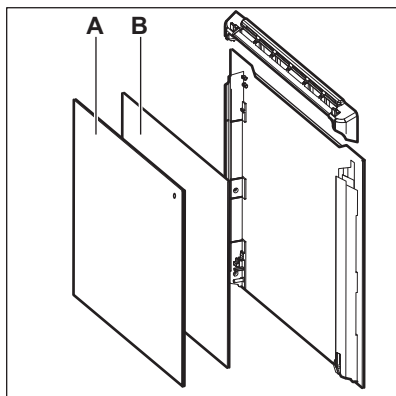


10. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

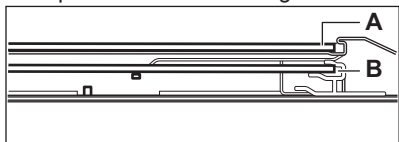
Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.

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.



## 12. VEAOTSING



**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, kas seadistused on õiged.

## 11.7 Lambi asendamine



**HOIATUS!**  
Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

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



**ETTEVAATUST!**  
Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

### Tagumine valgusti

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

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.
Ekraanil kuvatakse "F11".	Toidutermomeetri pistik ei ole korralikult pesasse sisestatud.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pesa.
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 on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.

## 12.2 Hooldusteave

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

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

### Soovitame märkida siia järgmised andmed:

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

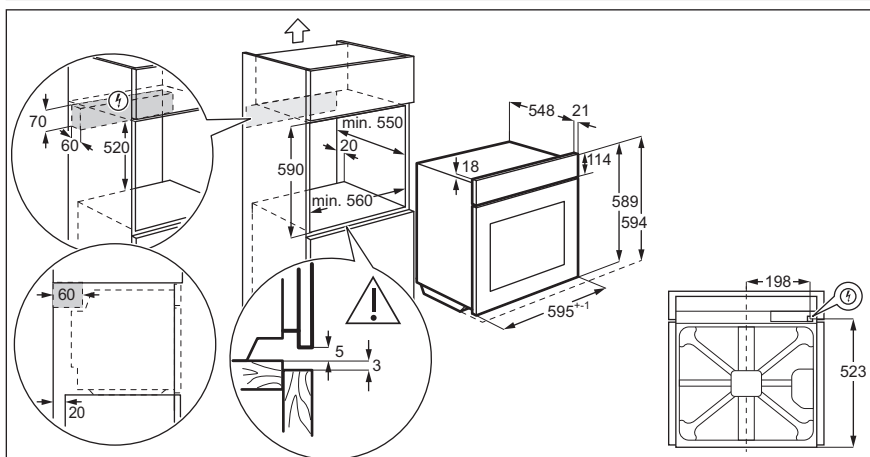
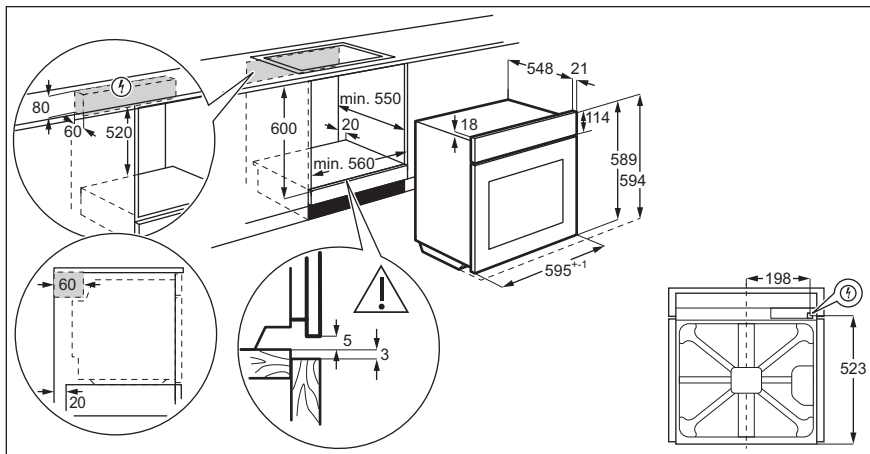
## 13. PAIGALDAMINE



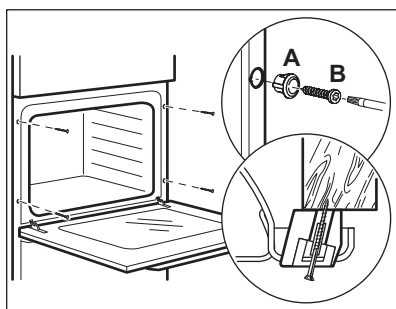
### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Paigutamine mööblisse



### 13.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



### 13.3 Elektriühendus

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

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

### 13.4 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 <sup>2</sup> )
maksimaalne 1380	3 x 0.75

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> )
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).

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteinfo vastavalt määrusele EL 65-66/2014

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOE5C71X 949496668 EOE5C71Z 949496669
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.95 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.81 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Mass	EOE5C71X 31.7 kg
	EOE5C71Z 31.6 kg

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

### 14.2 Energia kokkuhoid



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

### Üldised nõuanded

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Võimalusel ärge enne toidu sisesepanekut ahju eelkuumutage.

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

Jääkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkuumust.

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

#### **Küpsetamine pöördõhuga**

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.


#### **Toidu soojashoidmine**


Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

#### **Niiske Pöördõhk**

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

## 15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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



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



867355128-B-192019

