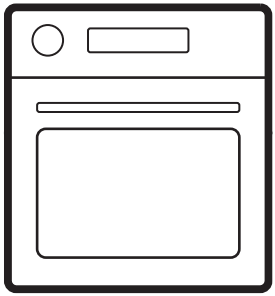
Electrolux

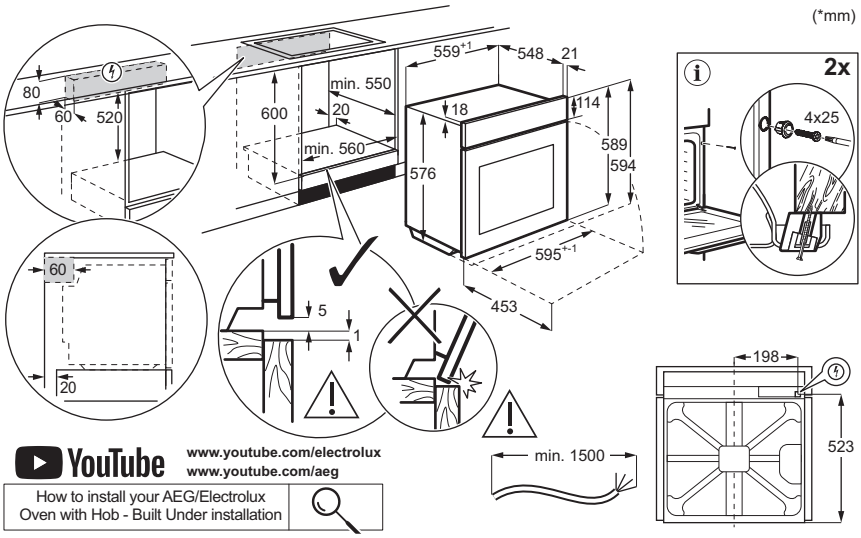
electrolux.com/register

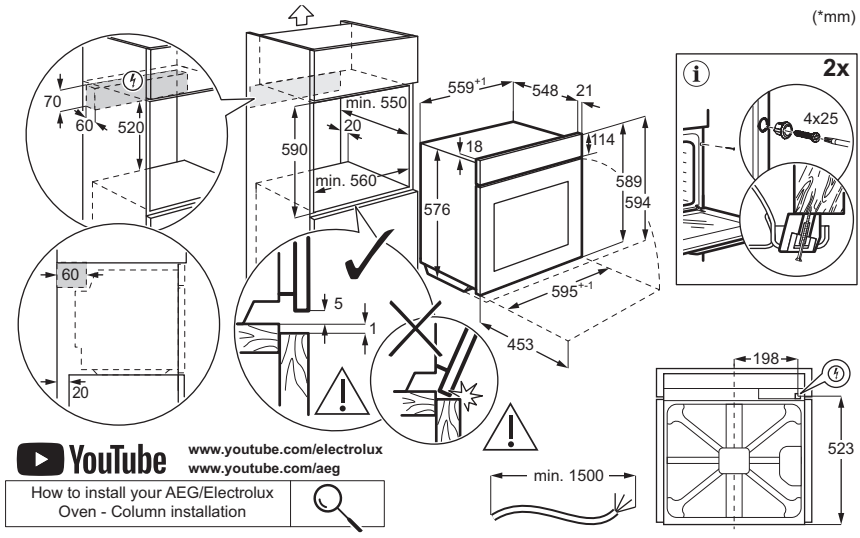


Integreeritav ahi
Kasutusjuhend

EOD6F77H

PAIGALDAMINE





EESTI

1. OHUTUSTEAVE..... **3**
2. OHUTUSJUHISED..... **4**
3. TOOTE KIRJELDUS..... **7**
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... **8**
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... **8**
6. NÕUANDED JA SOOVITUSED..... **12**
7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS **13**
8. TÕRKEOTSING..... **15**
9. ENERGIATÕHUSUS..... **15**
10. KESKKONNAASPEKTID..... **16**

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.
- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.

- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriiuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

⚠ HOIATUS!
Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on loodis ja uks avaneb ilma takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

⚠ HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud põrutuskindlat pistikupesa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on 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	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasijuhe ja sinine neutraaljuhe.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töö ajal ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellest võib eralduda kuuma õhku ja alkoholi koostisosadest pärinevaid tuleohtlikke segusid.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Hoidke sädemed ja lahtine leek seadmest eemal, kui selle uks on avatud.
- Kasutage hoidistamisel ainult selleks ette nähtud klaase ja purke.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailkihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - Ärge asetage ahjunõusid ega esemeid otse ahjuõõnsuse põhja.
  - Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
  - olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.

- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlaste kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

⚠ HOIATUS!
Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik, kuna see on raske.
- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, mullid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.
- Seadme ja tarvikute puhastamiseks kasutage mikrokiudlappi, sooja vett ja neutraalseid pesuvahendeid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, padjakesi, lahusteid, teravate servadega või metallist esemeid.
- Ahjupuhastussprei kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili pesuainega.

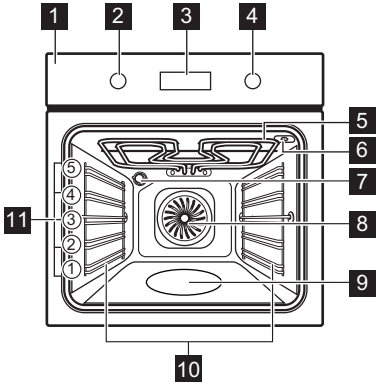
2.5 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!
Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust , seejärel lõigake elektrikaabel läbi ja kõrvaldage see.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade.



1 Juhtpaneel
2 Küpsetusfunktsioonide nupp
3 Ekraan
4 Juhtnupp
5 Kuumutuselement
6 Toidutermomeetri pesa
7 Lamp
8 Ventilaator
9 Ahjuõõnsus
10 Riiuli tugi, eemaldatav
11 Riiuli asendid

3.2 Juhtpaneel

	Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.
	Funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumutus.
	Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.
	Toidu sisetemperatuuri määramiseks vajutage: Toidusensor
OK	Valiku kinnitamiseks vajutage.

Ekraani indikaatorid

	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.
	Alammenüü: Puhastamine.
	Alammenüü: Seaded
	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.
	Auruga küpsetamine on aktiveeritud.
	Toidusensor on sisse lülitatud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
STOP	Küpsetusaeg on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.

Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppudele. Nupud tulevad välja (ainult valitud mudelid).
2. Keerake funktsiooni valimiseks küpsetusfunktsioonide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse **0**.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Kellaaja seadmine

Esmakordsel vooluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: **"00:00"** või **"12:00"** (olenevalt mudelist).

1. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
2. Vajutage nuppu OK.

4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Õhutage ruum korralikult.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoed.
3. Seadistage kõik funktsioonid maksimaalsele temperatuurile ja laske seadmel ettenähtud aja jooksul töötada: 1 h, 15 min, 15 min. Vt jaotist Igapäevane kasutamine.
4. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
5. Puhastage mikrokiustlapi, sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Pange tarvikud ja restitoed tagasi.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Küpsetusfunktsioonid

	Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine
	Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine
	SteamBake: Aurutamine
	Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartuliviilud, kevadrullid
	Pitsa funktsioon: Pitsa küpsetamine
	Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine
	Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine
	Grill: Röstimine, grillimine
	Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine

Mõnede ahjufunktsioonidega võib lamp temperatuuridel alla 80°C automaatselt välja lülituda.

5.2 Küpsetusfunktsioonide seadistamine

1. Keerake küpsetusfunktsiooni valimiseks küpsetusfunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

Kiirkuumutus – küpsetusaja lühendamiseks hoidke all. See on saadaval osade küpsetusfunktsioonide jaoks. Ventilaator võib automaatselt sisse lülituda.

5.3 Taimer

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja vajaduse tekkimisel temperatuuri seadistamiseks keerake nuppe.
2. Vajutage , kuni ekraanil kuvatakse soovitud taimerifunktsioon:

Minutilugeja: Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.

STOP **Küpsetusaeg**: Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub.

Viitkäivitus: Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub signaal ja küpsetamine peatub.

3. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage OK.
5. Kui aeg lõpeb, vajutage OK ja keerake nupud asendisse Väljas, kui see on vajalik.

5.4 SteamBake - Auruküpsetus

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Täitke ahju süvend kraaniveega (100 ml küpsetamiseks, 200 ml röstimiseks).



Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml ml. Toiduvalmistamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjusüvendisse vett valada.

3. Pöörake küpsetusfunktsioonide nuppu, et valida küpsetusfunktsioon .
4. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.
5. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 5 min.
6. Sisestage ahju toiduained.
7. Pärast küpsetamise lõppu keerake küpsetusfunktsioonide nupp ahju väljalülitamiseks väljas-asendisse.
8. Kui seade on jahtunud, eemaldage vesi veeanumast pehme lapiga.

⚠ HOIATUS!
Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.

5.5 Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

1. Keerake küpsetusfunktsioonide nupp asendisse .

Ekraanil kuvatakse , , .

2. Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon. Vajutage OK.

5.6 Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alamenüü koosneb spetsiaalsete toitude jaoks mõeldud programmidest. Programmid algavad sobiva seadistusega. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega ja temperatuuri.

1. Keerake küpsetusfunktsioonide nupp asendisse .
2. Keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK.
3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage OK.
4. Asetage toiduained ahju. Vajutage OK.
5. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Funktsiooni kasutamiseks peab toidusensor olema ühendatud. Vt jaotist Toidusensor.
	Auruga küpsetamiseks kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riiuli tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

P1	**Rostbiif, vähe-küps**	**2**; **küpsetusplaat** 1-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P2	**Rostbiif, pool-küps**	
P3	**Rostbiif, täis-küps**	
P4	**Steik, poolküps,** 180-220 g tüki kohta; 3 cm paks **3**; röstimisnõu on **traatrestil** Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.	
P5	**Veisepraad / hautatud** (ribiliha, läbikasvanud 1,5-2 kg **2**; röstimisnõu on **traatrestil** Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.	
P6	**Rostbiif, vähe-küps** [1]	**2**; **küpsetusplaat** 1-1,5 kg; 4-5 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P7	**Rostbiif, pool-küps** [1]	
P8	**Rostbiif, täis-küps** [1]	
P9	**Veisefilee, vä-heküps** [1]	**2**; **küpsetusplaat** 0,5-1,5 kg; 5-6 cm paks Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P10	**Veisefilee, poolküps** [1]	
P11	**Veisefilee, küps** [1]	

P12

Röstitud vasikaliha (nt abatükk)
2; röstimisnõu on **traatrestil,** 0,8-1,5 kg; 4 cm paks
Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse. Röstpraad, kaetud.

P13

Röstitud seakael või abatükk, 1,5-2 kg
2; röstimisnõu on **traatrestil**
Lisage röstimisnõusse 200 ml vedelikku.

P14

Rebitud sealiha [1], 1,5-2 kg
2; **küpsetusplaat**
Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.

P15

Sea seljafilee, 1-1,5 kg; 5-6 cm paks
2; Röstimisnõu on **traatrestil**
Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.

P16

Sealiha ribid, 2-3 kg; kasutada tooreid, 2-3 cm õhuke
3; **sügav pann**
Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.

P17

Lambakoot kontidega, 1,5-2 kg; 7-9 cm paks
2; Röstimisnõu on **küpsetusplaadil**
Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.

P18

Terve kana, 1-1,5 kg; värske
2; 200 ml; haudepott on **küpsetusplaadil**
Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.

P19

Pool kana, 0,5-0,8 kg
3; **küpsetusplaat**

P20

Kana rinnafilee, 180-200 g tüki kohta
2; haudepott on **traatrestil**
Praadige liha paar minutit kuumal pannil.

P21

Kanakoivad, värsked
3; **küpsetusplaat**
Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.

P22

Terve part, 2-3 kg
2; röstimisnõu on **traatrestil**
Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.

P23

Terve hani, 4-5 kg
2; **sügav pann**
Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.

P24

Pikkpoiss, 1 kg
2; **traatrest**

P25

Terve kala, grillitud, 0,5-1 kg kala kohta
2; **küpsetusplaat**
Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.

P26

Kalafilee
3; hautuspott on **traatrestil**

P27

Juustukook
2; ∅ 28 cm lahtikäiv koogivorm on **traatrestil**

P28

Õunatort
2; 100-150 ml; **küpsetusplaat**

P29

Õunakook
2; pirukavorm on **traatrestil**

P30

Õunapirukas
2; 100-150 ml; ∅ 22 cm pirukavorm on **traatrestil**

P31

Šokolaadikoogikesed, 2 kg tainast
3; **sügav pann**

P32

Muffinid
2; 100-150 ml; muffini küpsetusplaat on**traatrestil**

P33

Pärmitainast kook
2; leivavorm on **traatrestil**

P34

Küpsetatud kartulid, 1 kg
2; **küpsetusplaat**
Kasutage terveid koorega kartuleid.

P35

Viilud, 1 kg
3; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga
Lõigake kartulid tükkideks.

P36

Grillitud köögiviljasegu, 1-1,5 kg
3; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga
Lõigake köögiviljad tükkideks.

P37

Kroketid, külmutatud, 0,5 kg
3; **küpsetusplaat**

P38	**Kartulipallikesed, külmutatud,** 0,75 kg **3**; **küpsetusplaat**
P39	**Liha-/köögiviljalasanje kuivadest pastalehtedest,** 1-1,5 kg **2**; hautuspott on **traatrestil**
P40	**Kartuligratään** (toored kartulid) 1-1,5 kg **1**; hautuspott on **traatrestil** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
P41	**Värske pitsa, õhukesel põhjal** **2**; 100 ml; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga
P42	**Värske pitsa, paksul põhjal** **2**; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga
P43	**Quiche** **2**; küpsetusvorm on **traatrestil**
P44	**Bagett/ciabatta/sai,** 0,8 kg **2**; 100 ml; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	**Täisteraleib / rukkileib / must leib,** 1 kg **2**; 100 ml; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga / leivavorm **traatrestil**

[1] Madalal temperatuuril küpsetamine.

5.7 Seaded

1. Keerake küpsetusfunktsioonide nupp asendisse.
2. Keerake juhtnuppu, et valida. Vajutage OK
3. Sätte valimiseks pöörake nuppu. Vajutage OK
4. Väärtuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage OK
5. Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et sulgeda Menüü.

Alammenüü: Seaded

	Seadistus	Väärtus
01	Kellaaeg	Muuda
02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks, 2 - Klikk, 3 - Heli on väljas
04	Helitugevus	1 - 4
05	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp,2 - Alarm
06	Uptimer	Sees / Väljas
07	Sisevalgustus	Sees / Väljas
08	Kiirkuumutus	Sees / Väljas
09	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
10	Tarkvaraversioon	Kontrollida
11	Taasta tehaseseaded	Jah/ei

5.8 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

Kui see aktiveeritakse seadme kasutamise ajal, lukustatakse juhtpaneel, et tagada küpsetusseadete katkematu jätkumine.

Kui see aktiveeritakse, kui seade on välja lülitatud, hoitakse juhtpaneel lukustatuna, et vältida seadme tahtmatut sisselülitamist.

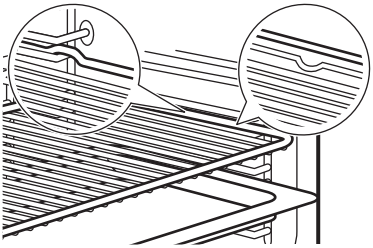
OK – vajutage ja hoidke all, et funktsioon sisse ja välja lülitada.

Kostab signaal. – vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

5.9 Lisatarvikud

Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Sisestage tarvik (traatraam/kandik) riiuli toe juhikute vahele. Veenduge, et rest puudutaks ahju sisemuse tagakülge ja jalad oleksid suunatud allapoole. Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja pakub kaitset kaldumise eest. Resti ümber olev ääris hoiab ära köögitarvete libisemise riiulilt.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage selle alla küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

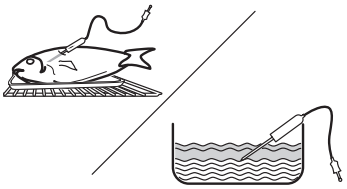
5.10 Toidusensor

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – ahju temperatuur (max 250 °C koos toidutemperatuuriga). See peaks olema vähemalt 25°C kõrgem kui toidutermomeetri temperatuur.
- – toidutermomeetri temperatuur.

1. Valige kuumutusfunktsioon ja ahju temperatuur.
2. Suruge toidutermomeetri ots liha või kala keskele, võimalusel kõige paksemasse ossa. Vormiroogade puhul asetage toidutermomeetri ots täpselt keskele, tahke koostisosa sisse stabiliseerituna. Veenduge, et ots ei puudutaks küpsetusnõu põhja.



3. Ühendage toidutermomeetri pistik seadme sees asuvasse pistikupessa. Vt jaotist Toote kirjeldus. Ekraan näitab toidutermomeetri praegust temperatuuri.
4. Toidutermomeetri temperatuuri määramiseks keerake juhtnuppu.

   Vajutage OK.
5. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Soovitud toidutermomeetri tegevuse lõpu saate valida alammenüüst: Seaded.

6. Lülitage seade välja.
7. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest. Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusfunktsioon
°C	Temperatuur
	Riiuli asend
	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

	°C			
Magusad rullid, 16 tükki	180	2	20–30	1)
Rullid, 9 tükki	180	2	30–40	1)
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	220	2	10–15	2)

	°C			
Rullbiskviit	170	2	25–35	1)
Šokolaadikook	175	3	25–30	1)
Suflee, 6 tükki	200	3	25–30	3)
Biskviittainast põhi	180	2	15–25	4)
Victoria võileib	170	2	40–50	5)
Pošeeritud kala, 0.3 kg	180	3	20–25	1)
Terve kala, 0.2 kg	180	3	25–35	1)
Kalafilee, 0.3 kg	180	3	25–30	6)
Pošeeritud liha, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlõkk, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Küpsised, 16 tükki	180	2	20–30	1)
Makroonid, 24 tükki	180	2	25–35	1)
Muffinid, 12 tükki	170	2	30–40	1)
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	180	2	25–30	1)
Muretainaküpsised, 20 tükki	150	2	25–35	1)
Koogikesed, 8 tükki	170	2	20–30	1)
Köögiviljad, pošeeritud, 0.4 kg	180	3	35–45	1)
Vegan-omlett	200	3	25–30	6)
Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.
2) Kasutage ahjuresti.
3) Kasutage traatrestil keraamilisi portsjonivorme.
4) Kasutage traatrestil tordipõhjaalust.
5) Kasutage traatrestil küpsetusnõud.
6) Kasutage traatriiulil pitsapanni.

6.3 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

		°C		
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	3	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	1)
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 ja 4	160	40 - 60	3) 2)
Muretaigen				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Röstleib/-sai				
	4	max	1 - 5	3) 2)

1) Kasutamine Küpsetusplaat.
2) Eelsoojendage ahju 10 minutit.
3) Kasutamine Traatrest.

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Kangekaelsete plekkide korral kasutage spetsiaalset ahjupuhastusvahendit. Ärge kandke ahjupuhastusvahendit katalüütilistele pindadele.
- Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat ukse tihendit.
- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukse klaaspaneelidele. Kondensatsiooni vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

7.2 Restitugede

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Tõmmake ahjuriiuli tugede esiosa külgseina küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage.
4. Pange riiulitoed tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

7.3 Katalüütiline puhastamine

Teatud osades on ahjuõõnsusel katalüütiline email, mis neelab katalüütilise puhastamise käigus rasva. Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele. Katalüütiline email on isepuhastuv, ärge puhastage seda lapiga.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
4. Valige Menüü / Puhastamine .
5. Vajutage kolm korda OK.

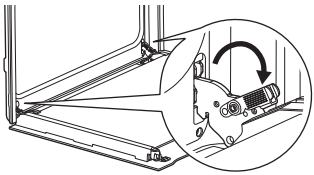
Kestus: 1 h
Kui puhastamine lõpeb, kostab helisignaal. Seade lülitub välja.

6. Kui ahi on jahtunud, puhastage ahju põhja niiske ja pehme lapiga.

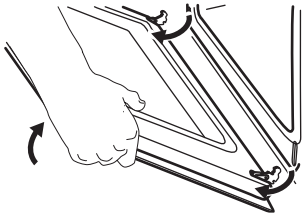
7.4 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

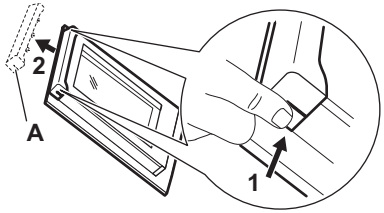
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



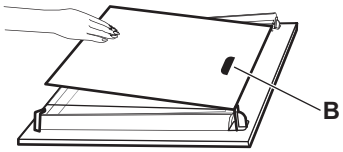
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.
5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **A** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Hoidke ukse klaaspaneele ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



8. Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigaldage klaaspaneelid ja ahjuuks.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetrükk. Printimisala **B** (kui see on olemas) peab olema suunatud ahju sisemuse suunas. Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

7.5 Lambi vahetamine

Ühenda seade vooluvõrgust lahti ja oodake, kuni see on külm.

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp.
4. Paigaldage klaaskate.

8. TÕRKEOTSING

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Teenindusandmed on märgitud esiraamil asuvale andmeplaadile. See nähtav ukse avamaisel. Ärge eemaldage andmeplaati.

Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Te ei saa seadet aktiveerida ega käitada. – Seade ei ole vooluvõrguga või on ühendatud valesti.

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

- Lukk on sisse lülitatud.
- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.

Lamp ei tööta. - Lamp on läbi põlenud. Vahetage lamp.

Lamp on välja lülitatud. – Niiske küpsetus pöördõhuga – on aktiveeritud.

Toidusensor ei tööta. - Toidusensorpistik pole pistikupessa täielikult sisestatud.

Ukse tihend on kahjustatud. - Ärge seadet kasutage. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

Ekraanile on kuvatud "00:00". – Toimunud on elektrikatkestus. Seadke kellaaeg.

9. ENERGIATÕHUSUS

9.1 Toote teabeleht ja toote teave vastavalt (EL) nr 65/2014 ja (EL) nr 66/2014

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOD6F77H 949499584
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	31.1 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.

9.3 Energiasäästu näpunäited

- Hoidke uks küpsetamise ajal suletuna ja ärge avage seda sageli.
- Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.
- Kasutage metallist või tumedaid, mittepeegeldavaid kööginõusid.
- Jäta eelsoojendamine vahele, kui see pole vajalik.
- Minimeerige pause mitme roa küpsetamise vahel.
- Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks jääksoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.

- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) - Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1. Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.
- Automaatne väljalülitamine – kui küpsetusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Et küpsetusfunktsiooni kauem kasutada, määrake küpsetusaeg. Automaatne väljalülitus ei kehti funktsiooniga Viitkäivitus või siis, kui lamp põleb.
  - 12,5 h: 30–115 °C
  - 8,5 h: 120–195 °C
  - 5,5 h: 200–245 °C
  - 3 h: 250–maksimum °C

10. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol ♺. Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

LATVIEŠU

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... **16**
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... **18**
3. PRODUKTA APRAKSTS..... **20**
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,.....**21**
5. IKDIENAS LIETOŠANA..... **21**
6. IETEIKUMI UN PADOMI.....**25**
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....**26**
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA..... **28**
9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....**28**
10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....**29**

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai lietošanas rezultātā. Vienmēr glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ie-



CE

701140682-A-212026