



Võtke oma seadmest kõik

Digitalse kasutusjuhendi, õppevideod ja abi
leiate aadressilt electrolux.com/getstarted

SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest 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.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO	5
1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus.....	5
1.2 Üldine ohutus.....	5
2. OHUTUSJUHISED	7
2.1 Paigaldamine.....	7
2.2 Elektriühendus.....	8
2.3 Kasutamine.....	8
2.4 Auruküpsetus.....	9
2.5 Puhastus ja hooldus.....	9
2.6 Sisevalgustus.....	9
2.7 Hooldus.....	10
2.8 Jäätmekäitus.....	10
3. TOOTE KIRJELDUS	11
3.1 Ülevaade.....	11
3.2 Tarvikud.....	11
4. KUIDAS AHJU SISSE JA VÄLJA LÜLITADA	13
4.1 Juhtpaneel.....	13
4.2 Ekraan.....	13
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST	16
5.1 Esimene puhastamine	16
5.2 Esmakordne ühendamine.....	16
5.3 Traadita ühendus.....	16
5.4 Tarkvaralitsentsid.....	17
5.5 Kuidas valida: Vee karedus.....	17
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE	19
6.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiimid.....	19
6.2 Kuidas valida: Aurutamine - Auruküpsetus.....	19
6.3 Kuidas valida: Toiduvalmistamise toetamine.....	21
6.4 Küpsetusrežiimid.....	22
6.5 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.....	24
7. KELLA FUNKTSIOONID	25
7.1 Kellafunktsioonide kirjeldus.....	25
7.2 Kuidas valida: Kella funktsioonid.....	25
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD	29
8.1 Tarvikute sisestamine.....	29
8.2 Toidutermomeeter.....	29
8.3 Teleskoopsiinide kasutamine.....	32
9. LISAFUNKTSIOONID	34
9.1 Kuidas salvestada:Lemmikud.....	34
9.2 Automaatne väljalülitus.....	34
9.3 Jahutusventilaator.....	34
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	35
10.1 Soovitused küpsetamiseks.....	35
10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga.....	35

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud.....	35
10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele.....	36
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	40
11.1 Juhised puhastamiseks.....	40
11.2 Kuidas eemaldada: riulitugesid.....	40
11.3 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga.....	41
11.4 Puhastamise Meeldetuletus.....	41
11.5 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine.....	41
11.6 Kuidas kasutada: katlakivimeeldetuletust.....	42
11.7 Kuidas kasutada: Auru genereerimise süsteem - Loputus.....	42
11.8 Kuidas kasutada: Kuivatuse meeldetuletus.....	42
11.9 Kuidas kasutada: Kuivatus.....	42
11.10 Kuidas kasutada: Veepaagi tühjendus.....	43
11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks.....	43
11.12 Kuidas asendada: Lamp.....	45
12. VEAOTSING.....	47
12.1 Mida teha, kui.....	47
12.2 Kuidas hallata: veakoode.....	48
12.3 Hooldusteave.....	49
13. ENERGIATÕHUSUS.....	50
13.1 Toote infoleht.....	50
13.2 Energia kokkuhoid.....	50
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	52
14.1 Menüü.....	52
14.2 Alammenüü: Puhastamine.....	52
14.3 Alammenüü: Funktsioonid.....	53
14.4 Alammenüü: Ühendused.....	53
14.5 Alammenüü: Seadistamine.....	53
14.6 Alammenüü: Hooldus.....	54
15. LIHTNE!.....	55
16. KASUTAGE OTSEID!.....	57

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 eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tuleks seadmest eemal hoida, kui täiskasvanu nende tegevust ei jälgi.
- Ärge lubage lastel mängida seadmega ja mobiilseadmetega, mis kasutavad rakendust My Electrolux.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad ahju osad minna kuumaks.
- Kui seadmest on olemas laste ohustusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lastet 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.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- 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 külgseina 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.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.
- Sisseehitatud seadme stabiilsus peab vastama standardi DIN 68930 nõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	600 (600) mm
Kapi laius	550 mm
Kapi sügavus	605 (580) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagumise osa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	549 mm
Seadme tagumise osa laius	548 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1017 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	550 x 20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4 x 12 mm

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud 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 puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või 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 vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- 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.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.

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.
- Küpsetamisel 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 Auruküpsetus

HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

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

2.5 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.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.6 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 .

2.7 Hooldus

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

2.8 Jäätmekäitlus



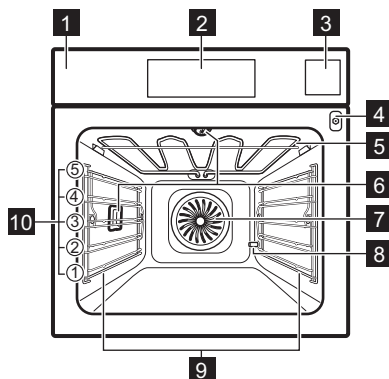
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

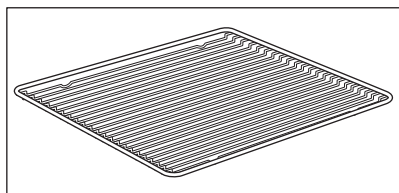
3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



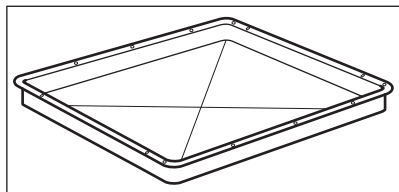
- 1** Juhtpaneel
- 2** Ekraan
- 3** Veesahtel
- 4** Toidutermomeetri pesa
- 5** Kütteelement
- 6** Valgusti
- 7** Ventilaator
- 8** Katlakivieemaldustoru ots
- 9** Restitugi, eemaldatav
- 10** Ahjuriuli tasandid

3.2 Tarvikud



Traatrest

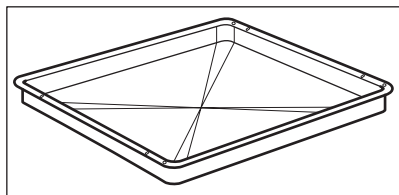
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



Küpsetusplaat

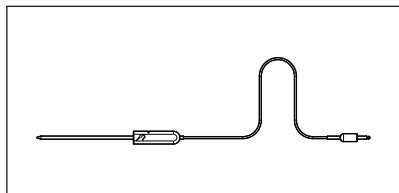
Kookidele ja küpsistele.

TOOTE KIRJELDUS



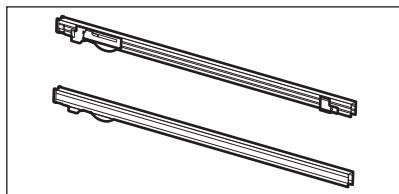
Grill/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.



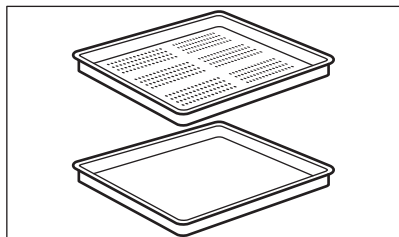
Toidutermomeeter

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatresti hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



Aurukomplekt

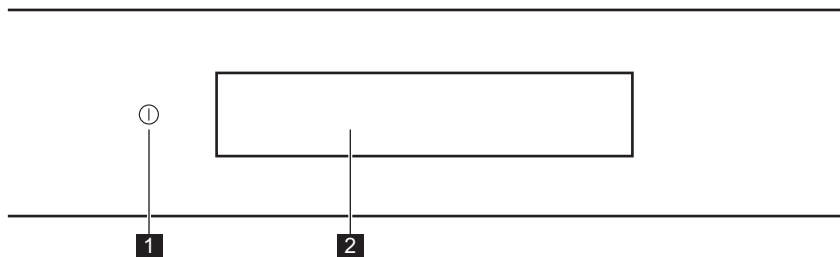
Üks aukudeta ja üks aukudega toidunõu.

Aurukomplekti abil eemaldatakse küpsetuse ajal kogunev kondensvesi nõrgumise teel. Kasutage seda juurvilja, kala või kanafilee küpsetamiseks.

See ei sobi toitude puhul, mida valmistatakse vees, nt riis, polenta, pasta.

4. KUIDAS AHJU SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

4.1 Juhtpaneel



	Funktsioon	Märkus
1	Sees / Väljas	Vajutage ja hoidke, et ahi sisse ja välja lülitada.
2	Ekraan	Näitab ahju hetkeseadeid.

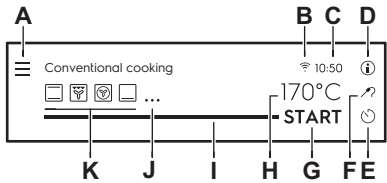
Viipežestid

 Vajutage	 Liigutage	 Vajutage ja hoidke all
Puudutage pinda sõrmeotsaga.	Libistage sõrmeotsa mööda pinda, ilma seda pinnalt tõstmata.	Puudutage pinda 3 sekundi vältel.

4.2 Ekraan

<p>Conventional cooking 10:50 ⓘ 170°C ↻ START ⏻</p>	Pärast sisselülitamist näitab põhiekraan küpsetusfunktsioone ja vaiketemperatuuri.
<p>12:03 📶 ⏻</p>	Kui te ahju 2 minuti jooksul kasutama ei hakka, naaseb ekraan ooterežiimi.
<p>Conventional cooking 10:50 ⓘ 170°C ↻ STOP 3m1s 📶</p>	Küpsetamise ajal näitab ekraan valitud funktsioone ja muid saadaolevaid valikuid.

KUIDAS AHJU SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

 <p>The diagram shows a control panel with the following elements labeled:</p> <ul style="list-style-type: none"> A: Menu icon (three horizontal lines) B: Wi-Fi icon C: Clock icon showing 10:50 D: Info icon (i) E: Start button with a power symbol F: Temperature display showing 170°C G: Start button with the word "START" below it H: Temperature control knob I: Progress bar J: Selection icon (square with a checkmark) K: Selection icon (square with a checkmark) 	<p>Ekraan maksimaalse valitud funktsioonide hulga.</p>
---	--

- A. Menüü / Tagasi
- B. Wi-Fi
- C. Kellaaeg
- D. Info
- E. Taimer
- F. Toidutermomeeter
- G. KÄIVITA / PEATA
- H. Temperatuur
- I. Edenemisriba / Liugriba
- J. Rohkem
- K. Küpsetusrežiimid

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid - ekraanil liikumiseks.









<p>OK Valiku / seade kinnitamiseks.</p>	<p>< Valiku / seade kinnitamiseks või menüüs ühe taseme võrra tagasi minemiseks.</p>	<p>↶ Menüüs ühe tasandi võrra tagasi liikumiseks / viimase toiminguga tagasivõtmiseks.</p>	<p>🔌 Valikute sisse- ja väljalülitamiseks.</p>
---	---	--	--

Helisignaal funktsiooni indikaatorid – kui valitud küpsetusaeg saab täis, kõlab helisignaal.

<p>🔔 Funktsioon on sees.</p>	<p>🛑 Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.</p>	<p>🔔 Hoiatussignaal on väljas.</p>
----------------------------------	---	--

Taimeri indikaatorid

KUIDAS AHJU SISSE JA VÄLJA LÜLITADA




Ekraani indikaatorid				
 Funktsiooni valimiseks: Viit- käivitus.	 Seade tü- histami- seks.	 Taimer käi- vitub, kui te ahjuukse sulgete.	 Taimer käivi- tub, kui ahi saavutab vali- tud tempera- tuuri.	 Taimer käivitub küpsetamise alustamisel.
Ukse funktsiooni indikaatorid				
 Ahjuuks on lukustatud.				
Wi-Fi indikaatorid – ahju saab ühendada Wi-Fi-ga.				
 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.		 Wi-Fi ühendus on välja lülitatud.		

5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esimene puhastamine

		
1. samm Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.	2. samm Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist. Vt jaotist "Puhastus ja hoolitus".	3. samm Pange tarvikud ja eemaldatavad riulitoed tagasi oma kohale.

5.2 Esmakordne ühendamine


Pärast esimest ühendamist kuvatakse ekraanil tervitussõnum.


Peate määrama: Keel, Displei heledus, Helitugevus, Vee karedus, Kellaeg.

5.3 Traadita ühendus

Ahju ühendamiseks on vaja:

- WiFi võrku ja Interneti-ühendust.

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Vajutage Menüü / Seaded / Ühendused.
3. samm	Libistage või vajutage  , et lülitada sisse Wi-Fi.
4. samm	Valige Interneti-ühendusega WiFi võrk. Ahju WiFi-moodul käivitub 90 sekundi jooksul.

WiFi-ühenduse seadistamiseks mõnel muul ajal vajutage ekraanil .

Kasutage otseteid!



Sagedus	2412 - 2484 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM






Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)
---------------------	------------------------

5.4 Tarkvaralitsentsid

Käesoleva ahju tarkvara sisaldab autoriõigusega kaitstud tarkvara, millel on BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 ja muud litsentsid.
Tutvuge litsentsi täistekstiga jaotises: Seaded / Hooldus / Litsents.
Avatud lähtekoodiga tarkvara lähtekoodi võite alla laadida, klõpsates toote veebilehel olevat hüperlinki.
Ahju mudeli ja Wi-Fi-mooduli tarkvaraversiooni leiate aadressilt http://electrolux.opensoftwarerepository.com , kaustast "NIUX".





5.5 Kuidas valida: Vee karedus

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase. Kasutage aurukomplektiga kaasasolevat testriba.

			
1. samm Pange testriba umbes 1 sekundiks vette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!	2. samm Raputage testriba, et liigne vesi eemaldada.	3. samm Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.	4. samm Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus.
<p> Testriba värvid jätkavad muutumist. Ärge kontrollige vee karedust hiljem kui 1 minut pärast testi lõppu.</p>			
<p>Veekareduse seadeid saate muuta menüüs: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.</p>			

Alltoodud tabelist leiate vee kareduse tasemed (dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee kvaliteedi näitajaga. Kui veekaredus on tabelis toodud väärtustest suurem, siis kallake veesahlisse pudelivett.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

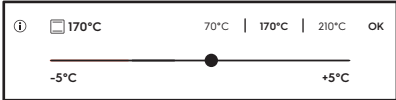
Vee karedus		Testiriba	Kaltsiumisisaldus (mmol/l)	Kaltsiumisisaldus (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Klass	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	pehme
2	7 - 14		1.3 - 2.5	50 - 100	mõõdukalt kare
3	14 - 21		2.5 - 3.8	100 - 150	kare
4	üle 21		üle 3,8	üle 150	väga kare

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


6.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiimid

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Valige küpsetusfunktsioon. Ekraanil kuvatakse küpsetuse vaikefunktsioonid. Täiendavate küpsetusfunktsioonide vaatamiseks vajutage ● ● ● .
3. samm	Vajutage °C. Ekraan läheb temperatuuriseadetesse. 
4. samm	Temperatuuri valimiseks libistage sõrme liuguril.
5. samm	Vajutage OK.
6. samm	Vajutage START . Toidutermomeeter on võimalik sisse lülitada nii enne küpsetamisprotsessi või ka selle ajal.
7. samm	Küpsetusfunktsiooni aktiveerimiseks vajutage STOP .
8. samm	Lülitage ahi välja.


Kasutage otseteid!



6.2 Kuidas valida: Aurutamine - Auruküpsetus

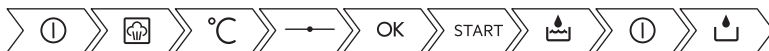
1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Auruküpsetuse režiimi valimiseks vajutage  .
3. samm	Temperatuuri määramiseks vajutage °C. Ekraan läheb temperatuuriseadetesse.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

4. samm	Temperatuuri valimiseks libistage sõrme liuguril. Küpsetusfunktsiooni aurutüüp oleb valitud temperatuurist.
Aur aurutamiseks 50 - 100 °C	Juurvilja, teraviljatoitude, kaunviljade, mereandide, terriinide ja magusate suupistete aurutamiseks.
Aur hautamiseks 105 - 130 °C	Hautatud või stooitud liha ja kala, küpsetiste, linnuliha või juustukoogi või pajapraadide valmistamiseks.
Aur õrnaks krõbestamiseks 135 - 150 °C	Liha, pajapraad, täidetud juurvili, kala ja gratäänid. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbeda pinna. Kui kasutate taimerit, lülitub küpsetamise viimastel minutitel sisse grillfunktsioon, et anda roale kerge krõbedus.
Aur küpsetamiseks ja röstimiseks 155 - 230 °C	Röstitud ja küpsetatud liha-, kala- ja linnulihatoitudele, täidetud lehttaignaküpsetistele, muffinitele, gratäänidele, juurviljale ja pagaritoodetele. Kui kasutate taimerit ja panete toidu esimesele ahjutasandile, lülitub küpsetamise viimastel minutitel sisse alumise kuumutuse funktsioon, et anda roale krõbe põhi.
5. samm	Kinnitamiseks vajutage OK.
6. samm	Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml vett), kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade. Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja seadme osi kahjustada. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> HOIATUS! Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke! Ärge kallake veesahelisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.</p></div>
7. samm	Lükake veesahtel oma õigele kohale.
8. samm	Vajutage START. Aur ilmub ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaali.
9. samm	Kui veesahtel hakkab tühjaks saama, kostab helisignaali. Täitke sahtel uuesti. Küpsetusaja lõppedes kõlab helisignaali.

10. samm	Lülitage ahi välja.
11. samm	Tühjendage veesahtel pärast auruküpsetuse lõppu. Vt puhastusfunktsiooni: Veepaagi tühjendus.
12. samm	Jääkvesi võib seadme sisepinnale kondenseeruda. Avage pärast küpsetamist uks ettevaatlikult, et vesi maha ei valguks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga.

Kasutage otseteid!





6.3 Kuidas valida: Toiduvalmistamise toetamine

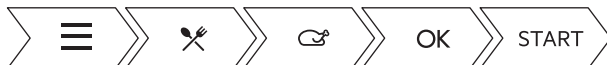
Iga alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovitatav funktsioon ja temperatuur. Nii temperatuuri kui ka aega saab käsitsi alati soovikohaselt muuta.

Mõne toidu puhul võite kasutada ka funktsiooni:

- Kaaluautomaatika
- Toidutermomeeter









1. samm	Vajutage  .
2. samm	Vajutage  , et avada Toiduvalmistamise toetamine.
3. samm	Valige toit või toidu tüüp.
4. samm	Vajutage START .

Kasutage otseteid!











6.4 Küpsetusrežiimid







Tavalised küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbedaks valmistamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Pitsa	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Aurutamine	Kasutage auru aurutamiseks, hautamiseks, krõbeda kooriku saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.

Spetsiaalsed küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Rakendus
 <p>Hoidistamine</p>	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineerimiseks).
 <p>Kuivatamine</p>	Viilutatud puuviljade, juurviljade ja seente kuivatamiseks.
 <p>Nõude soojendamine</p>	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 <p>Sulatamine</p>	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
 <p>Gratineerimine</p>	Vormiroogade (nt lasanje või kartuligratään) valmistamiseks. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <p>Küpsetamine madalal t°</p>	Eriti õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 <p>Soojashoidmine</p>	Toidu soojashoidmiseks.
 <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

Auruküpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Rakendus
 <p>Kuumutamine auruga</p>	Toidu auruga soojendamine hoiab ära pinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsjavalminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.
 <p>Leib</p>	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite eriti professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 <p>Taina kergitamine</p>	Pärmitaina kerkimise kiirendamiseks. See hoiab ära taina pinna kuivamise ja hoiab selle elastse.
 <p>Tugev Aurutus</p>	Juurvilja, lisandite või kala aurutamiseks.
 <p>Kõrge Niiskus</p>	Funktsioon sobib õrnemate toitude – kreemide, lahtiste pirukate, teriinide või kala valmistamiseks.
 <p>Madal Niiskus</p>	Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlasaks, kuid omandab krõbedat pinna.

6.5 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuetele vastamiseks vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile EN 60350-1. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.




Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine.


7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kellafunktsioonide kirjeldus

Kellafunktsioon	Rakendus
Küpsetusaeg	Küpsetamise pikkuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.
Alguskriteeriumid	Taimeri loendusaja alguse valimiseks.
Toimingu lõpetamine	Taimeri loenduse lõpus toimuva määramiseks.
Viitkäivitus	Küpsetamise alguse ja / või lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendamine	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadistamiseks Maksimum on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.

7.2 Kuidas valida: Kella funktsioonid



Kuidas seadistada kella	
1. samm	Vajutage ekraanil 
2. samm	Vajutage: Seaded / Seadistamine / Kellaageg.
3. samm	Libistage ja vajutage, et seadistada kell.



Kuidas valida küpsetusaega	
1. samm	Määrake ahju funktsioon ja valige temperatuur.
2. samm	Küpsetusaja valimiseks vajutage nuppu 
3. samm	Liigutage liuguril olevat punkti või vajutage sobivat ajaikooni.
4. samm	Vajutage OK. Taimer alustab kohe pöördloendust.




Kasutage otseid!




KELLA FUNKTSIOONID

Kuidas valida küpsetusaja algust / lõppu	
1. samm	Määrake ahju funktsioon ja valige temperatuur.
2. samm	Küpsetusaja valimiseks vajutage  .
3. samm	Vajutage ● ● ● .
4. samm	Vajutage Alguskriteeriumid / Toimingu lõpetamine.
5. samm	Valige sobiv Alguskriteeriumid / Toimingu lõpetamine.
6. samm	Vajutage OK või <.
Vajutage  , et tühistada valitud algus- või lõpuaeg.	

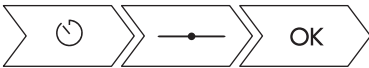
Algus- kriteeriu- mid	Märkus
-	Taimer käivitub, kui te selle sisse lülitate.
	Taimer käivitub, kui te ukse sulgete.
→	Taimer käivitub küpsetamise alustamisel.
	Taimer käivitub, kui saavutatakse valitud temperatuur.

Toimin- gu lõpe- tamine	Märkus
	Kui valitud küpsetusaeg saab täis, kõlab helisignaal.
	Kui valitud küpsetusaeg saab täis, kõlab helisignaal. Küpsetamine peatub automaat- selt.
	Kui valitud küpsetusaeg saab täis, kuvatakse ekraanil sõnum ilma helisignaalita.



Kuidas valida viitkäivitust ja küpsetuse lõpuaega

1. samm	Vajutage ekraanil  .
2. samm	Liigutage liuguril olevat punkti või vajutage sobivat ajaikooni.
3. samm	Vajutage OK.

Kasutage otseteid!



Kuidas valida viitkäivitust ja küpsetuse lõpuaega

1. samm	Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. samm	Vajutage  .
3. samm	Vajutage  .
4. samm	Vajutage Viitkäivitus.
5. samm	Liigutage vasakpoolne punkt sobivale väärtusele.
6. samm	Vajutage OK.

Kuidas valida lisaiega

Kui 10% küpsetusaega on alles ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite aega pikendada. Samuti võite muuta ahjufunktsiooni.


1. samm	Vajutage sobivat ajaikooni, et küpsetusaega pikendada.
2. samm	Ahjufunktsiooni muutmiseks vajutage sobivat funktsiooni.

Kui aga soovite valitud lisaiega muuta?


Teil on võimalik valida uus lisaeg.

KELLA FUNKTSIOONID



Kuidas valida lisaega

1. samm	Vajutage  .
2. samm	Liigutage liuguril olevat punkti ja vajutage sobiva aja valimiseks vastavat ajakooni.
3. samm	Vajutage OK.

Taimeriseadete muutmine

1. samm	Liigutage liuguril olevat punkti või kasutage taimeri väärtuse muutmiseks otseteid.
2. samm	Vajutage OK või vajutage  , et valida uus väärtus.
Küpsetamise ajal võite te valitud aega alati muuta.	

Kuidas tühistada valitud taimerit

1. samm	Vajutage  .
2. samm	Vajutage  , et taimer tühistada.
3. samm	Vajutage OK.

Kasutage otseteid!



8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

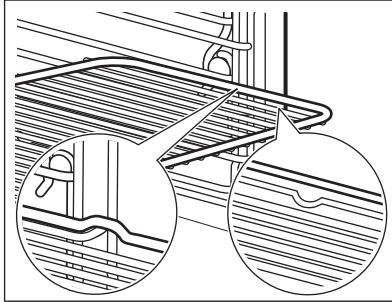
8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibsemist.

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

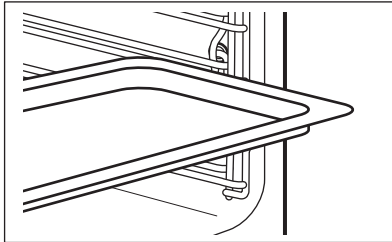
Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele .



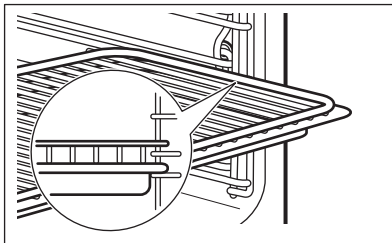
**Küpsetusplaat /
sügav pann:**

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.



8.2 Toidutermomeeter

Toidutermomeeter mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate kasutada Toidutermomeeter iga küpsetusfunktsiooniga.

Silmas tuleb pidada kahte temperatuuri:

- ahju temperatuuri (minimaalselt 120 °C),

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

- toidu sisetemperatuuri.



ETTEVAATUST!

Kasutage ainult seadmega kaasasolevat tarvikut ja originaalvaruosi.

Parima tulemuse saamiseks:

- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- Tarvikut Toidutermomeeter ei saa kasutada vedelate toitudega.
- Kasutage soovitatavaid sisetemperatuuri seadeid.

Küpsemise ajal peab Toidutermomeeter olema toidu sees ja selle teine ots vastavas pesas.

Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

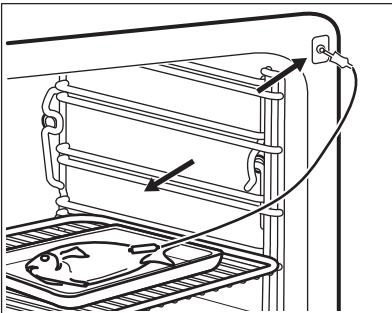
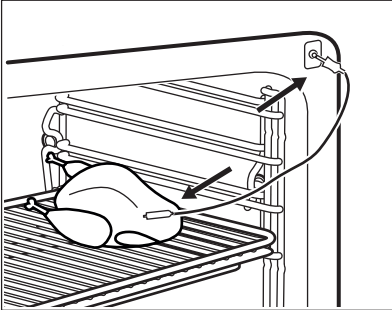
Ahi arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, valitud ahjufunktsioonist ja temperatuurist.

Liha, linnuliha ja kala küpsetamine

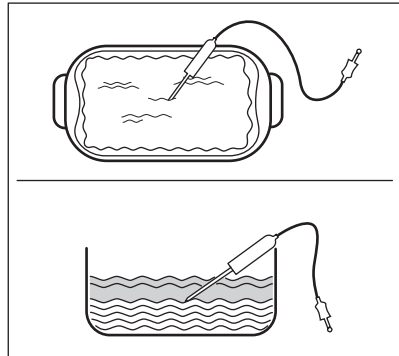
Kuidas kasutada: Toidutermomeeter	
1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Määrake küpsetusrežiim ja vajaduse korral ahju temperatuur.
3. samm	Sisestage Toidutermomeeter.
Liha, linnuliha ja kala	Veiseliha hautis



Kuidas kasutada: Toidutermomeeter

Suruge Toidutermomeeter ots liha või kala keskele, võimalusel kõige paksemasse ossa. Jälgige, et Toidutermomeeter oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.



Suruge Toidutermomeeter ots täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks Toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeeter silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeeter ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja. Toidutermomeeter peaks olema kaetud ülejäänud koostisainetega.



<p>4. samm</p>	<p>Pistke Toidutermomeeter ahju esiosal olevasse pessa. Ekraanil kuvatakse Toidutermomeeter praegune temperatuur.</p>
<p>5. samm</p>	<p>Vajutage , et määrata Toidutermomeeter sisetemperatuur.</p>
	<p>Vajutage ● ● ●, et määrata Toidutermomeeter valikud:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Helisignaali – kui toit saavutab valitud sisetemperatuuri, kõlab helisignaali. • Helisignaali ja peatamine – kui toit saavutab valitud sisetemperatuuri, kõlab helisignaali ja ahi peatab töö. • Ainult temperatuuri kuvamine – ekraanil näidatakse olemasolevat sisetemperatuuri.
<p>6. samm</p>	<p>Vajutage sobivat valikut. Vajutage OK või .</p>

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Kuidas kasutada: Toidutermomeeter

7. samm

Vajutage START .
Kui toit saavutab määratud temperatuuri, kostab helisignaal. Nüüd võite küpsetamise kas lõpetada või jätkata, kuni toit on täiesti valmis.

8. samm

Eemaldage Toidutermomeeter pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.



HOIATUS!

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

Kasutage otseteid!



8.3 Teleskoopsiinide kasutamine

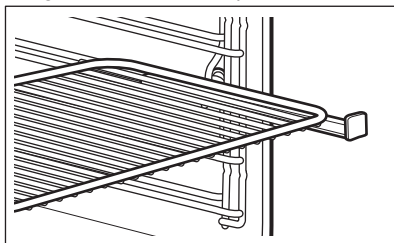
Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

Traatrest:

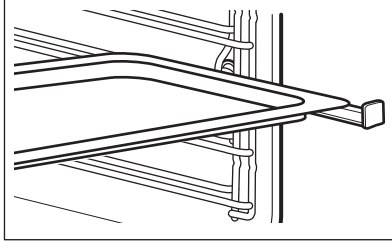
Pange traatrest teleskoopsiinidele, ülemine pool all.



Spetsiaalne kõrge serv traatresti ümber takistab ahjunõude mahalibisemist.

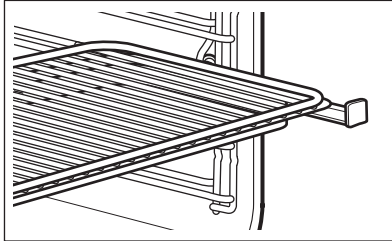
Sügav pann:

Asetage sügav pann teleskoopsiinidele.



**Traatrest koos
sügava panniga:**


Pange traatrest ja sügav pann koos teleskoopsiinidele.



9. LISAFUNKTSIOONID



9.1 Kuidas salvestada:Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri, juhendatud küpsetamise menüüs olevaid toite või puhastusfunktsiooni. Salvestada on võimalik 3 lemmikseadet.

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Valige sobiv seade.
3. samm	Vajutage:  . Valige: Lemmikud.
4. samm	Valige: Salvesta praegused seaded.
5. samm	Vajutage +, et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage OK.
↶ - vajutage, et seade lähtestada. ⊗ - vajutage, et seade tühistada.	

9.2 Automaatne väljalülitus

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

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Lõpu-aeg, Küpsetamine madalal t°.

9.3 Jahutusventilaator

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

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

HOIATUS!






Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Soovitused küpsetamiseks

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelites on toodud kindlat tüüpi toitude temperatuuri, küpsetusaja ja riulitasandite soovitatavad seaded. Täiendavaid küpsetussoovitusi leiате meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil ahjuõõnsuse esiküljel.


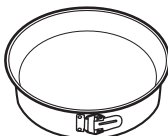
10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Soolased küpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud







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

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

10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave testimisasutustele

Testid vastavalt: EN 60350, IEC 60350.





 KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides				
		 (°C)	 (min)	
Rasvavaba keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	2
Rasvavaba keeks	Ülemine + alumine kuumutus / Ülemine/alumine kuumutus	160	35 - 50	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	60 - 90	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus / Ülemine/alumine kuumutus	180	70 - 90	1



KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised








Kasutage kolmandat tasandit.

		 (°C)	 (min)
Muretainaküpsised / Taig-naribad	Pöördõhk	140	25 - 40
Muretainaküpsised / Taig-naribad, eelsoojendage tühi ahi	Ülemine + alumine kuumutus / Ülemine/alumine kuumutus	160	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	150	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eelsoojendage tühi ahi	Ülemine + alumine kuumutus / Ülemine/alumine kuumutus	170	20 - 30



KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised

		 (°C)	 (min)		
				2 ta-sandit	3 ta-sandit
Muretainaküpsised / Taig-naribad	Pöördõhk	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	150	23 - 40	1 / 4	-

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



GRILLIMINE



Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.

		 (min)	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 3	5
Biifsteek, pöörake poole aja möödudes	Grill	24 - 30	4

Teave testimisasutustele

Testid funktsiooni kasutamiseks: Tugev Aurutus.

Testid vastavalt standardile IEC 60350.



Seadke temperatuuriks 100 °C.

	 Anum (Gas- tronorm)	 (g)		 (min)	
Brokoli, eelsoojendage tühi ahi	1 x 2/3aukudega	300	3	8 - 9	Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.
Brokoli, eelsoojendage tühi ahi	1 x 2/3aukudega	maks.	3	10 - 11	Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.



Seadke temperatuuriks 100 °C.




	<p>Anum (Gastronorm)</p>	<p>(g)</p>		<p>(min)</p>	
<p>Herned, külmutatud</p>	<p>2 x 2/3 auku-dega</p>	<p>2 x 1500</p>	<p>2 ja 4</p>	<p>Kuni kõige külmemale koha temperatuur jõuab tasemeni 85 °C.</p>	<p>Pange küpsusplaat esimesele ahjutasandile.</p>

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS!

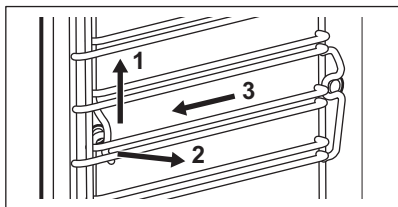
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks

 Puhastusvahendid	Puhastage ahju esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.
	Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.
	Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.
 Igapäevane kasutamine	Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.
	Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.
 Tarvikud	Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
	Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid tugevatoimeliste puhastusvahenditega ega teravate esemetega või nõudepesumasinas.

11.2 Kuidas eemaldada: riulitugesid

Enne hooldust veenduge, et ahi on maha jahtunud. Põletusohu!
Ahju puhastamiseks eemaldage riulitoed.

1. samm	 Tõmmake tugesisid ettevaatlikult üles, eesmisest fiksaatorist välja.
2. samm	Tõmmake ahjuriuli toe esiosa külgseina küljest lahti.
3. samm	Tõmmake toed tagumisest fiksaatorist välja.

Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

11.3 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga

Kui ahi on külm, eemaldage võimalikud toidujäägid.
Külgseinte puhastamiseks eemaldage tarvikud ja ahjuriili tugi.
Aurupuhastusfunktsioonid toetavad ahjuõõnsuse aurupuhastust.
Kui see funktsioon on töös, on valgus kustunud.

1. samm	Veenduge, et ahi on maha jahtunud.	
2. samm	Täitke veesahtel maksimumtasemeni.	
3. samm	Valige aurupuhastuse funktsioon menüüst: Puhastamine	
	Puhastamine auruga Kestus: umbes 30 minutit	Puhastamine auruga PLUS Kestus: umbes 75 minutit Pihustage emailitud ja terasest osi sobi- va puhastusainega.
4. samm	Lülitage sobiv funktsioon sisse.	
5. samm	Pärast puhastamist kuivatage ahju sisemust pehme lapiga.	
6. samm	Eemaldage veesahtlist sinna jäänud vesi.	
7. samm	Hoidke ahju ust umbes tund aega avatuna. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	

11.4 Puhastamise Meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, tuleb läbi viia puhastus. Kasutage funktsiooni Puhastamine auruga PLUS.

11.5 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine

Esimese osa kestus: umbes 1 tund ja 40 minutit	
1. samm	Veenduge, et veesahtel on tühi.
2. samm	Eemaldage tarvikud. Pange grill- / küpsetuspann esimesele riulitasandile.
3. samm	Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.
4. samm	Täitke veesahtel ülejäänud ulatuses veega (maksimumtasemeni).
5. samm	Sisestage veesahtel.
6. samm	Funktsiooni valimine menüüs: Puhastamine. Järgige näidikul kuvatavaid juhi- seid.

Pärast esimese osa lõppu tühjendage grill- / küpsetuspann ja pange siis esimesele riulitasandile tagasi.

Teise osa kestus: umbes 35 minutit

7. samm	Täitke veesahtel värsket veega. Vaadake, et veesahtlisse poleks jäänud katlakiviemaldi jääke.
8. samm	Sisestage veesahtel.
9. samm	Eemaldage grill- / küpsetuspann pärast toimingute lõppu.
10. samm	Kuivatage ahju pehme lapiga. Hoidke ahju ust umbes tundi aega avatuna. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

Kui see funktsioon on töös, on valgus kustunud.

Kui toimingut ei viida läbi õigesti, kuvatakse ekraanil teade, et seda tuleb korrata.

11.6 Kuidas kasutada: katlakivimeeldetuletust

Katlakivieemalduse läbiviimise vajaduse kohta on kaks meeldetuletust: Katlakivi eemaldamine.

"Pehme" meeldetuletus tuletab meelde ja soovib käivitada katlakivieemalduse.

"Kõva" meeldetuletus kohustab katlakivieemaldust läbi viima.

Kui te pärast "kõva" meeldetuletuse ilmumist ahju katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsiooni kasutada.

Katlakivieemalduse meeldetuletusi välja lülitada ei saa.

11.7 Kuidas kasutada: Auru genereerimise süsteem - Loputus

1. samm	Eemaldage kõik tarvikud. Jätke ainult küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.
2. samm	Täitke veesahtel värsket veega.
3. samm	Funktsiooni valimine menüüs: Puhastamine. Kasutajaliides juhendab teid läbi toimingute. Funktsiooni kestus: umbes 30 minutit. Kui see funktsioon on töös, on valgus kustunud.
4. samm	Eemaldage küpsetusplaat, kui funktsioon lõpeb.

11.8 Kuidas kasutada: Kuivatuse meeldetuletus

Pärast auruküpsetust kuvab ekraan teade, et ahi tuleb kuivatada.

Vajutage JAH, et ahi kuivatada.

11.9 Kuidas kasutada: Kuivatus

Selle funktsiooni abil võite kuivatada ahju pärast auruküpsetust või aurupuhastust.

1. samm	Veenduge, et ahi on maha jahtunud.
2. samm	Eemaldage kõik tarvikud.
3. samm	Avage menüü: Puhastamine.
4. samm	Valige Kuivatus.
5. samm	Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

11.10 Kuidas kasutada: Veepaagi tühjendus

Eemaldage kõik tarvikud.

Puhastusfunktsiooniga eemaldatakse veesahalist üleliigne vesi. Kasutage seda funktsiooni pärast auruküpsetust.

Valige puhastusfunktsioon menüüs: Puhastamine. Kasutajaliides juhendab teid läbi toimingu.

Funktsiooni pikkus on umbes 6 minutit.

Toimingu ajal on valgusti välja lülitatud.

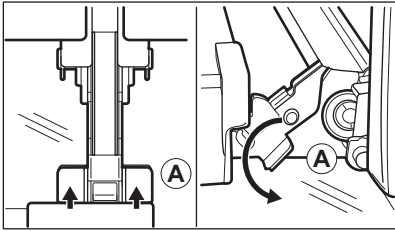
Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.

Eemaldage küpsetusplaat pärast toimingu lõppu.

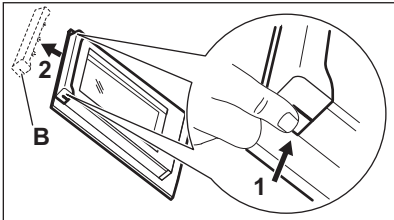
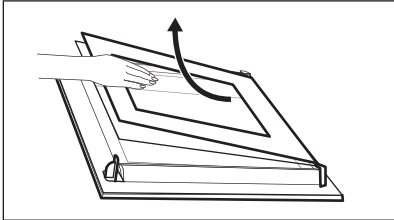
11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

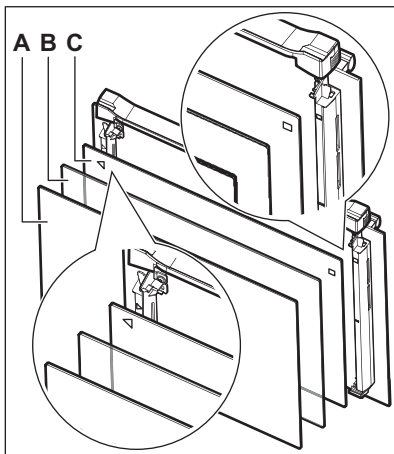
Uks on raske.

1. samm	Tehke uks täiesti lahti.
2. samm	 <p>Lükake täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.</p>
3. samm	Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (umbes 70° nurga alla).

PUHASTUS JA HOOLDUS

4. samm	 <p>Võtke mõlemalt poolt uksealiistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga.</p>
5. samm	Eemaldamiseks tõmmake uksealiistu ettepoole.
6. samm	 <p>Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja</p>
7. samm	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.
8. samm	Pärast puhastamist sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras.
9. samm	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

10. samm



Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras (C, B ja A). Kõigepealt asetage kohale paneel C, mille vasakule küljele on trükitud ruut ja paremale küljele kolmnurk. Samasugused sümbolid leiuate ukseraami vastavatelt külgedelt. Klaasil olev kolmnurga sümbol peab jääma kohakuti ukseraamil oleva kolmnurgaga ja ruut ukseraamil oleva ruuduga. Seejärel asetage kohale kaks ülejäänud klaaspaneeli.

⚠ HOIATUS!

Vaadake, et tagasipaigutatavad klaasid oleksid õigetpidi, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

11.12 Kuidas asendada: Lamp

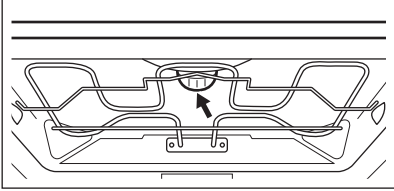
⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:

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

Ülemine valgusti

1. samm	 <p>Keerake valgusti klaaskatet selle eemaldamiseks.</p>
2. samm	Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.
3. samm	Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
4. samm	Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

Külgmine valgustus

1. samm	Ahjuvalgustile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
2. samm	Kasutage katte eemaldamiseks kruvikeerajat Torx 20.
3. samm	Eemaldage ja puhastage metallraam ning tihend.
4. samm	Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
5. samm	Paigaldage metallraam ja tihend. Keerake kruvid kinni.
6. samm	Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

12. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...



Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene



Võimalik põhjus



Lahendus

Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.

Kontrollige, kas ahi on õigesti elektrivõrku ühendatud.

Kell ei ole seadistatud.

Seadistage kell; lisateavet vt jaotisest "Kella funktsioonid", Kuidas valida: Kella funktsioonid.

Seadme uks ei ole korralikult suletud.

Sulgege uks korralikult.

Kaitse on vallandunud.

Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole.

Lapselukk on sisse lülitatud.

Vt jaotis "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



Komponendid tuleb asendada



Kirjeldus



Lahendus

Lamp on läbi põlenud.

Asendage lamp; lisateavet vt jaotisest "Hooldus ja puhastamine", Kuidas asendada: Lamp.

Elektrikatkestus peatab alati puhastuse. Korrake puhastust, kui toimus elektrikatkestus.



Probleemid Wi-Fi signaaliga






Võimalik põhjus



Lahendus

Probleem WiFi-võrgu signaaliga



Kontrollige oma WiFi-võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.

 Probleemid Wi-Fi signaaliga	
 Võimalik põhjus	 Lahendus
Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.	Ahju ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt peatükki "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
WiFi-võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter ahjule võimalikult lähedale.
WiFi-võrgu signaali häirib ahju lähedale paigutatud mikrolaineahi.	Lülitage mikrolaineseade välja.



12.2 Kuidas hallata: veakoode

Tarkvaravea puhul kuvab ekraan veateadet.

Siit leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

 Kood ja kirjeldus	 Tegevus
F111 – Toidutermomeeter ei ole korralikult pessa sissestatud.	Lükake Toidutermomeeter lõpuni pessa.
F240, F439 – ekraani puuetundlikud väljad ei tööta korralikult.	Puhastage ekraani pinda. Veenduge, et puuteväljadel poleks mustust.
F601 – probleem Wi-Fi signaaliga.	Kontrollige oma võrguühendust. Vt jaotist "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
F604 – Wi-Fi esimene ühendus nurjus.	Lülitage ahi välja ja sisse ja proovige uuesti. Vt jaotist "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
F908 – ahjusüsteem ei suuda juhtpaneeliga ühendust luua.	Lülitage ahi välja ja sisse.

Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille puhul tuleks pöörduda kvalifitseeritud tehniku poole.

 Kood ja kirjeldus	 Tegevus
F602, F603 – Wi-Fi ei ole saadaval.	Lülitage ahi välja ja sisse.

Kui mõni nendest veateadetest korduvalt ekraanile ilmub, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitunud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud teeninduskeskuse poole. Kui ilmneb mõni loetletud viga, jätkavad ülejäänud ahjufunktsioonid oma tavalist toimimist.

12.3 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse jaoks vajalikud andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõone raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

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

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Toote infoleht

Tooteinfo vastavalt määrusele EL 65-66/2014

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOB9S31WX 944184831
Energiatõhususe indeks	61.9
Energiatõhususe klass	A++
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	1.09 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.52 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	70 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Mass	40.0 kg

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

13.2 Energia kokkuhoid



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil

jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja. Valgusti võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

Ooterežiim

Ekraan lülitub ooterežiimi 2 minuti pärast.

14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü

Vajutage , et avada Menüü.

<	Choose dish
✓	Cleaning
	Options

Menüü-üksus		Rakendus
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Toiduvalmistamise toetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Funktsioonid		Ahju konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Ühendused	Võrgukonfiguratsiooni määramiseks.
	Seadistamine	Ahju konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Rakendus
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga PLUS	Põhjalik puhastus.
Katlakivi eemaldamine	Aurugenererimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Veepaagi tühjendus	Toiming üleliigse vee eemaldamiseks veesahalist pärast aurufunktsioonide kasutamist.
Loputus	Aurugenererimise süsteemi puhastamine. Pärast sage-dast auruküpsetamist kasutage loputamist.
Kuivatus	Toiming ahjuõõnsuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Puhastamise Meeldetuletus	Tuletab meelde, millal ahju puhastada.

14.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Rakendus
Sisevalgustus	Lambi sisse- ja väljalülitamiseks.
Valgusti ikoon nähtaval	Lambi ikoon ilmub ekraanile.
Lapselukk	Hoiab ära ahju soovimatu sisselülitamise. Kui valik on sees, ilmub ahju sisselülitamisel ekraanile tekst "Lapselukk". Ahju sisselülitamiseks kasutage koodi tähti tähestikujärjekorras.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. Pange tähele, et see on saada-val ainult mõne ahjurežiimiga.

14.4 Alammenüü: Ühendused

Alammenüü	Kirjeldus
Wi-Fi	Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi.
Kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise lubamiseks ja keelamiseks. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Võrk	Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.
Automaatne kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise automaatseks käivitamiseks, kui olete vajutanud START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Tühista võrk	Praeguse võrgu eemaldamine automaatselt ühendamisest ahjuga.

14.5 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Valige ahju keel.
Kellaaeg	Valib kehtiva kellaaaja ja kuupäeva.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Digitaalne kell	Muudab kuvatava kellaaaja vormingut.

MENÜÜ STRUKTUUR

Alammenüü	Kirjeldus
Puhastamise Meeldetuletus	Lülitab meeldetuletuse sisse ja välja.
Nuputoonid	Lülitab puuteväljade tooni sisse ja välja. Väljade SISSE / VÄLJA ja PEATA tooni ei saa välja lülitada.
Hoiatus-/tõrketoonid	Lülitab hoiatustoonid sisse ja välja.
Helitugevus	Reguleerib klahvitoonide ja signaalide helitugevust.
Displei heledus	Reguleerib ekraani heledust.
Vee karedus	Valib vee kareduse.

14.6 Alammenüü: Hooldus







Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Litsents	Info litsentside kohta.
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Lähtesta kõik seaded	Taastab tehaseseaded.
Lähtesta kõik hüpikaknad	Taastab kõik hüpikakende algseaded.

15. LIHTNE!




Enne esimest kasutamist tehke järgmist:

Keel	Displei heledus	Helitugevus	Vee karedus	Kell	Traadita ühendus
------	-----------------	-------------	-------------	------	------------------





Tehke endale selgeks juhtpaneelil ja ekraanil olevad põhiikoonid:

 Sees / Väljas	 Menüü / Tagasi	 Wi-Fi	 Info	 START Taimer	START / STOP	 Veel
--	---	--	---	--	--------------	--

Alustage ahju kasutamist

Kiirkäivitus	Lülitage ahi sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaiketemperatuuri ja -aega.	1. samm	2. samm	3. samm
		Vajutage ja hoidke  .	Vajutage sobivat funktsiooni  ...	Vajutage START .
Kiirväljalülitus	Lülitage ahi välja mis tahes hetkel, mis tahes ekraani või teatega.	Vajutage ja hoidke  , kuni ahi lülitub välja.		

Alustage küpsetamist

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm	6. samm
 Vajutage ahju aktiveerimiseks.	 ... Vajutage valitud funktsiooni.	 Vajutage, et minna temperatuuriseadmesse.	 Temperatuuri valimiseks libistage sõrme liuguril.	OK Kinnitamiseks vajutage.	START Vajutage, et alustada küpsetamist.

Kasutage Aurutust - Auruküpsetust

Temperatuuri valimiseks libistage sõrme liuguril. Küpsetusrežiimi aurutüüp oleneb valitud temperatuurist.

Aur aurutamiseks	Aur hautamiseks	Aur õrnaks krõbetamiseks	Aur küpsetamiseks ja röstimiseks
-------------------------	------------------------	---------------------------------	---

Kasutage Aurutust - Auruküpsetust

50 - 100 °C



105 - 130 °C

135 - 150 °C





155 - 230 °C

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada



Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu vaikeseadetega:

Toiduvalmistamise toetamine	1. samm	2. samm	3. samm
	Vajutage 	Vajutage  Toiduvalmistamise toetamine.	Valige toit.

Kasutage kiirfunktsioone, et valida küpsetusaeg või muuta küpsetusrežiimi

Taimeri kiirseeded	1. samm	2. samm
Valige otseteede kaudu kõige enam kasutatud taimeriseaded.	Vajutage 	Vajutage sobivat taimeriväärtust.
10% lõpuviimistlus Kasutage 10% lõpuviimistlust, et lisada aega või muuta küpsetusrežiimi, kui jäänud on 10% küpsetusaega.	Lिसaaeg: Vajutage sobivat lisa-aega $+1 \text{ min} \mid +5 \text{ min} \mid +10 \text{ min}$.	
	Muutke funktsiooni: Vajutage sobivat funktsiooni    ...	

Puhastage ahju aurupuhastuse abil

1. samm	2. samm	3. samm
Vajutage 	Vajutage 	Valige režiim:
Puhastamine auruga	Kergeks puhastuseks.	
Puhastamine auruga PLUS	Põhjalikuks puhastuseks.	
Katlakivi eemaldamine	Aurugenererimise süsteemi puhastamiseks katlakivist.	
Loputus	Aurugenererimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.	

16. KASUTAGE OTSEIDEID!

Siin võite näha kõiki kasulikke otseide. Samuti võite need leida kasutusjuhendi vastavatest peatükkidest.

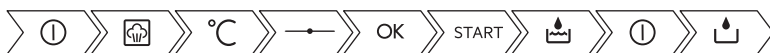
Traadita ühendus



Kuidas valida: Ahju funktsioonid



Kuidas valida: Aurutus - Auruküpsetus



Kuidas valida: Juhendatud küpsetamine



Kuidas valida küpsetusaega



Kuidas valida viitkäivitust ja küpsetuse lõpuaega





Kuidas tühistada valitud taimerit



Kuidas kasutada: Toidutermomeetrit



17. 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.

KÜPSETUSNÕUANDED

ET



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 kogustest.

Soovitused küpsetamiseks

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelites on toodud kindlat tüüpi toitude temperatuuri, küpsetusaja ja riulitasandite soovitatavad seaded.

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

Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil ahjuõõnsuse esiküljel.

Nõuandeid ahju küpsetusfunktsioonide kasutamiseks

Soojashoidmine

Funktsioon võimaldab hoida toitu soojas. Temperatuur on automaatselt 80 °C.

Nõude soojendamise

Selle funktsiooniga saate enne serveerimist soojendada taldrikuid ja nõusid. Temperatuur on automaatselt 70 °C.

Pange taldrikud ja nõud ühtlaste virnadena traatrestile. Kasutage esimest tasandit. Poole soojendusaja möödudes tõstke taldrikud ringi.

Taina kergitamine

See funktsioon võimaldab kergitada pärmitainast. Pange tainas suurde kaussi. Kasutage esimest tasandit. Valige funktsioon: Taina kergitamine ja küpsetusaeg.

Sulatamine

Eemaldage pakend ning asetage toit taldrikule. Ärge toitu kinni katke, sest see võib külmumisaega pikendada. Kasutage esimest tasandit.

Tugev Aurutus

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

Steriliseerimine

Selle funktsiooniga saate steriliseerida nõusid (nt imikupudeleid).

Paigutage puhtad nõud avausega allpool ahjuriili keskele esimesel ahjutasandil.

Kallake sahtlisse maksimaalses koguses vett ja valige ajaks 40 min.

Küpsetamine

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

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

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



(min)

Keedetud kartulid, sektorid	40
-----------------------------	----

Lõhefilee	20
-----------	----

Brokoli, õisikud	10
------------------	----

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

Kasutage teist tasandit.



KÖÖGIVILI



Valige temperatuuriks 100 °C.



(min)



8 - 10	Brokoli, õisikud, eelsoojendage tühi ahi
--------	--

10	Kooritud tomatid
----	------------------

10 - 15	Spinat, värske
---------	----------------

10 - 15	Suvikõrvits, viilud
---------	---------------------

15	Juurvili, blanšeeritud
----	------------------------

15 - 20	Seeneviilud
---------	-------------

15 - 20	Paprikaribad
---------	--------------

15 - 25	Brokoli, terve
---------	----------------

15 - 25	Spargel, roheline
---------	-------------------

15 - 25	Baklažaanid
---------	-------------

15 - 25	Kõrvits, kuubikud
---------	-------------------

15 - 25	Tomatid
---------	---------

20 - 25	Oad, blanšeeritud
---------	-------------------



KÖÖGIVILI



Valige temperatuuriks 100 °C.



(min)



20 - 25	Lambasalat, õisikud
---------	---------------------

20 - 25	Kähar peakapsas
---------	-----------------

20 - 30	Seller, tükeldatud
---------	--------------------

20 - 30	Porrulauk, viilud
---------	-------------------

20 - 30	Herned
---------	--------

20 - 30	Lestherned / Salatherned
---------	--------------------------

20 - 30	Maguskartulid
---------	---------------

20 - 30	Apteegitill
---------	-------------

20 - 30	Porgandid
---------	-----------

25 - 35	Spargel, valge
---------	----------------

25 - 35	Rooskapsas
---------	------------

25 - 35	Lillkapsas, õisikud
---------	---------------------

25 - 35	Nuikapsas, ribad
---------	------------------

25 - 35	Valged aedoad
---------	---------------

30 - 40	Maisivardad
---------	-------------

35 - 45	Aed-mustjuur
---------	--------------

35 - 45	Lillkapsas, terve
---------	-------------------

35 - 45	Rohelised oad
---------	---------------





40 - 45	Valge või punane kapsas, ribad
---------	--------------------------------




50 - 60	Artišokid
---------	-----------





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


60 - 90	Hapukapsas
---------	------------





70 - 90	Peet
---------	------





 KÖRVALROAD / LISANDID	
 Valige temperatuuriks 100 °C.	
 (min)	
15 - 20	Kuskuss, vesi / kuskuss 1:1
15 - 25	Värske tagliatelle
20 - 25	Mannavorm, piim / manna 3,5:1
20 - 30	Läätsed, punased, vesi / läätsed 1:1
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Bulgurnisu, vesi / bulgur 1:1
25 - 35	Pärmiknedlikud
30 - 35	Aromaadne riis, vesi / riis 1:1
30 - 40	Keedetud kartulid, sektorid
35 - 45	Leivaknedlikud
35 - 45	Kartuliknedlikud
35 - 45	Riis, vesi / riis 1:1, kuid vee ja riisi suhe võib muuta olenevalt kasutatava riisi tüübist
40 - 50	Polenta, vedelik 3:1
40 - 55	Riisipuder, piim / riis 2,5:1
45 - 55	Koorimata kartulid, keskmised
55 - 60	Läätsed, pruunid ja rohelised, vesi / läätsed 2:1





 PUUVILI	
 Valige temperatuuriks 100 °C.	
 (min)	
10 - 15	Õunaviilud
10 - 15	Kuumutatud marjad
10 - 20	Sulatatud šokolaad
20 - 25	Puuviljakompott

 KALA		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Õhuke kalafilee	75 - 80
20 - 25	Krevetid, värsked	75 - 85
20 - 30	Karbid	100
20 - 30	Lõhefilee	85
20 - 30	Forell, 0,25 kg	85
30 - 40	Krevetid, külmutatud	75 - 85
40 - 45	Lõheforell, 1 kg	85

 LIHA		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Chipolata-vorstid	80

 LIHA		
 (min)		 (°C)
20 - 30	Baieri vasikaliha- vorst / Valge vorst	80
20 - 30	Viini vorstid	80
25 - 35	Pošeeritud kanarind	90
55 - 65	Keedusink, 1 kg	100
60 - 70	Kana, pošeeritud, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, pošeerit- tud	90
80 - 90	Vasikaliha / Sea sel- jatükk, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 MUNAD		
 Valige temperatuuriks 100 °C.		
 (min)		
10 - 11	Munad, pehmeks keede- tud	








 MUNAD		
 Valige temperatuuriks 100 °C.		
 (min)		
12 - 13	Munad, keskmiselt keede- tud	
18 - 21	Munad, kõvaks keedetud	

Kombineeritud funktsioonid: Turbogrill + Tugev Aurutus

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




1. Valige funktsioon: Turbogriil liha küpsetamiseks.
2. Lisage ettevalmistatud juurviljad ja lisandid.
3. Laske ahju temperatuuril langeda umbes 90 °C juurde. Kiiremaks jahutamiseks avage ahju uks, seades selle umbes 15 minutiks esimesse positsiooni.
4. Valige funktsioon: Tugev Aurutus. Küpsetage toite koos seni, kuni kõik on valmis.

Kasutage esimest tasandit lihaga ja kolmandat tasandit köögiviljadega.

	 Turbogrill		 Tugev Aurutus	
	Esimene samm: küpsetage liha		Teine samm: lisage köögivilja	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Rostbiif, 1 kg / Rooskapsas, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Seapraad, 1 kg / Kartulid / Köögivilja, kaste	180	60 - 70	100	30 - 40
Vasikapraad, 1 kg / Riis / Köö- giviljad	180	50 - 60	100	30 - 40




Kõrge Niiskus




Kasutage teist tasandit.

	 (°C)	 (min)
Keedukreem / Lahtine piru- kas väikestes vormides	90	35 - 45
Küpsetatud munad	90 - 110	15 - 30
Terrinid	90	40 - 50
Õhuke kalafi- lee	85	15 - 25
Paks kalafilee	90	25 - 35
Väiksed kalad, kuni 0,35 kg	90	20 - 30
Kala, terve, ku- ni 1 kg	90	30 - 40
Knedlikud	120 - 130	40 - 50

Madal Niiskus




Kui pole öeldud teisiti, kasutage teist tasandit.

	 (°C)	 (min)
Valmistaignast saiakesed	200	15 - 20
Valmistaignast ba- guette'id, 40 - 50 g	200	15 - 20
Külmutatud valmis- aignast baguet- te'id, 40 - 50 g	200	25 - 35
Pikkpoiss, toores, 0,5 kg	180	30 - 40
Pastavorm	170 - 190	40 - 50
Lasanje	170 - 180	45 - 55
Leib, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Kartuligratään	160 - 170	50 - 60
Kana, 1 kg	180 - 210	50 - 60

	 (°C)	 (min)
Sea seljatükk, suitsutatud, 0.6 - 1 kg, leotage 2 tundi	160 - 180	60 - 70
Rostbiif, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Part, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Vasikapraad, 1 kg	180	80 - 90
Seapraad, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Hani, 3 kg, kasutage esimest tasandit	170	130 - 170

Kuumutamine auruga

Kasutage teist tasandit.





	 (°C)	 (min)
Ühe-taldriku-road	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Riis	110	10 - 15
Knedlikud	110	15 - 25


Steamify




Aur (aurutamiseks)





Kasutage teist tasandit.




	KÖÖGIVILI
	Valige temperatuuriks maksimaalselt 100 °C.
 (min)	
8-10	Brokoli, õisikud, eelsoojendage tühja ahju
10	Kooritud tomatid
10-15	Spinat, värske
10-15	Suvikõrvits, viilud
15	Juurvili, blanšeeritud
15-20	Paprikaribad
15-20	Seeneviilud
15-25	Baklažaanid
15-25	Lillkapsas, terve
15-25	Brokoli, terve
15-25	Spargel, roheline
15-25	Tomatid
15-25	Kõrvits, kuubikud
20-25	Lambasalat, õisikud
20-25	Kähar peakapsas
20-25	Oad, blanšeeritud
20-30	Maguskartulid
20-30	Herned
20-30	Apteegitiill
20-30	Porgandid
20-30	Porrulauk, viilud
20-30	Seller, tükeldatud
20-30	Lesthernerid
25-35	Lillkapsas, õisikud
25-35	Nuikapsas, ribad
25-35	Rooskapsas





 KÖÖGIVILI	
 Valige temperatuuriks maksimaalselt 100 °C.	
 (min)	
25-35	Spargel, valge
25-35	Valged aedoad
30-40	Maisivardad
35-45	Rohelised oad
35-45	Aed-mustjuur
40-45	Valge või punane kapsas, ribad
50 - 60	Artišokid
55-65	Kuivatatud oad, leotatud
60-90	Hapukapsas
70-90	Peet





 KÖRVALROAD / LISANDID	
 Valige temperatuuriks maksimaalselt 100 °C.	
 (min)	
15-20	Kuskuss, vesi / kuskuss 1:1
15-25	Värske tagliatelle
20-25	Mannavorm, piim / manna 3:5:1
20-30	Läätsed, punased, vesi / läätsed 1:1
25-30	Spaetzle
25-35	Bulgurnisu, vesi / bulgur 1:1

 KÖRVALROAD / LISANDID	
 Valige temperatuuriks maksimaalselt 100 °C.	
 (min)	
25-35	Pärmiknedlikud
30-35	Aromaatne riis, vesi / riis 1:1
30-40	Keedetud kartulid, sektorid
35-45	Kartuliknedlikud
35-45	Riis, vesi / riis 1:1, vee ja riisi suhe on oleb riisi tüübist.
35-45	Leivaknedlikud
40-50	Polenta, vedelik 3:1
40-55	Riisipuder, piim / riis 2,5:1
45-55	Koorimata kartulid, keskmised
55-60	Läätsed, pruunid ja rohelised, vesi / läätsed 2:1




 PUUVILI	
 Valige temperatuuriks 100 °C.	
 (min)	
10-15	Õunaviilud
10-15	Kuumutatud marjad
10-20	Sulatatud šokolaad
20-25	Puuviljakompott

 KALA		
 (min)		 (°C)
15-20	Õhuke kalafilee	75-80
20-25	Krevetid, värsked	75-85
20-30	Paks kalafilee	75-85
20-30	Forell, 0,25 kg	75-85
20-30	Karbid	100
30-40	Krevetid, külmutatud	75-85

 LIHA		
 (min)		 (°C)
15-20	Chipolata-vorstid	80
20-30	Baieri vasikalihavorst / Valge vorst	80
20-30	Viini vorstid	80
25-35	Pošeeritud kanarind	90
55-65	Keedusink, 1 kg	100
60-70	Kana, pošeeritud, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Kasseler, pošeeritud	90
80-90	Vasikaliha / Sea seljatükk, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100




 MUNAD		
 (min)		 °C
10-11	Munad, pehmeks keedetud	100
12-13	Munad, keskmiselt keedetud	100
18-21	Munad, kõvaks keedetud	100
35-45	Keedukreem / Täidisega kook	85
40-50	Terriidid	85

Aur (hautamiseks)




 (min)		 (°C)
15 - 20	Küpsetatud munad	110
20 - 30	Kala, terve, kuni 1 kg	120 - 130
40 - 50	Knedlikud	120 - 130
50 - 60	Stoovitud / Ahjus hautatud kala	130
60 - 90	Stoovitud / Ahjus hautatud kana	130
100 - 140	Stoovitud / Pajapraad	130




Aur (tulemus õrnalt kröbe)

 (min)		 (°C)
20 - 40	Kalagrataän	150
35 - 50	Täidetud köögiviljad	150

 (min)		 (°C)
35 - 45	Pastavorm / Pajaroad	150
40 - 50	Lasanje	150
60 - 70	Kartuligratään	150
75 - 100	Searibi	140 - 150


Aur küpsetamiseks ja röstimiseks

 (min)		 (°C)
15 - 20	Valmistaignast baguette'id, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Küpsised	155-170
20 - 35	Magusad pärimaignaküpsetised	170 - 180
25 - 35	Külmutatud valmistaignast baguette'id, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Kuklid	180 - 200
25 - 40	Küpsetatud kalafilee	170 - 180
30 - 40	Pikkpoiss, küpsetamata, 0,5 kg	180
30 - 40	Ahju-pajapraad	160
30 - 40	Omlett	160-170
30 - 45	Magus sai	160 - 170
35 - 45	Küpsetatud kala	170 - 180
45 - 60	Erinevat tüüpi leivad, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Magustoidud	160 - 180

 (min)		 (°C)
50 - 60	Kana, 1 kg	180-210
60 - 70	Sea seljatükk, suitsutatud, 0.6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Rostbiif, 1 kg	180-200
70 - 90	Part, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Vasikapraad, 1 kg	180
90 - 100	Seapraad, 1 kg	160-180



Kasutage esimest tasandit.

 (min)		 (°C)
15-30	Pitsa / Focaccia	190 - 210
30-45	Lehtaignaküpsetised / Soolane kook / Saiakesed	155 - 180
45-60	Muretaignaküpsetis	155 - 170
130-170	Hani, 3 kg	170

Küpsetamine

Esimesel korral kasutage madalamat temperatuuri.

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







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

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

Nõuandeid küpsetamiseks






Küpsetamise tulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt küpsenud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub nätskeks või triibuliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmine kord valige veidi madalam ahju temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam ahju temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord seadke veidi kõrgem ahju temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmine kord seadke lühem küpsetusaeg.
Kook pruunistub ebaühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Seade madalam ahju temperatuur ja pikem küpsetusaeg.
	Koogitainas ei ole ühtlaselt jaotunud.	Järgmine kord jaotage koogitainas küpsetusplaadil ühtlaselt.
Kook ei saa antud retseptis toodud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel seadke veidi kõrgem ahju temperatuur.

Küpsetamine ühel ahjutasandil

 KÜPSETAMINE VORMIDES				
		 (°C)	 (min)	
Gugelhupf / Nup-susai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / Puuviljakooigid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	1
Koogipõhi – muretaignast, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	150 - 160	20 - 30	2
Koogipõhi – biskviitaignast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	2
Juustukook 1	Ülemine + alumine kuumutus	170 - 190	60 - 90	1


KOOGID / KÜPSETISED / SAIAD KÜPSETUSPLAADIL

Eelkuumutage tühja ahju, kui pole öeldud teisiti.

		 (°C)	 (min)	
Palmik sai / Rosett, eelsoojendamine pole vajalik	Ülemine + alumine kuumutus	170 - 190	30 - 40	3
Jõulusai	Ülemine + alumine kuumutus	160 - 180	50 - 70	2
Rukkileib:	Ülemine + alumine kuumutus	esimene: 230 seejärel: 160 - 180	20 30 - 60	1
Tuuletaskud / Ekleerid	Ülemine + alumine kuumutus	190 - 210	20 - 35	3
Rullbiskviit,	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	10 - 20	3
Kuiv purukook, eelsoojendamine pole vajalik	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40	3
Purukattega mandlikook / Suhkrukoogid	Ülemine + alumine kuumutus	190 - 210	20 - 30	3
Puuviljakoogid, eelsoojendamine pole vajalik	Ülemine + alumine kuumutus	180	35 - 55	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärmitaignaküpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	160 - 180	40 - 60	3



KÜPSISED



Kasutage kolmandat tasandit.



(°C)

(min)

Liivatainas / Biskviitainas	Pöördõhk	150 - 160	15 - 25
Beseed	Pöördõhk	80 - 100	120 - 150
Makroonid	Pöördõhk	100 - 120	30 - 50
Pärmitaignaküpsised	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40
Lehtaignaküpsised, eelsoojendage tühi ahi	Pöördõhk	170 - 180	20 - 30
Saiakesed, eelsoojendage tühi ahi	Ülemine + alumine kuumutus	190 - 210	10 - 25

Vormiroad ja gratäänid



Kasutage esimest tasandit.



(°C)





(min)





Pastavorm	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	45 - 60
Lasanje	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	25 - 40
Köögiviljagrataän, eelsoojendage tühi ahi	Turbogrill	170 - 190	15 - 35
Juustukattega baguette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30
Riisipuder	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	40 - 60
Kalavormid	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	30 - 60
Täidetud köögiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60





Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

 KOOGID / KÜPSETISED / SAIAD KÜPSETUSPLAADIL		
	 (°C)	 (min)
Tuuletaskud / Ekleerid, eelsoojendage tühi ahi	160 - 180	25 - 45
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45

 KÜPSESID		
	 (°C)	 (min)
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40
Beseed	80 - 100	130 - 170
Makroonid	100 - 120	40 - 80
Pärmitaignaküpsised	160 - 170	30 - 60
Lehttaignaküpsised, eelsoojendage tühi ahi	170 - 180	30 - 50

 KÜPSESID		
	 (°C)	 (min)
Saiakesed	180	20 - 30

Nõuanded röstimiseks

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Taise liha röstimisel katke see.

Küpsetage suuri lihatükke otse ahjuplaadil või ahjuplaadile asetatud traatrestil.

Kallake plaadile veidi vett, et hoida ära väljanõrguva rasva kõrbemist.







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







Küpsetatavad liha- või kalatükid peaks kaaluma vähemalt 1 kg.







Küpsetamise ajal kastke sageli liha praeleemega.







Röstimine



















Kasutage esimest tasandit.

 VEISELIHA				
			 (°C)	 (min)
Pajapraad	1 - 1,5 kg	Ülemine + alumine kuumutus	230	120 - 150
Rostbiif või filee, väheküps, eelsoojendage tühi ahi	1 cm paks	Turbogrill	190 - 200	5 - 6

 VEISELIHA				
			 (°C)	 (min)
Rostbiif või filee, poolküps, eelsoojendage tühi ahi	1 cm paks	Turbogrill	180 - 190	6 - 8
Rostbiif või filee, täisküps, eelsoojendage tühi ahi	1 cm paks	Turbogrill	170 - 180	8 - 10

 SEALIHA				
 Kasutage funktsiooni: Turbogrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Abatükk / Kael / Sink, seljatükk	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Lihalõigud / Searibi	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Pikkpoiss	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Seakoot, eelküpsetatud	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 VASIKALIHA				
 Kasutage funktsiooni: Turbogrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Vasikapraad	1	160 - 180	90 - 120	
Vasikakoot	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 TALLELIHA				
 Kasutage funktsiooni: Turbogriil.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Tallekoot / Tallepraad	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Talle seljatükk	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	
 ULUKILIHA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Tagatükk / Jänesekoib, eelsoojendage tühi ahi	1	Turbogrill	180 - 200	35 - 55
Hirve seljatükk	1.5 - 2	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	60 - 90
Tagatükk	1.5 - 2	Ülemine + alumine kuumutus	180 - 200	60 - 90
 LINNULIHA				
 Kasutage funktsiooni: Turbogriil.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Linnuliha portsjonitükid	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Pool kana	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Kana, broiler	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Part	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Hani	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	

**LINNULIHA****Kasutage funktsiooni: Turbogrill.****(kg)****(°C)****(min)**

Kalkun

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Kalkun

4 - 6

140 - 160

150 - 240

**KALA****(kg)**

Turbogrill

**(°C)****(min)**

Kala, terve

1 - 1.5

180 - 200

30 - 50

Leib

Kasutage teist tasandit.

Eelkuumutamine ei ole soovitatud.

**LEIB****(°C)****(min)**

Sai

170 - 190

40 - 60

Baguette

200 - 220

35 - 45

Nupsusai

180 - 200

40 - 60

Ciabatta

200 - 220

35 - 45

Rukkileib

170 - 190

50 - 70

Täisterajahuleib

170 - 190

50 - 70

Täisteraleib

170 - 190






40 - 60







Kuklid

190 - 210

20 - 35

Krõbedad küpsetised valikuga Pitsa

 PITSA		
 Kasutage esimest tasandit.		
	 (°C)	 (min)
Korvikesed	180 - 200	40 - 55
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Šveitsi juustupirukas	170 - 190	45 - 55
Õunakook, kattega	150 - 170	50 - 60

 PITSA		
 Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.		
 Kasutage teist tasandit.		
	 (°C)	 (min)
Pitsa, õhukese põhjaga, kasutage sügavat panni	210 - 230	15 - 25
Pits, paksu põhjaga	180 - 200	20 - 30
Hapendamata leib	210 - 230	10 - 20
Lehttaignaküpsetis	160 - 180	45 - 55
Elsassi pirukas	210 - 230	15 - 25
Pelmeenid	180 - 200	15 - 25
Köögiviljapirukas	160 - 180	50 - 60






Grill

Asetage esimesele tasandile plaat rasva kogumiseks.

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju.



GRILLIMINE

	 (°C)	 (min) 1. külg	 (min) 2. külg	
Rostbiif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Veisefilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Sea seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Vasika seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Talle seljatükk	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Kala, terve, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Küpsetamine madalal t°

Selle funktsiooniga saate valmistada taiseid, õrnu liha- ja kalatükke. Ei sobi: linnulihaga, rasvase seapraevõi pajapraega. Toidutermomeeter temperatuur ei tohiks olla kõrgem kui 65 °C.





1. Praadige liha kõrgel kuumusel mõlemalt poolt 1 - 2 minutit.
2. Asetage liha küpsetusnõusse või otse ahjuresstile. Rasva kogumiseks asetage resti alla nõu.

Küpsetage alati ilma kaaneta, kui kasutate seda funktsiooni.






3. Kasutage Toidutermomeeter.
4. Valige funktsioon: Küpsetamine madalal t°. Esimeseks 10 minutiks seadke temperatuur vahemikku 80 °C ja 150 °C. Vaiketemperatuur on 90 °C. Valige Toidutermomeeter temperatuur.
5. 10 minuti pärast alandab ahi temperatuuri automaatselt tasemele 80 °C.



Valige temperatuuriks 120 °C.

	 (kg)	 (min)	
Steigid	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Veisefilee	1 - 1.5	90 - 150	3
Rostbiif	1 - 1.5	120 - 150	1
Vasikapraad	1 - 1.5	120 - 150	1

Külmutatud toiduained

 SULATAMINE			
	 (°C)	 (min)	
Pitsa, külmutatud	200 - 220	15 - 25	2
Pannipitsa, külmutatud	190 - 210	20 - 25	2
Pitsa, jahutatud	210 - 230	13 - 25	2
Pitsasuupisted, külmutatud	180 - 200	15 - 30	2
Friikartulid, õhukesed	190 - 210	15 - 25	3
Friikartulid, paksud	190 - 210	20 - 30	3
Viilud/kroketid / Viilud/Kroketid	190 - 210	20 - 40	3
Kartulipannkoogid	210 - 230	20 - 30	3
Lasanje / Cannellonid, värsked	170 - 190	35 - 45	2
Lasanje / Cannellonid, külmutatud	160 - 180	40 - 60	2
Küpsetatud juust	170 - 190	20 - 30	3
Kanatiivad	180 - 200	40 - 50	2

Hoidistamine

Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidispurke.

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

Kasutage esimest tasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.




Täitke purgid võrdsest ning sulgege klambriga.





Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.





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

Valige temperatuuriks 160 - 170 °C.

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

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



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

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

Kuivatamine - Pöördõhk

Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.





Toidutermomeeter





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



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



Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.



Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.



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



 PUUVILI	
	Valige temperatuuriks 60 - 70 °C.
	 (h)
Ploomid	8 - 10
Aprikoosid	8 - 10
Õunaviilud	6 - 8
Pirnid	6 - 9



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











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

 VASIKALIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Vasikapraad	75	80	85
Vasikakoot	85	88	90

 LAMBALIHA / TALLELIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Lambakoot	80	85	88
Lamba seljatükk	75	80	85
Tallepraad / Tallekoot	65	70	75

 ULUKILIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Jänese seljatükk / Hirve seljatükk	65	70	75
Jänesekoib / Terve jänes / Hirve koot	70	75	80

 LINNULIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Kana	80	83	86

 LINNULIHA	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Part, terve / pool / Kalkun, terve / rinnatükk	75	80	85
Part, rinnaliha	60	65	70
 KALA (LÖHE, FORELL, KOHA)	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Kala, terve / suur / aurutatud / Kala, terve / suur / röstitud	60	64	68
 PAJAROAD – EELKÜP-SETATUD KÖÖGIVILJAD	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Suvikõrvitsavorm / Brokolivorm / Apteegitillivorm	85	88	91
 PAJAROAD – SOOLA-SED	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Cannelloni / Lasanje / Pastavorm	85	88	91
 VORMIROAD – MAGUSAD	 Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Saiavorm puuviljadega / puuviljadeta / Riisipuder puuviljadega / puuviljadeta / Magus nuudlivorm	80	85	90