EVY7600AO
EVY7615AO



ET Kombineeritud mikrolaineahi

Kasutusjuhend

Electrolux

SISUKORD

1. OHUTUSINFO....3
2. OHUTUSJUHISED....5
3. TOOTE KIRJELDUS....7
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST....8
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE....8
6. MIKROLAINEREŽIIM....10
7. KELLA FUNKTSIOONID....14
8. TARVIKUTE KASUTAMINE....15
9. LISAFUNKTSIOONID....16
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID....17
11. PUHASTUS JA HOOLDUS....35
12. VEAOTSING....36
13. PAIGALDAMINE....37

SULLE MÕELDES

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

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:
www.electrolux.com/webselfservice



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



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

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.
Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.
Andmed leiate andmesildilt.

⚠ Hoiatus / oluline ohutusinfo

ⓘ Üldine informatsioon ja nõuanded

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on lapselukk, on soovitatav seda kasutada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.

- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuses või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- Tühja seadet ei tohi sisse lülitada. Metallosad seadme sees võivad tekitada kaarleegi.
- Kui uks või ukse tihendid on rikutud, ei tohi seadet kasutada, enne kui pädev isik on selle ära parandanud.
- Vaid pädev isik võib teha hooldus- ja remonditöid, mille puhul eemaldatakse mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate.
- Ärge soojendage vedelikke ega muid toiduaineid suletud nõudes. Need võivad lõhkeda.
- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud nõusid.
- Soojendades toitu plast- või pabernõudes, hoidke seadmel silma peal, et vältida süttimist.
- Seade on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või rõivaste kuivatamine ja soojenduspatjade, susside, käsnade, märgade lappide vms soojendamine võib kaasa tuua vigastuse, süttimise või tulekahju.
- Kui märkate suitsu, eemaldage seade kohe vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks uks kinni.
- Mikrolaineahjus vedelike kuumutamisel võib ilmneda viivitusega keemist. Nõu käsitsemisel tuleb olla ettevaatlik.
- Laste lutipudelite ja toidupurkide sisu tuleb raputada või segada ning temperatuuri tuleb põletuste vältimiseks enne tarbimist proovida.

- Koorega mune ja terveid kõvaks keedetud mune ei tohi seadmes soojendada, kuna need võivad lõhkeda ka pärast mikrolainetega kuumutamise lõppu.
- Seadet tuleb regulaarselt puhastada ja toidujäägid eemaldada.
- Seadme ebapuhtana hoidmine võib kaasa tuua pinna kahjustumise, mis võib seadme kasutusiga vähendada ja tekitada ohtlikke olukordi.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!
Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!
Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- See seade vastab EMÜ direktiividele.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!
Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.

HOIATUS!
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale. Ainult siis, kui kasutate mitte-mikrolaine funktsiooni.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjale.
  - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes pärast toiduvalmistamise lõppu.
  - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisukohast.
- 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 kasutusjärgselt täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus

HOIATUS!
Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
- Kuivatage seadme sisemus ja uks kindlasti pärast iga kasutamist. Kasutamise ajal tekkinud aur kondenseerub seadme seintele ja võib põhjustada roostet.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Seadmesse jäänud rasv või toit võib põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimissvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 Sisevalgusti

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.

HOIATUS!
Elektrilöögi oht!

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

2.6 Jäätmekäitlus

HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!

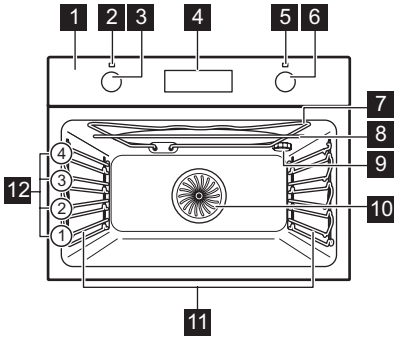
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
- Eemaldage seadme ukse fiksaator, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.

2.7 Hooldus

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

3. TOOTE KIRJELDUS

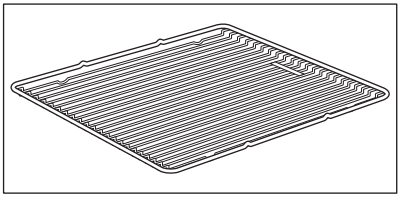
3.1 Ülevaade



1 Juhtpaneel
2 Toite tuli / sümbol / indikaator
3 Ahju funktsioonide nupp
4 Elektronprogrammeerija
5 Temperatuuri ja mikrolaineahju toite tuli / sümbol / indikaator
6 Temperatuuri / mikrolaineahju nupp
7 Kütteelement
8 Mikrolainegeneraator
9 Valgusti
10 Ventilaator
11 Ahjuriiuli tugi, eemaldatav
12 Ahjuriiuli tasandid

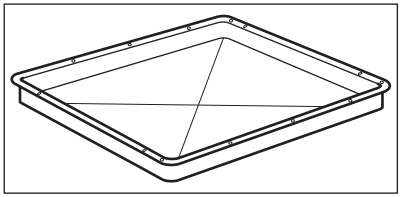
3.2 Tarvikud

Traatrest



Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.

Küpsetusplaat



Kookidele ja küpsistele.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Esmane puhastamine

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuriiuli toed.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Enne esmakordset kasutamist tuleb seade puhastada.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

4.2 Kellaaja valimine

Pärast esmakordset vooluvõrku ühendamist põlevad mõni sekund ekraanil kõik sümbolid. Järgmiste sekundite jooksul kuvab ekraan tarkvaraversiooni.

Kui tarkvaraversiooni kuva ekraanilt kaob, kuvatakse ekraanil **hr** ja "**12:00**". "**12**" vilgub.

1. Vajutage + või — käesoleva tunninäidu määramiseks.
2. Kinnitamiseks vajutage ⏲. See toiming on vajalik ainult kellaaja esmakordsel määramisel. Hiljem salvestatakse uus kellaaeg automaatselt 5 sekundi pärast.

Ekraanil kuvatakse **min** ja seadistatud tunninäit. "**00**" vilgub.

3. Vajutage + või — käesoleva minutinäidu määramiseks.
4. Kinnitamiseks vajutage ⏲. See toiming on vajalik ainult kellaaja esmakordsel määramisel. Hiljem salvestatakse uus kellaaeg automaatselt 5 sekundi pärast.

Ekraanil kuvatakse uus kellaaeg.

4.3 Kellaaja muutmine

Te saate kellaaega muuta ainult siis, kui ahi on välja lülitatud.

Vajutage järjest ⏲, kuni ekraanil hakkab vilkuma kellaaja indikaator ⏲.

Uue kellaaja seadistamist vt jaotisest "Kellaaja seadmine".

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tõuseb esile.

5.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine

Oleneb mudelist, kas seadmel on nuppude sümbolid, indikaatorid või tuled:

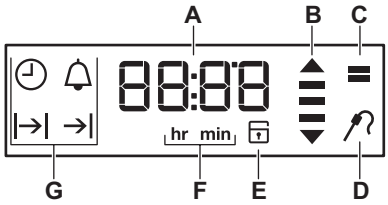
- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.
- Tuli süttib, kui seade töötab.
- Sümbol näitab, kas nupuga juhitakse ahjufunktsioone või temperatuuri.

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu. Ahi lülitatakse vaikeseadeid rakendades automaatselt sisse.
2. Temperatuuri / mikrolaine võimsuse valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp väljas-asendisse.

5.3 Ahju funktsioonid

Ahju funktsioon		**Rakendus**
0	Välja lülitatud	Seade on välja lülitatud.
	Sisevalgustus	Ahjuvalgusti aktiveerimiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
	Mikrolaineahi	Tekitab soojust otse toidus. Kasutage valmistoitude ja jookide soojendamiseks, liha sulatamiseks ja juurviljade ning kala valmistamiseks.
	Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks.Seadke temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine / alumine kuumutus.
	Pitsarežiim	Ühel ahjutasandil toitude küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. Seadke temperatuur 20-40 °C madalamaks kui Ülemise / alumise kuumutuse puhul.
	Ülemine / alumine kuumutus	Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
	Sulatamine	Seda funktsiooni kasutatakse külmutatud toitude sulatamiseks (juurviljad ja puuviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
	Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
	Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
	Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riiulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

5.4 Ekraan



A. Taimer
B. Kuumutuse ja jääkkuumuse indikaator
C. Mikrolainefunktsioon
D. Toidutermomeeter (ainult mõnel mudelil)
E. Ukselukk (ainult mõnel mudelil)
F. Tunnid/minutid
G. Kella funktsioonid

5.5 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
	MIKROLAINE	Mikrolainefunktsiooni valimiseks. Ahju-valgusti sisse- või väljalülitamiseks vajutage nuppu vähemalt 3 sekundit.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.
°C	TEMPERATUUR	Ahju temperatuuri või toidutermomeetri (kui see on olemas) temperatuuri kontrollimiseks. Kasutage ainult töötava ahjufunktsiooni puhul.

5.6 Kuumutusindikaator

Ahju funktsiooni sisselülitamisel kuvatakse ekraanil üksteise järel tulbad . Tulbad näitavad ahju temperatuuri alanemist või tõusmist.

6. MIKROLAINEREŽIIM

6.1 Mikrolainefunktsiooni valimine

1. Keerake ahjufunktsioonide nuppu, et valida mikrolainefunktsioon .

Ekraanil kuvatakse mikrolaine vaikevõimsus ja funktsiooni Kestus vaikimisi valitud väärtus.

2. Mikrolaineahju võimsusseadete muutmiseks keerake temperatuuri- / mikrolaine võimsuse nuppu. Võimsusseadeid saab muuta 100 W sammudena.
3. Kestuse seadete muutmiseks vajutage ja seejärel + / —.

Mõne sekundi pärast lülitub seade automaatselt sisse. Kui valitud aeg saab täis, kõlab helisignaal ja mikrolainefunktsioon lülitub automaatselt välja.

4. Keerake ahjufunktsioonide nupp väljas-asendisse.

Mikrolainefunktsiooni töötamise ajal võite:

- muuta võimusseadeid;

- kontrollida võimusseadeid. Vajutage .

Kui te ahjuukse avate, peatub funktsioon. Taaskäivitamiseks vajutage .

6.2 Kombineeritud funktsiooni valimine

Mikrolainefunktsiooni võite lisada kõigile küpsetusrežiimidele.

Kasutage seda küpsetusrežiimi ja mikrolainerežiimi koos kasutamiseks. Kasutage seda toidu kiiremaks valmistamiseks ja samaaegselt pruunistamiseks.

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake funktsioonide nuppu.

Ekraanil kuvatakse vaiketemperatuur.

2. Muutke temperatuuri.
3. Vajutage . Vt "Mikrolainefunktsiooni valimine" ja alustage sammust 2.

Mikrolainefunktsioon käivitub kohe pärast valitud temperatuuri saavutamist.

Mikrolainefunktsiooni kasutamisel koos funktsiooniga Kestus kauem kui 7 minutit ja kombineeritud režiimil ei tohi mikrolaineahju võimsus olla suurem kui 600 W.

Kui valitud aeg saab täis, kõlab helisignaal ja ahju- ning mikrolainefunktsioon lülituvad automaatselt välja.

4. Keerake funktsioonide nupp väljas-asendisse.

6.3 Mikrolaineahi

Üldine

ETTEVAATUST!
Ärge laske seadmel tühjalt töötada.

- Pärast seadme väljalülitamist jätke toit mõneks minutiks seisma. Vt mikrolaine-küpsetustabeleid: seisuaeg.
- Eemaldage enne toidu valmistamist alumiiniumfooliumist pakend, metallanumad, jmt.
- Mikrolainerežiimi puhul ei ole soovitatav kasutada rohkem kui ühte tasandit.
- Asetage toit ahju põhjal olevale alusele, kui pole öeldud teisiti.
- Enne serveerimist tuleks toitu võimalusel segada.

Toiduvalmistamine:

- Võimalusel valmistage toitu mikrolainetes kasutamiseks sobiva materjaliga kaetult. Küpsetage ilma kaaneta ainult juhul, kui soovite krõbedat koorikut.
- Ärge toitu üle küpsetage, määrates liiga kõrge võimsuse ja aja. Toit võib mõnest kohast kuivada, kõrbeda või süttida.
- Ärge kasutage seadet koorega munade ja karpide valmistamiseks, sest need võivad lõhkeda. Praemuna valmistamisel torgake esmalt munakollane läbi.
- Torgake toitu, millel on "nahk" või "koor", nagu kartulid, tomatid, vorstikesed, enne valmistamist mõned korrad kahvliga, et see ei lõhkeks.
- Jahutatud ja külmutatud toidud vajavad pikemat küpsetusaega.
- Kastmega toite peab aeg-ajalt segama.
- Juurvilju, millel on tugev struktuur (nt porgand, herned, lillkapsas) tuleks valmistada vees.
- Pöörake suuremaid tükke poole valmistamise pealt.
- Võimalusel lõigake juurviljad sarnase suurusega tükkideks.
- Kasutage lamedaid ja laiu nõusid.
- Ärge kasutage portselanist või keraamilisi toidunõusid või väikeste aukudega savinõusid (nt käepidemel või glasuurimata põhjal). Aukudesse sattuv niiskus võib soojendamisel põhjustada nõu mõranemise.

Liha, linnuliha, kala sulatamine:

- Asetage külmutatud pakkimata toit väiksele kummuli pööratud taldrikule, mille all on anum või sulatusalusele

või plastiksõelale, et sulatusvedelik saaks ära joosta.
- Pöörake toitu umbes poolel sulatusajast. Võimalusel eraldage ja eemaldage sulama hakanud tükid.

Või, koogikeste, kohupiima üles sulatamine:

- Ärge sulatage lõpuni mikrolaineahjus, vaid lõpetage sulatamine toatemperatuuril. See annab ühtlasema tulemuse. Eemaldage enne üles sulatamist metallist või alumiiniumist pakend või pakendiosad.

Puuvilja, juurvilja sulatamine:

- Kui soovite puuvilju edasiseks valmistamiseks toorena hoida, ärge sulatage neid seadmes lõpuni. Laske neil sulada toatemperatuuril.
- Ilma eelnevalt sulatamata võite puuvilja ja juurvilja küpsetades kasutada kõrgemat mikrolainevõimsust.

Valmistoidud:

- Valmistoidud metallpakendis või plastalusel metallist kaanega sobivad üles sulatamiseks või soojendamiseks mikrolainetega ainult siis, kui neile on märgitud, et nad selleks sobivad.
- Järgige pakendile trükitud tootja juhiseid (nt eemaldage metallkaas ja torgake läbi kattekile).

Soovitused mikrolaineahju kasutamiseks

Tulemus	Lahendus
Te ei leia andmeid valmistatava toidu koguse kohta.	Otsige sarnast toitu. Pikendage või lühendage valmistusaega järgmise reegli abil: kahekordne kogus = ligi kahekordne aeg; pool kogust = poole lühem aeg.
Toit on muutunud liiga kuivaks.	Määrake lühem valmistusaeg või valige madalam mikrolaine võimsus.
Toit pole pärast aja möödumist endiselt üles sulanud, soe või valmis.	Määrake pikem valmistusaeg või valige suurem mikrolaine võimsus. Arvestage, et "kõrgemate" roogadega läheb kauem.
Pärast valmistusaja möödumist on toit äärelt liiga kuum, kuid pole valmis keskelt.	Valige järgmine kord madalam võimsus ja pikem aeg. Segage vedelikke, nt suppi, poole valmistusaja järel.

Sobivad nõud ja materjalid
X sobilik

-- mittesobiv

Keedunõu/materjal	Mikrolaineahi			Grill
	Sulatamine	Soojendamine	Küpsetamine	
Ahjukindel klaas ja portselan (ilma metallosadeta, nt Pyrexi kuumakindel klaas)	**X**	**X**	**X**	**X**
Mitte-ahjukindel klaas ja portselan[1)]	**X**	**--**	**--**	**--**

Keedunõu/materjal	Mikrolaineahi			Grill
	Sulatamine	Soojendamine	Küpsetamine	
Ahjukindlast/külmutuskindlast materjalist klaas ja klaaskeraamika (nt Arcoflam), grillriiul	X	X	X	X
Keraamika[2], savinõud[2]	X	X	X	--
Kuumakindel plastik kuni 200 °C[3]	X	X	X	--
Papp, paber	X	--	--	--
Pakkekile	X	--	--	--
Röstimiskile mikrolainekindla sulgemisega[3]	X	X	X	--
Metallist küpsetusnõud, nt email, malm	--	--	--	X
Küpsetusvormid, musta emaili või silikoonkattega[3]	--	--	--	X
Küpsetusplaat	--	--	--	X
Pruunistamisnõud, nt krõbestamis- või pruunistamisalus	--	X	X	--
Pakendatud valmistoidud[3]	X	X	X	X

1) Ilma hõbedast, kullast, plaatinast või metallist katete/kaunistusteta

2) Ilma kvarts- või metallosadeta või metallisisalduseta glasuurita

3) Maksimaalse temperatuuri osas tuleb järgida tootja juhiseid.

Muud asjad, millele mõelda...

- Toitude kuju ja kvaliteet on erinev. Neid valmistatakse erinevas koguses. Seetõttu võivad toitude sulatamis-, kuumutamis- ja küpsetusajad ja -võimsus olla erinevad. Jämedalt võib arvutada: **topeltkogus = peaaegu topeltaeg.**
- Mikrolained tekitavad soojuse otse toidus. Seetõttu ei kuumene kõik kohad samaaegselt. Kuumutatavaid roogi tuleb segada või pöörata, eriti juhul, kui kogused on suuremad.
- **Seismisaeg** on ära toodud tabelites. Laske toidul seista seadme sees või sellest väljas, et kuumus jaguneks ühtlasemalt.
- Riisiga saavutate parema tulemuse, kui kasutate lamedat ja laia nõud.

6.4 Näited toiduvalmistamise rakendustest vastavalt võimsusele.

Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Võimsusseade	Kasutamine
• 1000 vatti • 900 vatti • 800 vatti • 700 vatti	• Vedelike soojendamine • Kõrvetamiseks küpsetuse alguses • Köögivilja valmistamiseks • Želatiini ja või sulatamiseks
• 600 vatti • 500 vatti	• Üles sulatamiseks ja külmutatud toidu soojendamiseks • Ühe taldrikutäie toidu soojendamiseks • Hautise kuumutamiseks • Munaroogade valmistamiseks
• 400 vatti • 300 vatti • 200 vatti	• Toidu küpsetamise jätkamiseks • Õrnade toitude valmistamiseks • Lapsetoidu soojendamiseks • Riisi kuumutamiseks • Õrna toidu soojendamiseks • Juustu sulatamiseks
• 100 vatti	• Liha, kala, leiva üles sulatamiseks • Liha, kala, leiva üles sulatamiseks • Puuviljade ja kookide üles sulatamiseks (gateau) • Pärmitaigna kergitamiseks • Külma toidu ja jookide soojendamiseks

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon		Rakendus
⏲	KELLAAEG	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks. Vt jaotist "Kellaaja määramine".
🔔	MINUTILUGEJA	Pöördloendusaja valimiseks (maksimaalselt 23 h 59 min). See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
|→|	KESTUS	Seadme tööaja kestuse määramiseks. Kasutage ainult siis, kui ahju funktsioon on määratud.
→|	LÕPP	Seadme väljalülitusaja määramiseks. Kasutage ainult siis, kui ahju funktsioon on määratud. Funktsioone Kestus ja Lõpp saate kasutada samaaegselt (edasilükkamine), kui seade lülitatakse hiljem automaatselt sisse ja välja.

Vajutage korduvalt nuppu ⏲, et teha ümberlülitusi kella funktsioonide vahel.

Kella funktsioonide seadete kinnitamiseks vajutage nuppu ⏲ või oodake 5 sekundit, mille järel toimub automaatne kinnitamine.

7.2 Funktsioonide KESTUS ja LÕPP määramine

1. Vajutage mitu korda nuppu ⏲, kuni ekraanil kuvatakse tekst |→| või →|. |→| või →| vilgub ekraanil.
2. Väärtuste valimiseks vajutage + või — ja kinnitamiseks ⏲.

Kestuse |→| jaoks valige kõigepealt minutid ja seejärel tunnid; Lõpu →| jaoks kõigepealt tunnid ja siis minutid.
Aja lõppedes kostab helisignaal 2 minuti vältel. Sümbol |→| või →| ning ajaseade vilguvad ekraanil. Ahi lülitub välja.

3. Keerake ahjufunktsioonide nupp väljas-asendisse.
4. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.

Kui te vajutate nuppu ⏲ tunninäidu seadistamise ajal funktsioonile KESTUS |→|, läheb seade funktsiooni LÕPP →| seadele.

7.3 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage korduvalt ⏲, kuni 🔔 ja "**00**" vilguvad ekraanil.
2. MINUTILUGEJA valimiseks vajutage + või —.
   Esmalt valige sekundid, seejärel minutid ja lõpuks tunnid.
   Alguses arvestatakse aega minutites ja sekundites. Kui valitud aeg on pikem kui 60 minutit, ilmub ekraanile sümbol **hr**.

Nüüdsest arvestab seade aega tundides ja minutites.

3. MINUTILUGEJA hakkab automaatselt tööle viie sekundi pärast.
   Pärast 90% määratud aja möödumist kõlab helisignaal.
4. Kui määratud aeg saab täis, kõlab kaks minutit helisignaal. "**00:00**" ja 🔔 vilguvad ekraanil. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.

Kui määrate MINUTILUGEJA ajal, kui on kasutusel funktsioonid KESTUS |→| või LÕPP →|, ilmub ekraanile sümbol 🔔.

7.4 Loenduse taimer

Kasutage loenduse taimerit, et jälgida, kui kaua ahi töötab. See hakkab tööle niipea, kui ahi hakkab soojenema.

Loenduse taimeri lähtestamiseks vajutage ja hoidke + ja —. Taimeri aeg hakkab jälle jooksma.

Loendustaimerit ei saa kasutada koos funktsioonidega: Kestus |→|, Lõpp →|.

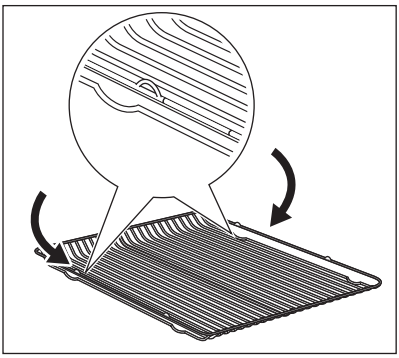
8. TARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Tarvikute sisestamine

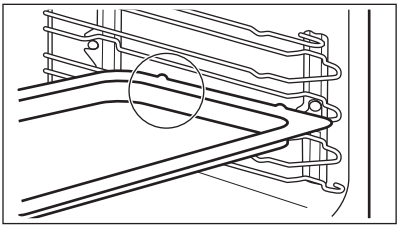
Traatrest:

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



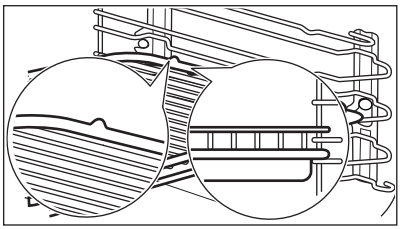
Küpsetusplaat:

Lükake küpsetusplaat riiuliraami juhtsoonte vahele.



Traatrest koos küpsetusplaadiga:

Lükake küpsetusplaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



- Kõikidel tarvikutel on ohutuse suurendamiseks väikesed sälgud vasakul ja paremal serval. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist.
- Resti kõrge äär takistab nõude mahalibisemist.

9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Lapseluku kasutamine

Lapselukk hoiab ära seadme kogemata töölehakkamise.

1. Jälgige, et ahjufunktsioonide nupp oleks väljas-asendis.
2. Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt ⏲ ja +.

Kõlab helisignaal. Ekraanile ilmub SAFE.

Lapseluku väljalülitamiseks korrake 2. sammu.

9.2 Jääkkuumuse indikaator

Seadme väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse indikaator , kui ahju temperatuur on üle 40 °C. Ahju temperatuuri nägemiseks keerake temperatuurinuppu vasakule või paremale.

9.3 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub seade mõne aja pärast automaatselt välja, kui ahju funktsioon töötab ja te ühtegi seadet ei muuda.

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

Pärast automaatset väljalülitust vajutage mis tahes nuppu seadme uuesti kasutamiseks.

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Kestus, Lõpp.

9.4 Jahutusventilaator

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

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

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

10.1 Küpsetamine

- Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Kohandage oma tavapärased seaded (temperatuur, küpsetusajad) ja ahjutasandid vastavalt tabelites toodud väärtustele.
- Esimesel kasutamisel soovitatakse kasutada madalamat temperatuuri.
- Kui te oma retsepti jaoks sobivat seadistust ei leia, siis kasutage mõnda muud, mis oleks võimalikult sarnane.
- Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.
- Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu algul alati võrdselt. Sel juhul ärge temperatuuri seadistust muutke. Erinevused kaovad küpsetamise ajal.
- Pikema küpsetusaja puhul võite ahju umbes 10 minutit enne küpsetusprogrammi lõppu välja lülitada ja kasutada jääkkuumust.

Kui kasutate külmutatud toitu, võivad ahjus olevad plaadid küpsetamise ajal kõverduda. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

10.2 Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt pruunistunud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi madalam ahju temperatuur.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks.	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Määrake pikem küpsetusaeg. **Kõrgema temperatuuri valimisel ei saa küpsetusaega lühendada.**
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks.	Taignas on liiga palju vedelikku.	Kasutage vähem vedelikku. Pöörake tähelepanu segamisaegadele, eriti siis, kui kasutate taignasegajat.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige kõrgem ahju temperatuur.

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Kook on liiga kuiv.	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmisel küpsetamisel valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Valige madalam ahju temperatuur ja pikem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Taigen pole ühtlaselt jaotatud.	Laotage taigen ühtlaselt küpsetusplaadile.
Kook ei saa antud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi kõrgem ahju temperatuur.

10.3 Küpsetamine ühel ahjutasandil

Küpsetamine vormides

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Rõngaskook või nupsusai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	2
Madeira kook / puuviljakoogid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / keeks	Ülemine / alumine kuumutus	160	35 - 50	2
Koogipõhi – muretainast[1)]	Pöördõhk	170 - 180	10 - 25	2
Koogipõhi – keeksitaignast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt)	Pöördõhk	160	70 - 90	2
Apple pie / õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt)	Ülemine / alumine kuumutus	180	70 - 90	1
Juustukook, küpsetusplaadil[2)]	Ülemine / alumine kuumutus	160 - 170	60 - 90	1

1) Eelsoojendage ahi.

2) Kasutage sügavat panni.

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pärmitaignast kringel / pärg	Ülemine / alumine kuumutus	170 - 190	30 - 40	2
Jõulukook[1)]	Ülemine / alumine kuumutus	160 - 180	50 - 70	2
Leib (rukkileib)[1)]	Ülemine / alumine kuumutus			2
esimene		230	20	
seejärel		160 - 180	30 - 60	
Tuuletaskud/ekleerid[1)]	Ülemine / alumine kuumutus	190 - 210	20 - 35	2
Rullbiskviit[1)]	Ülemine / alumine kuumutus	180 - 200	10 - 20	2
Kuiv purukook	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40	3
Mandlikook/suhkrukoogid[1)]	Ülemine / alumine kuumutus	190 - 210	20 - 30	2
Puuviljakoogid (pärmitaignast/biskviittaignast)[2)]	Pöördõhk	150 - 160	35 - 55	3
Puuviljakoogid (pärmitaignast/biskviittaignast)[2)]	Ülemine / alumine kuumutus	170	35 - 55	1
Muretaignast puuviljakoogid	Pöördõhk	160 - 170	40 - 80	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärmitaignaküpsetised[1)]	Ülemine / alumine kuumutus	160 - 180	40 - 80	2

1) Eelsoojendage ahi.

2) Kasutage sügavat panni.

Küpsised

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Muretaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / liivaküpsised / soolapulgad	Pöördõhk	140	20 - 35	3
Short bread / liivaküpsised / soolapulgad[1)]	Ülemine / alumine kuumutus	160	20 - 30	2
Keeksitaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	15 - 20	2
Munavalgest küpsetised, besee	Pöördõhk	80 - 100	120 - 150	1
Makroonid	Pöördõhk	100 - 120	30 - 50	3
Pärmitaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40	3
Lehttaignaküpsetised[1)]	Pöördõhk	170 - 180	20 - 30	3
Saiakesed[1)]	Ülemine / alumine kuumutus	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / väikesed koogid[1)]	Pöördõhk	160	20 - 35	3
Small cakes / väikesed koogid[1)]	Ülemine / alumine kuumutus	170	20 - 35	2

[1)] Eelsoojendage ahi.

10.4 Vormiroad ja gratäänid

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pastavorm	Ülemine / alumine kuumutus	180 - 200	45 - 60	1
Lasanje	Ülemine / alumine kuumutus	180 - 200	25 - 40	1
Aedviljagratään[1)]	Turbogrill	160 - 170	15 - 30	1
Juustukattega baguette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30	1
Magusad vormiroad	Ülemine / alumine kuumutus	180 - 200	40 - 60	1

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Kalavormid	Ülemine / alumine kuumutus	180 - 200	30 - 60	1
Täidetud köögiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60	1

1) Eelsoojendage ahi.

10.5 Küpsetamine mitmel tasandil

Funktsiooni Pöördõhk kasutamine

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Tuuletaskud/ekleerid**1)**	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Eelsoojendage ahi.

Küpsised/väikesed koogid/küpsetised/saiakesed

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / liivaküpsised / soolapulgad	140	25 - 45	1 / 3
Keeksitaignast küpsised	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Munavalgest küpsetised, besee	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makroonid	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Pärmitaignast küpsised	160 - 170	30 - 60	1 / 3

10.6 Pitsarežiim

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pitsa (õhuke põhi)**1)**	200 - 230	15 - 20	3

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pitsa (rohke kattega)[2]	180 - 200	20 - 30	3
Puuviljakoogid	180 - 200	40 - 55	3
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (lahtine pirukas)	170 - 190	45 - 55	3
Šveitsi juustupirukas	170 - 190	45 - 55	3
Juustukook 1	140 - 160	60 - 90	3
Õunakook, kattega	150 - 170	50 - 60	3
Köögiviljapirukas	160 - 180	50 - 60	3
Hapendamata leib[1]	230	10 - 20	3
Lehttaignaküpsetis[1]	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen[1]	230	12 - 20	3
Vene pirukad (calzoned vene moodi)[1]	180 - 200	15 - 25	3

[1] Eelsoojendage ahi.

[2] Kasutage sügavat panni.

10.7 Röstimine

- Kasutage küpsetamisel kuumakindlaid ahjunõusid (vt tootja juhiseid).
- Suuri praetükke võib küpsetada sügaval pannil (kui see on olemas) või sügava panni kohale asetatud traatrestil.
- Taisest lihast praadide küpsetamisel kasutage kaanega küpsetusvorme. Nii jääb liha mahlasem.
- Kõiki praade, mille puhul soovitakse pruunistamist või krõbedat koorikut, võiks valmistada kaaneta küpsetusvormis.
- Soovitame ahjus küpsetada liha ja kala, mis kaalub vähemalt 1 kg.
- Kui soovite vältida lihamahlade ja rasva panni külge kõrbemist, siis pange panni veidi vedelikku.
- Vajadusel pöörake liha ümber (pärast 1/2–2/3 küpsetusaja möödumist).
- Kastke suuri praade ja linnuliha praeleemega mitu korda küpsetamise jooksul. Nii saate parema prae.
- Võite seadme umbes 10 minutit enne küpsetusaja lõppemist välja lülitada ja jääkkuumust kasutada.

10.8 Küpsetustabelid

Veiseliha

Toit	Funktsioon	Kogus	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pajapraad	Ülemine / alumine kuumutus	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Sealiha

Toit	Funktsioon	Kogus	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Abatükk, kael, kints	Turbogrill	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Pikkpoiss	Turbogrill	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Seakoot (eelvalmistatud)	Turbogrill	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Vasikaliha

Toit	Funktsioon	Kogus	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Vasikapraad	Turbogrill	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Vasikakoot	Turbogrill	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Lambaliha

Toit	Funktsioon	Kogus (kg)	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Lambakoot, lambapraad	Turbogrill	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Linnuliha

Toit	Funktsioon	Kogus	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Linnuliha portsjonitükid	Turbogrill	200–250 g/tk	200	200 - 220	20 - 35	1
Pool kana	Turbogrill	400–500 g/tk	200	190 - 210	25 - 40	1
Kana, broiler	Turbogrill	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Part	Turbogrill	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	180 - 200	1

Kala (aurutatud)

Toit	Funktsioon	Kogus (kg)	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Kala, terve	Ülemine / alumine kuumutus	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Toidud

Toit	Funktsioon	Kogus (kg)	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Magustoidud	Pöördõhk	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Soolased toidud küpsetatud lisanditega (nuudlid, juurvili)	Pöördõhk	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Soolased toidud värskete lisanditega (kartulid, juurvili)	Pöördõhk	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.9 Grill

- Kasutage grillimisel alati kõrgeimat temperatuuriseadet.
- Paigutage rest grillimistabelis soovitatud tasandile.
- Kõige alumisele tasandile asetage alati pann rasva kogumiseks.
- Grillige üksnes lamedamaid liha- või kalatükke.
- Enne grillimist soojendage tühja ahju alati eelnevalt 5 minutit.



ETTEVAATUST!
Grillimisel peab ahju uks olema alati suletud.

Grill

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)		Ahju tasand
		1. külg	2. külg	
Rostbiif, poolküps	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Veisefilee, poolküps	230	20 - 30	20 - 30	1
Sea seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Vasika seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lamba seljatükk	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Terve kala, 500–1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Kiirgrill

Toit	Aeg (min.)		Ahju tasand
	1. külg	2. külg	
Burgers / Burgerid	9 - 13	8 - 10	3
Seafilee	10 - 12	6 - 10	2
Vorstid	10 - 12	6 - 8	3
Steigid/vasikasteigid	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Röstleib/sai	1 - 3	1 - 3	3
Kattega röstleib/sai	6 - 8	-	2

10.10 Külmutatud toiduained

- Eemaldage toidu pakend. Asetage toit taldrikule.
- Ärge toitu taldriku või kausiga katke. See võib sulatusaega pikendada.

Funktsiooni Pöördõhk kasutamine.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pitsa, külmutatud	200 - 220	15 - 25	3
Pannipitsa, külmutatud	190 - 210	20 - 25	3
Pitsa, jahutatud	210 - 230	13 - 25	3
Pitsasuupisted, külmutatud	180 - 200	15 - 30	3
Friikartulid, õhukesed[1)]	210 - 230	20 - 30	3
Friikartulid, paksud[1)]	210 - 230	25 - 35	3
Viilud/kroketid[1)]	210 - 230	20 - 35	3
Kartulipannkoogid	210 - 230	20 - 30	3
Lasanje/cannelloni, värske	170 - 190	35 - 45	2
Lasanje/cannelloni, külmut.	160 - 180	40 - 60	2
Kanatiivad	190 - 210	20 - 30	3

1) Keerake 2 või 3 korda valmimise ajal.

Külmutatud valmistoitude tabel

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Külmutatud pitsa[1)]	Ülemine / alumine kuumutus	vastavalt tootja juhistele	vastavalt tootja juhistele	2
Friikartulid[2)] (300 - 600 g)	Ülemine / alumine kuumutus või Turbogrill	200 - 220	vastavalt tootja juhistele	2
Baguette'id[3)]	Ülemine / alumine kuumutus	vastavalt tootja juhistele	vastavalt tootja juhistele	2
Puuviljakook	Ülemine / alumine kuumutus	vastavalt tootja juhistele	vastavalt tootja juhistele	2

1) Eelsoojendage ahi.

2) Keerake 2 või 3 korda valmimise ajal.

3) Eelsoojendage ahi.

10.11 Sulatamine

- Eemaldage toidu pakend ning asetage toit taldrikule.
- Kasutage kõige alumist ahjutasandit.
- Ärge katke toitu kausi või taldrikuga, kuna see pikendab sulatusaega.

Toit	Kogus	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatami-saeg (min)	Märkusi
Kana	1 kg	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möö-dudes.
Liha	1 kg	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	500 g	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Maasi-kad	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Või	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Koort võib vahustama hakata, kui selles on veel külmunud tüki-kesi.
Kreemi-kook	1,4 kg	60	60	-

10.12 Hoidistamine - Alumine kuumutus

- Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.
- Ärge kasutage keeratava (keere või bajonett) kaanega purke ega metallpurke.
- Selle funktsiooni puhul kasutage altpoolt esimest riiulitasandit.
- Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.
- Täitke purgid võrdselt ning sulgege klambriga.
- Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.
- Kallake küpsetusplaadile umbes 1/2 liitrit vett, et hoida ahjus piisavalt niiskustaset.
- Kui purkide sisu hakkab mullitama (1-liitriste purkide puhul umbes 35 - 60 minuti pärast), lülitage ahi välja või alandage temperatuuri kuni 100 °C-ni (vt tabelit).

Pehmed puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekkimiseni (min)	Jätkake kuumuta-mist 100 °C juures (min)
Maasikad / musti-kad / vaarikad / küpsed tikrid	160 - 170	35 - 45	-

Luuviljalised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekkimiseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min)
Pirnid/küdooniad/ ploomid	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekkimiseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min)
Porgandid[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurgid	160 - 170	50 - 60	-
Segaköögivili	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Nuikapsas/herned/ spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Jätke pärast väljalülitumist ahju seisma.

10.13 Kuivatamine - küpsetamine pöördõhuga

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand
Oad	60 - 70	6 - 8	3
Piprad	60 - 70	5 - 6	3
Supiköögivili	60 - 70	5 - 6	3
Seened	50 - 60	6 - 8	3
Ürdid	40 - 50	2 - 3	3
Ploomid	60 - 70	8 - 10	3
Aprikoosid	60 - 70	8 - 10	3
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	3
Pirnid	60 - 70	6 - 9	3

10.14 Mikrolaine-küpsetustabelid

Liha sulatamine

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus (g)	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Lihalõigud	200	500	10 - 12	10 - 15	Pöörake poole aja möödudes.

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus (g)	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Steik	200	200	3 - 5	5 - 10	Pöörake poole aja möödudes; eemaldage sulanud osad.
Hakklihase-gu	200	500	10 - 15	10 - 15	Pöörake poole aja möödudes; eemaldage sulanud osad.
Guljašš	200	500	10 - 15	10 - 15	Pöörake poole aja möödudes; eemaldage sulanud osad.

Linnuliha üles sulatamine

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus (g)	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Kana	200	1000	25 - 30	10 - 20	Pöörake poole aja möödudes; katke sula-nud osad alumiinium-fooliumiga.
Kanarind	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Pöörake poole aja möödudes; katke sula-nud osad alumiinium-fooliumiga.
Kanakoivad	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Pöörake poole aja möödudes; katke sula-nud osad alumiinium-fooliumiga.

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus (g)	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Part	200	2000	45 - 60	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes; katke sulanud osad alumiiniumfooliumiga.

Kala üles sulatamine

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus (g)	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Terve kala	100	500	10 - 15	15 - 20	Pöörake poole aja möödudes.
Kalafileed	100	500	10 - 12	15 - 20	Pöörake poole aja möödudes.

Vorsti üles sulatamine

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus (g)	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Viilutatud vorst	100	100	2 - 4	20 - 40	Pöörake poole aja möödudes.

Piimatoodete üles sulatamine

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus (g)	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Kohupiim	100	250	10 - 15	25 - 30	Eemaldage alumiiniumosad, pöörake poole aja möödudes.
Või	100	250	3 - 5	15 - 20	Eemaldage alumiiniumosad, pöörake poole aja möödudes.

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus (g)	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Juust	100	250	3 - 5	30 - 60	Eemaldage alumiiniumosad, pöörake poole aja möödudes.
Koor	100	200	7 - 12	20 - 30	Eemaldage alumiiniumkate, segage poole aja möödudes.

Kookide/taigna üles sulatamine

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Pärmitaigen	100	1 tk	2 - 3	15 - 20	Pöörake taldrikut poole valmistusaja möödudes.
Juustukook 1	100	1 tk	2 - 4	15 - 20	Pöörake taldrikut poole valmistusaja möödudes.
Kook (gateau)	100	1 tk	1 - 2	15 - 20	Pöörake taldrikut poole valmistusaja möödudes.
Keeks	100	1 tk	2 - 4	15 - 20	Pöörake taldrikut poole valmistusaja möödudes.
Puuviljakook	100	1 tk	1 - 2	15 - 20	Pöörake taldrikut poole valmistusaja möödudes.
Leib	100	1000 g	15 - 20	10 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
Viilutatud leib	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Pöörake poole aja möödudes.

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Kuklid, saiakesed	100	4 kuklit	5 - 8	5 - 10	Pöörake poole aja möödudes.

Puuvilja sulatamine

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus (g)	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Maasikad	100	300	8 - 12	10 - 15	Sulatage kaetult, segage poole aja möödudes.
Ploomid, kirsid, vaarikad, mustsõstrad, aprikoosid	100	250	8 - 10	10 - 15	Sulatage kaetult, segage poole aja möödudes.

Küpsetamine/sulatamine

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus (g)	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Šokolaad/ šokolaadikate	600	150	2 - 3	-	Segage poole aja möödudes.
Või	200	100	2 - 4	-	Segage poole aja möödudes.

Üles sulatamisega soojendus

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Beebitoit purgis	300	200 g	2 - 3	-	Segage poole aja möödudes; jälgige temperatuuri.
Lapse piim (pudelis, 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Pange pudelisse lusikas, segage ja jälgige temperatuuri.

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Poolfabrikaadid	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Eemaldage alumiiniumkaaned, pöörake poole aja möödudes.
Külmutatud valmistoidud	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Eemaldage alumiiniumkaaned, pöörake poole aja möödudes.
Piim	1000	1 tass umbes 200 ml	1:15 - 1:45	-	Pange anumasse lusikas.
Vesi	1000	1 tass umbes 200 ml	1:30 - 2	-	Pange anumasse lusikas.
Kaste	600	200 ml	1 - 2	-	Segage poole aja möödudes.
Supp	600	300 ml	2 - 4	-	Segage poole aja möödudes.

Küpsetustabel

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Kala, terve	500	500 g	8 - 10	-	Küpsetage kaetult, pöörake anumat valmistamise ajal mitu korda.
Kalafileed	500	500 g	6 - 8	-	Küpsetage kaetult, pöörake anumat valmistamise ajal mitu korda.

Toit	Võimsus (vattides)	Kogus	Aeg (min.)	Seismisaeg (min)	Märkusi
Juurviljad, lühike valmistusaeg, värske[1)]	600	500 g	12 - 16	-	Lisage umbes 50 ml vett, küpsetage kaetult, segage poole aja möödudes.
Juurviljad, lühike valmistusaeg, külmutatud[1)]	600	500 g	14 - 18	-	Lisage umbes 50 ml vett, küpsetage kaetult, segage poole aja möödudes.
Juurviljad, pikk valmistusaeg, värske[1)]	600	500 g	14 - 20	-	Lisage umbes 50 ml vett, küpsetage kaetult, segage poole aja möödudes.
Juurviljad, pikk valmistusaeg, külmutatud[1)]	600	500 g	18 - 24	-	Lisage umbes 50 ml vett, küpsetage kaetult, segage poole aja möödudes.
Koorega küpsetatud kartulid	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Küpsetage kaetult, segage poole aja möödudes.
Riis	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Küpsetage kaetult, segage poole aja möödudes.
Popkorn	1000	-	3 - 4	-	Pange popkorn taldrikuga alumisele tasandile.

1) Küpsetage kõiki juurvilju kaanega anumas.

Kombifunktsiooni tabel

- Ainult osadel mudelitel.
- Kasutage grilli ja mikrolaine funktsiooni.

Toit	Ahjunõu	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Märkusi
2 poolikut kana (2 x 600 g)	Sõelaga klaasnõu	300	220	40	2	Pöörake 20 min. järel, 5 min. seismisaeg.
kartuligratään (1 kg)	Gratään	300	200	40	2	10 min. seismisaeg.
Seapraad, kaelatükk (1100 g)	Sõelaga klaasnõu	300	200	70	1	Vahepeal pöörake, 10 min. seismisaeg.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks

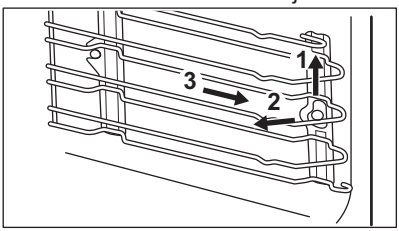
- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.
- Puhastage seadme sisemust pärast igakordset kasutamist. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju.
- Puhastage ahjuõõnsus hoolikalt küpsetusjääkidest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

11.2 Ahjuriiuli tugede eemaldamine

Enne hooldust veenduge, et seade on maha jahtunud. Põletusoht!

Seadme puhastamiseks eemaldage riiulitoed.

1. Tõmmake tugesid ettevaatlikult üles, eesmisest fiksaatorist välja.



2. Tõmmake ahjuriiuli toe esiosa külgseina küljest lahti.
3. Tõmmake toed tagumisest fiksaatorist välja.

Paigaldage ahjuriiuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

11.3 Lambi asendamine

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

HOIATUS!
Surmava elektrilöögi oht! Enne lambi asendamist ühendage kaitse lahti. Ahjuvalgusti ja selle klaasist kate võivad olla kuumad.

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

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

Ülemine valgusti

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

12. VEAOTSING

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kella pole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Ahi ei kuumene.	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt "Automaatne väljalülitus".
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt "Lapseluku kasutamine".
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Valgusti ei põle.	Lamp on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Toidu valmimiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15 - 20 minuti pärast välja võtta.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektritõrge.	• Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. • Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.

12.2 Hooldusteave

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

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

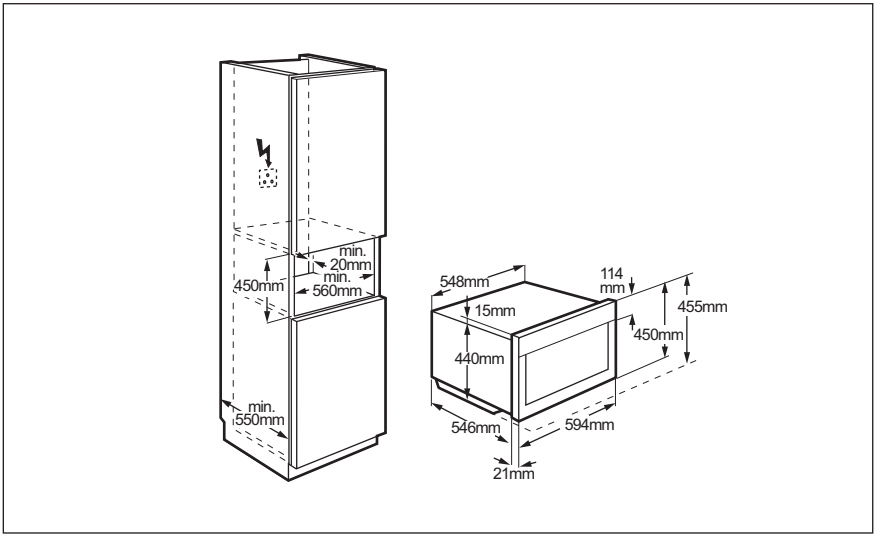
Soovitame märkida siia järgmised andmed:	
Mudel (MOD.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

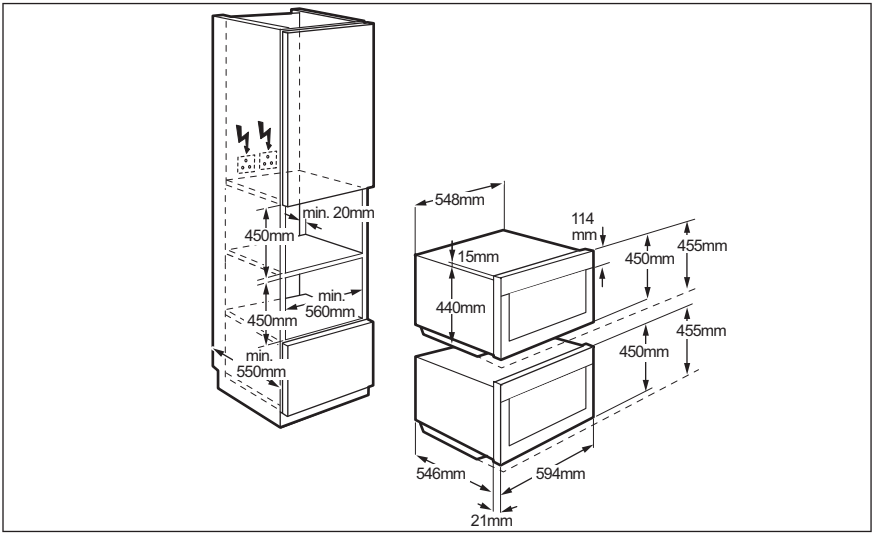
13. PAIGALDAMINE

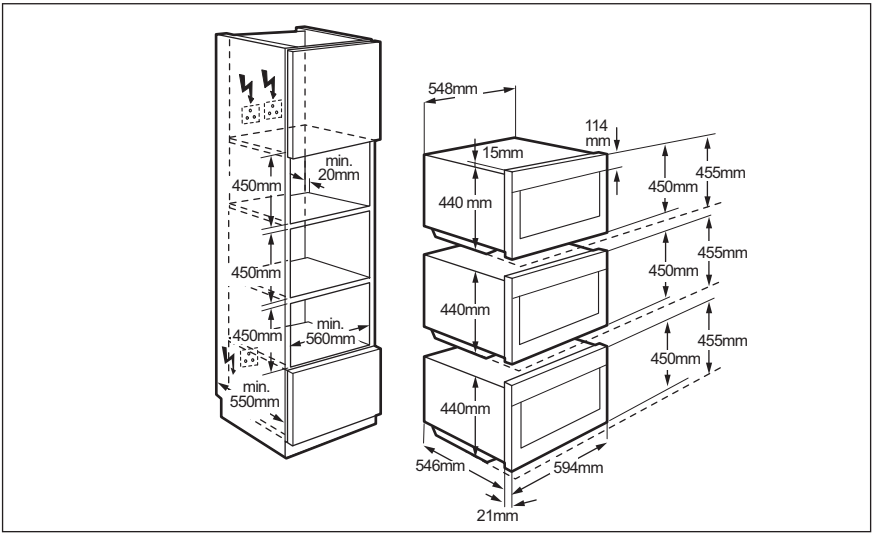
HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

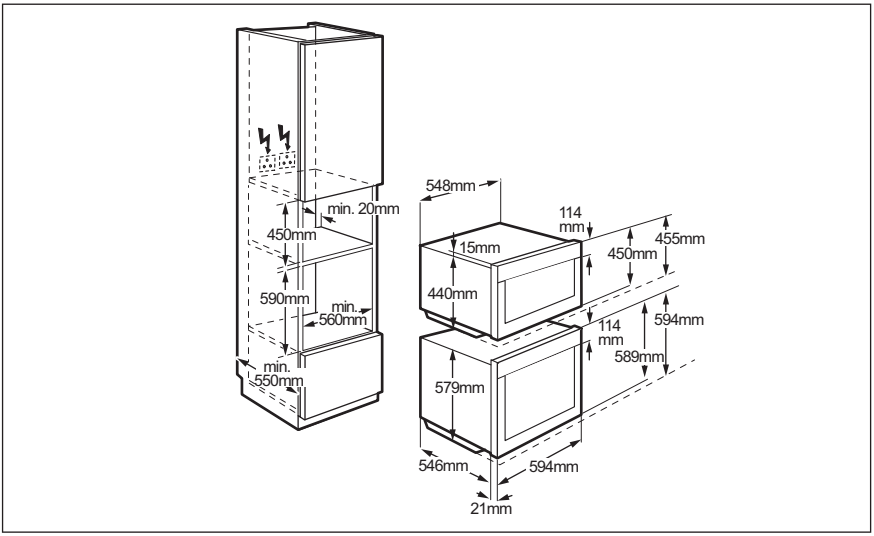
13.1 Sisseehitamine

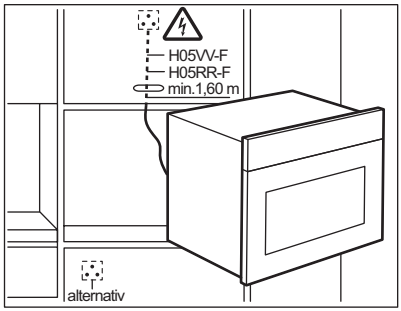
Sisseehitatud seadme stabiilsus peab vastama standardi DIN 68930 nõuetele.

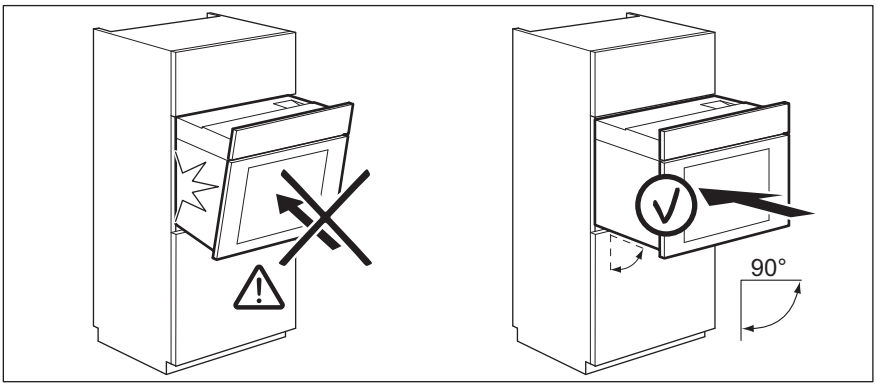

min.
20mm
min.
560mm
450mm
min.
550mm
548mm
114
mm
15mm
455mm
450mm
440mm
546mm
594mm
21mm

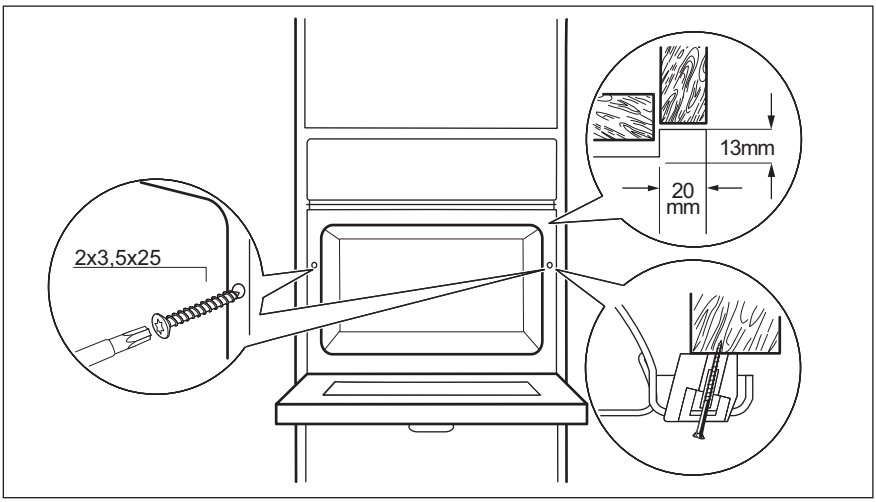

min. 20mm
450mm
min.
560mm
450mm
min.
550mm
548mm
114
mm
15mm
455mm
450mm
440mm
455mm
450mm
546mm
594mm
21mm


548mm
114
mm
15mm
440 mm
450mm
455mm
450mm
455mm
440mm
450mm
455mm
440mm
450mm
546mm
594mm
21mm
min.
20mm
450mm
450mm
min.
560mm
450mm
min.
550mm


548mm
114
mm
15mm
450mm
455mm
440mm
114
mm
594mm
589mm
579mm
546mm
594mm
21mm
min. 20mm
450mm
590mm
min.
560mm
min.
550mm







14. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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

www.electrolux.com/shop



867302625-A-392015

CE