

EOB6631AOX  
EOB6631AAX



---

EN Steam oven  
ET Auruahi

---

User Manual  
Kasutusjuhend

2  
40



**Electrolux**

## CONTENTS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....    | 3  |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....   | 4  |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION.....   | 7  |
| 4. BEFORE FIRST USE.....      | 7  |
| 5. DAILY USE.....             | 8  |
| 6. CLOCK FUNCTIONS.....       | 12 |
| 7. USING THE ACCESSORIES..... | 13 |
| 8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....  | 18 |
| 9. HINTS AND TIPS.....        | 20 |
| 10. CARE AND CLEANING.....    | 31 |
| 11. TROUBLESHOOTING.....      | 35 |
| 12. INSTALLATION.....         | 37 |
| 13. ENERGY EFFICIENCY.....    | 38 |

## WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

**Visit our website for:**



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Register your product for better service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

# 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

## 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced capabilities provided that they have been given instruction and/or supervision regarding the safe use of the appliance and understand the potential hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

## 1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Only use the core temperature sensor recommended for this appliance.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.

- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

### 2.2 Electrical connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.

- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the oven.

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

### 2.3 Use

**WARNING!**

Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a

closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Steam Cooking



### **WARNING!**

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
  - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
  - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

## 2.5 Care and cleaning



### **WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.

- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

## 2.6 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



### **WARNING!**

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

## 2.7 Disposal



### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

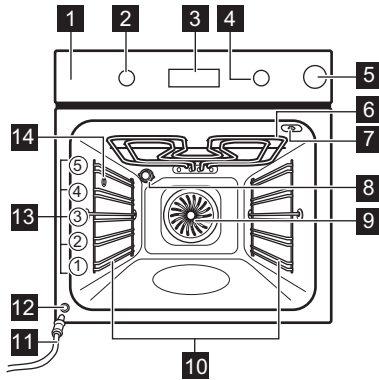
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

## 2.8 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the oven functions
- 3** Electronic programmer
- 4** Knob for the temperature
- 5** Water drawer
- 6** Heating element
- 7** Socket for the core temperature sensor
- 8** Lamp
- 9** Fan
- 10** Shelf support, removable
- 11** Draining pipe
- 12** Water outlet valve
- 13** Shelf positions
- 14** Steam inlet

### 3.2 Accessories

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**  
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.

- **Core temperature sensor**  
To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners**  
For shelves and trays.

## 4. BEFORE FIRST USE



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 4.1 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance and the accessories before first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.


### 4.2 Setting the time

After the first connection to the mains, all symbols in the display are on for some seconds. For the subsequent few seconds the display shows the software version.

After the software version goes off, the display shows **hr** and "**12:00**". "**12**" flashes.

1. Press **+** or **-** to set the current hour.
2. Press **⏸** to confirm or the set hour will be saved automatically after 5 seconds.



The display shows **min** and the set hour. "00" flashes.

3. Press **+** or **-** to set the current minutes.
4. Press  to confirm or the set minutes will be saved automatically after 5 seconds.

The display shows the new time.

### 4.3 Changing the time

You can change the time of day only if the oven is off.

Press  again and again until the indicator for the time of day  flashes in the display.

To set a new time, refer to "Setting the time".

## 5. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Retractable knobs

To use the appliance, press the control knob. The control knob comes out.

### 5.2 Activating and deactivating the appliance





**It depends on the model if your appliance has lamps, knob symbols or indicators:**

- The lamp comes on when the appliance operates.
- The symbol shows whether the knob controls the oven functions or the temperature.
- The indicator comes on when the oven heats up.

### 4.4 Preheating












Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function  and set the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.


1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
3. To deactivate the appliance turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

## 5.3 Oven functions

| Oven function  | Application   |
|--|---|
|  Off position       | The appliance is off.   |
|  Fast Heat Up       | To decrease the heat-up time.   |
|  True Fan Cooking   | To bake on up to 3 shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat.   |
|  Pizza Setting      | To bake food on 1 shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat.  |
|  Top / Bottom Heat  | To bake and roast food on 1 shelf position.   |
|  Bottom Heat        | To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.  |
|  Defrost            | This function can be used for defrosting frozen foods, such as vegetables and fruits. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.  |
|  Grilling           | To grill flat food and to toast bread.  |
|  Fast Grilling      | To grill flat food in large quantities and to toast bread.  |
|  Turbo Grilling    | To roast larger meat joints or poultry with bones on 1 shelf position. Also to make gratins and to brown.   |
|  True Fan + Steam | To steam dishes. Use this function to decrease the length of the cooking time and to preserve the vitamins and nutrients in the food. Select the function and set the temperature between 130 °C to 230 °C. |

## 5.4 Fast heat up function


The fast heat up function decreases the heat up time.

 Do not put food in the oven when the Fast heat up function operates.

1. Set the fast heat up function. Refer to the Oven functions table.

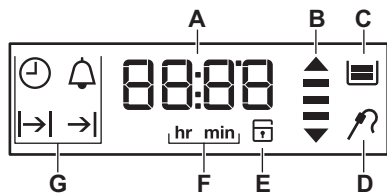
2. Turn the knob for the temperature to set the temperature.

An acoustic signal sounds when the appliance is at the set temperature.

 The fast heat up function does not deactivate after the acoustic signal. You must deactivate the function manually.

3. Set an oven function.

## 5.5 Display



- A. Timer
- B. Heat-up and residual heat indicator
- C. Water drawer (selected models only)
- D. Core temperature sensor (selected models only)
- E. Door lock (selected models only)
- F. Hours / minutes
- G. Clock functions

## 5.6 Buttons

| Button | Function      | Description   |
|--------|---------------|---|
|        | CLOCK         | To set a clock function.  |
|        | MINUS         | To set the time.  |
|        | MINUTE MINDER | To set the MINUTE MINDER. Hold the button for more than 3 seconds to activate or deactivate the oven lamp.  |
|        | PLUS          | To set the time.  |
|        | TEMPERATURE   | To check the oven temperature or the temperature of the core temperature sensor (if applicable). Use only while an oven function is in operation. |

## 5.7 Heat-up indicator

When you activate an oven function, the bars in the display come on one by one. The bars show that the oven temperature increases or decreases.

## 5.8 Steam Cooking

1. Set the function .
2. Press the cover of the water drawer to open it. Fill the water drawer with water until the Tank Full indicator comes on. The maximum capacity of the tank is 900 ml. It is sufficient for approximately 55 - 60 minutes of cooking.
3. Push the water drawer into its initial position.
4. Prepare the food in the correct cookware.
5. Set the temperature between 130 °C and 230 °C. Steam cooking does not give good results in temperatures above 230 °C.



Use only water as the liquid. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not put flammable or alcoholic liquids (grappa, whisky, cognac, etc.) into the water drawer.

**WARNING!**

Wait a minimum of 60 minutes after each use of the steam function in order to prevent hot water from exiting the water outlet valve.




Empty the water tank after the steam cooking is completed.

**CAUTION!**

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water drawer.

## 5.9 Water tank indicator

When the steam cooking operates, the display shows water tank indicator. Water tank indicator shows the level of the water in the tank.

-  - Water tank is full. An acoustic signal sounds when the tank is full. Press any button to stop the acoustic signal.
-  - Water tank is half full.
-  - Water tank is empty. An acoustic signal sounds when the tank must be refilled.



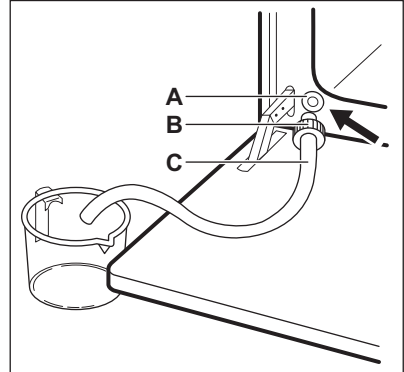
If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven. Remove the water with a sponge or a cloth.

## 5.10 Emptying the water tank

**CAUTION!**


Make sure that the appliance is cool before you start to empty the water tank.

1. Prepare the draining pipe (C), included in the same package with the user manual. Put the connector (B) onto one of the ends of the draining pipe.
2. Put the second end of the draining pipe (C) into a container. Put it at a lower position than the outlet valve (A).



3. Open the oven door and put the connector (B) into the outlet valve (A).
4. Push the connector again and again when you empty the water tank.



The water tank can have some water when the display shows  symbol. Wait until the water flow from the water outlet valve stops.





5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.







Do not use the drained water to fill the water tank again.

## 6. CLOCK FUNCTIONS





### 6.1 Clock functions table

| Clock function  | Application  |
|---|--|
|  TIME OF DAY   | To set, change or check the time of day. Refer to "Setting the time".  |
|  MINUTE MINDER | Use to set a countdown time (maximum 23 h 59 min). This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also if the appliance is off.                           |
|  DURATION      | To set how long the appliance operates. Use only when an oven function is set.   |
|  END           | To set when the appliance must deactivate. Use only when an oven function is set. You can use Duration and End at the same time (time delay), if the appliance is to be activate and deactivate automatically later. |









 Press  again and again to switch between the clock functions.



 To confirm the settings of the clock functions, press  or wait 5 seconds for an automatic confirmation.



5. Turn the knob for the oven functions to the off position.

 If you press  when you set the hours for DURATION , the appliance goes to setting of the END  function.

### 6.2 Setting the DURATION or END





1. Set an oven function.
2. Press  again and again until the display shows  or .  
 or  flashes in the display.
3. Press  or  to set the values and press  to confirm.

For Duration  first you set the minutes and then the hours, for End  first you set the hours and then the minutes.

An acoustic signal sounds for 2 minutes after the time ends.  or  symbol and time setting flash in the display. The oven stops.

4. Press any button to stop the acoustic signal.

### 6.3 Setting the MINUTE MINDER

1. Press .  
 and "00" flash in the display.
2. Press  or  to set the MINUTE MINDER.  
First you set the seconds, then the minutes and then the hours.  
At first, the time is calculated in minutes and seconds. When the time you set is longer than 60 minutes, the symbol **hr** comes on in the display. The appliance now calculates the time in hours and minutes.
3. The MINUTE MINDER starts automatically after five seconds. After 90% of the set time, an acoustic signal sounds.

4. When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes.

"00:00" and 🔔 flash in the display. Press any button to stop the acoustic signal.

**i** If you set the MINUTE MINDER when the DURATION  $\rightarrow$  or END  $\rightarrow$  function operates, the symbol 🔔 comes on in the display.

immediately when the oven starts to heat.

To reset the Count Up Timer, press and hold  $\oplus$  and  $\ominus$ . The timer starts to count up again.

**i** The Count Up Timer cannot be used with the functions: Duration  $\rightarrow$ , End  $\rightarrow$ , core temperature sensor.

## 6.4 Count Up Timer

Use the Count Up Timer to monitor how long the oven operates. It is on

# 7. USING THE ACCESSORIES

**!** **WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

## 7.1 Using the core temperature sensor

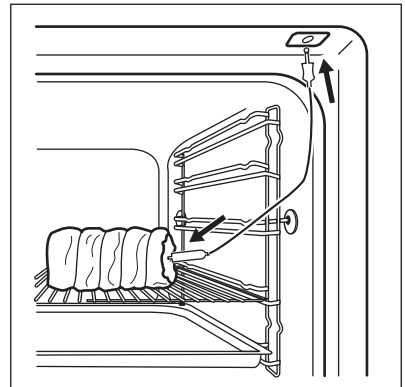
The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When the meat is at the set temperature, the appliance deactivates.

There are two temperatures to be set:

- The oven temperature. Refer to the table for roasting.
- The core temperature. Refer to the table for the core temperature sensor.

**!** **CAUTION!**  
Only use the core temperature sensor supplied with the appliance, or genuine replacement parts.

1. Set the oven function and the oven temperature.
2. Put the point of the core temperature sensor (with the symbol 🔪 on the handle) into the centre of the meat.
3. Put the plug of the core temperature sensor into the socket on the top of the cavity.




Make sure that the core temperature sensor stays in the meat and in the socket during the cooking. When you use the core temperature sensor for the first time, the default core temperature is 60 °C. While 🔪 flashes, you can use the knob for the temperature to change the default core temperature.

The display shows the symbol of the core temperature sensor and the default core temperature.

4. Press ⌚ to save the new core temperature, or wait 10 seconds for the setting to be saved automatically.

The new default core temperature is displayed during the next use of the core temperature sensor.

When the meat is at the set core temperature, the symbol for the core temperature sensor  and the default core temperature flash. An acoustic signal sounds for two minutes.

5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Remove the plug of the core temperature sensor from the socket. Remove the meat from the appliance.
7. Deactivate the appliance.




### WARNING!

Be careful when you remove the tip and plug of the core temperature sensor. The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns.



Every time you put the core temperature sensor in the socket, you need to set the core temperature time again. You cannot select the duration and end time.



When the appliance calculates the provisional duration time for the first time, the symbol  flashes in the display. When the calculation ends, the display shows the duration of the cooking. Calculations run in the background during the cooking and the duration value in the display is updated if necessary.

You can change the temperature at any time during the cooking:

1. Press **°C**:
  - one time - the display shows the set core temperature which changes every 10 seconds to the current core temperature.
  - two times - the display shows the current oven temperature which

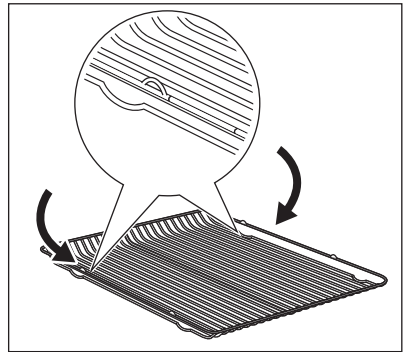
changes every 10 seconds to the set oven temperature.

- three times - the display shows the set oven temperature.
2. Use the knob for the temperature to change the temperature.

## 7.2 Inserting the accessories

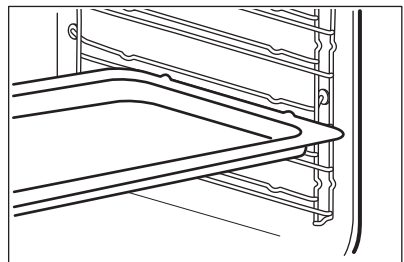
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



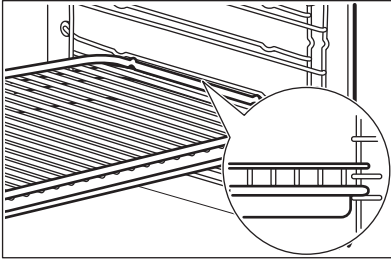
Deep pan:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and the deep pan together:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



**i** All accessories have small indentations at the top of the right and left side to increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf is a device which prevents cookware from slipping.

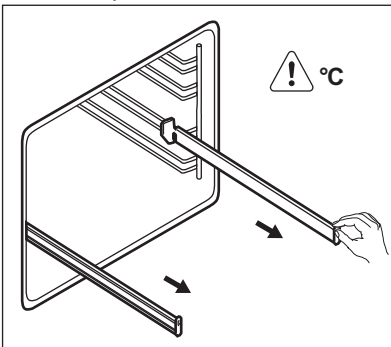
### 7.3 Telescopic Runners

**i** Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

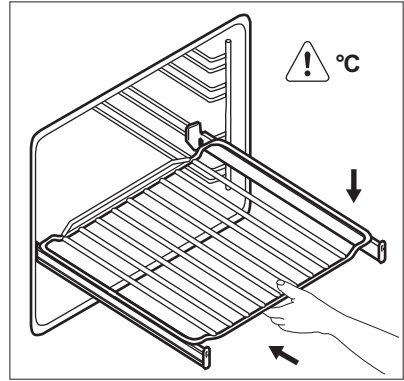
With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

**!** **CAUTION!**  
Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



2. Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.



Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.

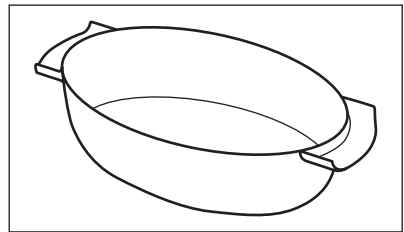
### 7.4 Accessories for steam cooking

**i** The steam kit accessories are not supplied with the appliance. For more information, please contact your local supplier.

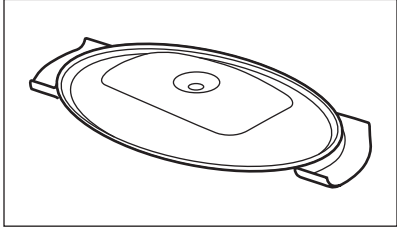
#### The dietary baking dish for steam cooking functions

The dish consists of a glass bowl, a lid with a hole for the injector tube (C) and a steel grill to put at the bottom of the baking dish.

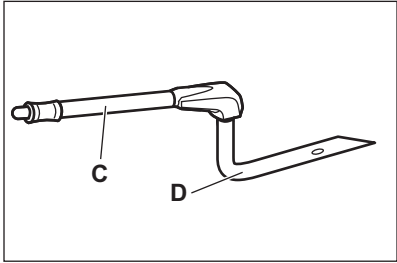
#### Glass bowl (A)



### Lid (B)

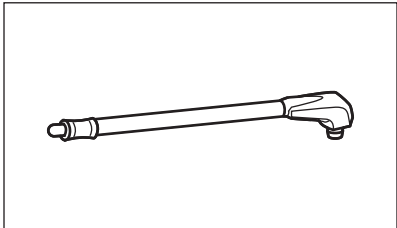


### The injector and the injector tube

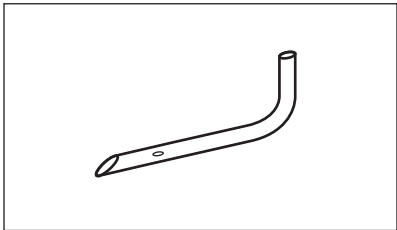


"C" is the injector tube for steam cooking,  
"D" is the injector for direct steam cooking.

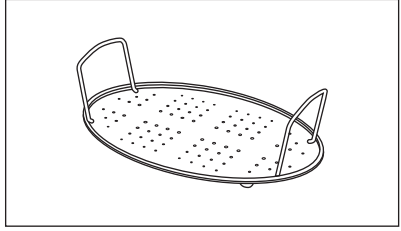
### Injector tube (C)



### Injector for direct steam cooking (D)



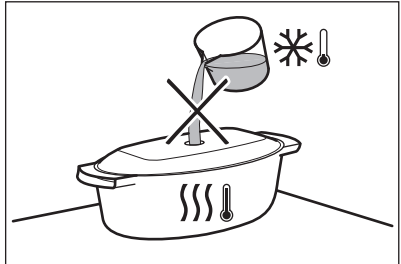
### Steel grill (E)



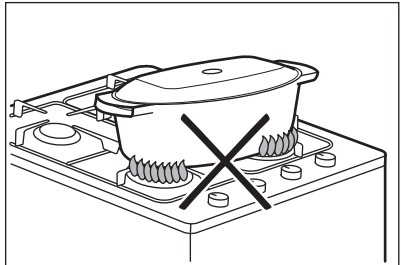
- Do not put the hot baking dish on cold / wet surfaces.



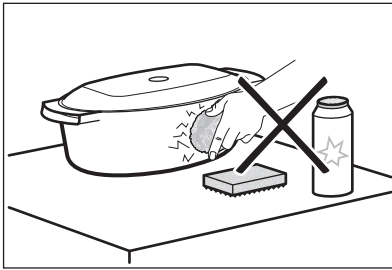
- Do not put cold liquids in the baking dish when it is hot.



- Do not use the baking dish on a hot cooking surface.



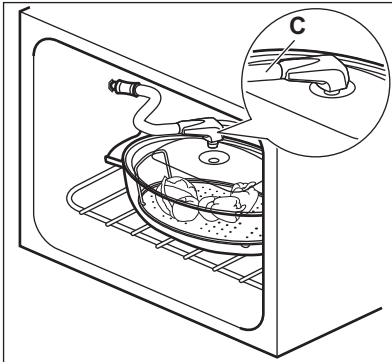
- Do not clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.



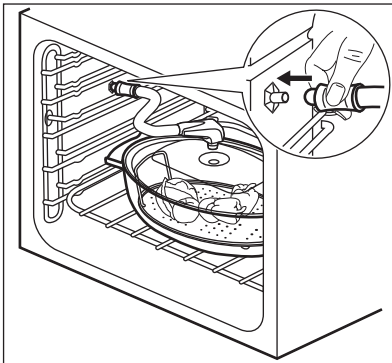
## 7.5 Steam cooking in a dietary baking dish

Put the food onto the steel grill in the baking dish and put the lid on it.

1. Put the injector tube into the special hole in the lid of the dietary baking dish.



2. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom.
3. Put the other end of the injector tube into the steam inlet.



Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven.

4. Set the oven for the steam cooking function.

## 7.6 Direct steam cooking

Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water.



### CAUTION!

Do not use the lid of the dish.



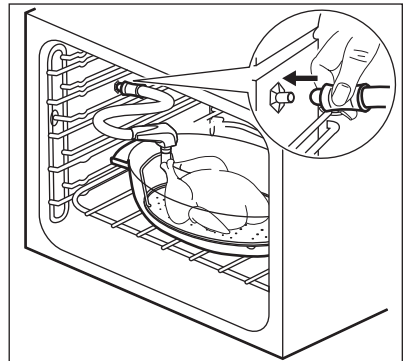
### WARNING!

Be careful when you use the injector when the oven operates. Always use oven gloves to touch the injector when the oven is hot. Always remove the injector from the oven when you do not use a steam function.



The injector tube is specially made for cooking and does not contain dangerous materials.

1. Put the injector (D) into the injector tube (C). Connect the other end into the steam inlet.

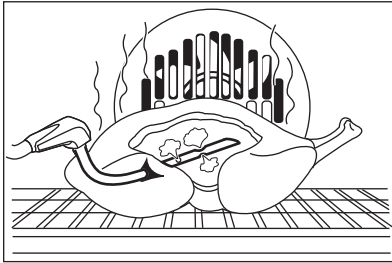


2. Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom.

Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven.

3. Set the oven for the steam cooking function.

When you cook food such as chicken, duck, turkey, kid or large fish, put the injector (D) directly into the empty part of the meat. Make sure that you do not cause a blockage of the holes.





For more information about steam cooking, refer to the cooking tables for steam cooking in the chapter "Hints and Tips".

## 8. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 8.1 Using the Child Lock

When the Child Lock is on, the appliance cannot be activated accidentally.

1. Ensure the knob for the oven functions is in the off position.
2. Press and hold  and  at the same time for 2 seconds.



An acoustic signal sounds. SAFE comes on in the display.

To deactivate the Child Lock, repeat step 2.

### 8.2 Using the Function Lock


You can activate the Function Lock function only when the appliance operates.


The Function Lock prevents an accidental change of the temperature and time settings of a running oven function.

1. Select an oven function and set it according your preferences
2. Press and hold  and  at the same time for 2 seconds.

An acoustic signal sounds. Loc comes on in the display.


To deactivate the Function Lock, repeat step 2.

 Loc comes on in the display when you turn the knob for the temperature or press a button. When you turn the knob for the oven functions, the appliance deactivates.

 When you deactivate the appliance while the Function Lock is on, the Function Lock switches automatically to the Child Lock. Refer to "Using the Child Lock".

### 8.3 Residual heat indicator

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat indicator

 if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the knob for the temperature left or right to show the oven temperature.

### 8.4 Automatic Switch-off

For safety reasons the appliance deactivates automatically after some time if an oven function operates and you do not change any settings.

| Temperature (°C) | Switch-off time (h) |
|------------------|---------------------|
| 30 - 115         | 12.5                |

| Temperature (°C) | Switch-off time (h) |
|------------------|---------------------|
| 120 - 195        | 8.5                 |
| 200 - 245        | 5.5                 |
| 250 - maximum    | 1.5                 |

After an automatic switch-off, press any button to operate the appliance again.

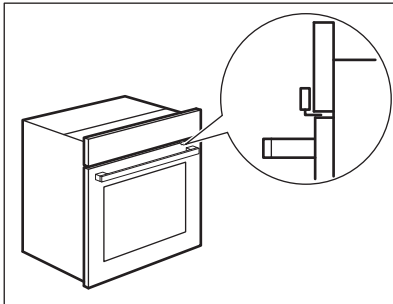
**i** The Automatic switch-off does not work with the functions: core temperature sensor, Light, Duration, End.

## 8.5 Cooling fan

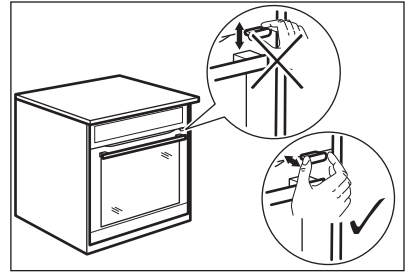
When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

## 8.6 Mechanical door lock

The door lock is deactivated when you buy the appliance.



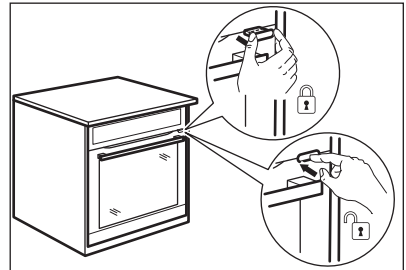
**!** **CAUTION!** Only move the mechanical door lock device horizontally. Do not move it vertically.



**!** **CAUTION!** Do not push the door lock when you close the appliance door.

## 8.7 Using the mechanical door lock

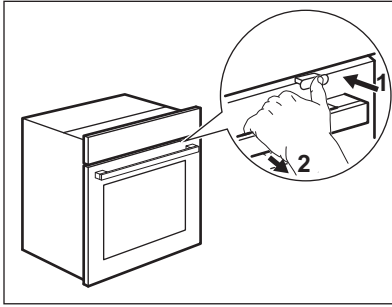
1. To activate the door lock pull the door lock forward until it locks in place.
2. To deactivate the door lock push the door lock back into the panel.



## 8.8 Opening the door with activated mechanical door lock

You can open the door when the mechanical door lock is activated.

1. Push the door lock slightly.
2. Open the door by pulling it with the handle.



If you press the door lock until there is a click, you deactivate the door lock.

## 8.9 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

## 9. HINTS AND TIPS



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

### 9.1 Inner side of the door

**In some models, on the inner side of the door you can find:**

- the numbers of the shelf positions.
- information about the oven functions, recommended shelf positions and temperatures for typical dishes.

### 9.2 General information

- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate

the appliance for 10 minutes before cooking.

- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

### 9.3 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

### 9.4 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

### 9.5 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your

cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

## 9.6 Baking and roasting table

### Cakes

| Food   | Top / Bottom Heat |                | True Fan Cooking |                    | Time (min) | Comments                                 |
|--|-------------------|----------------|------------------|--------------------|------------|--|
|  | Temperature (°C)  | Shelf position | Temperature (°C) | Shelf position     |            |  |
| Whisked recipes                                | 170               | 2              | 160              | 3 (2 and 4)        | 45 - 60    | In a cake mould                          |
| Short-bread dough                              | 170               | 2              | 160              | 3 (2 and 4)        | 20 - 30    | In a cake mould                          |
| Buttermilk cheese-cake                         | 170               | 1              | 165              | 2                  | 60 - 80    | In a 26 cm cake mould                    |
| Apple cake (Apple pie) <sup>1)</sup>           | 170               | 2              | 160              | 2 (left and right) | 80 - 100   | In two 20 cm cake moulds on a wire shelf |
| Strudel  | 175               | 3              | 150              | 2                  | 60 - 80    | In a baking tray                         |
| Jam-tart                                       | 170               | 2              | 165              | 2 (left and right) | 30 - 40    | In a 26 cm cake mould                    |
| Sponge cake                                    | 170               | 2              | 160              | 2                  | 50 - 60    | In a 26 cm cake mould                    |
| Christmas cake / Rich fruit cake <sup>1)</sup> | 160               | 2              | 150              | 2                  | 90 - 120   | In a 20 cm cake mould                    |
| Plum cake <sup>1)</sup>                        | 175               | 1              | 160              | 2                  | 50 - 60    | In a bread tin                           |
| Small cakes - one level                        | 170               | 3              | 140 - 150        | 3                  | 20 - 30    | In a baking tray                         |
| Small cakes - two levels                       | -                 | -              | 140 - 150        | 2 and 4            | 25 - 35    | In a baking tray                         |

| Food                                     | Top / Bottom Heat |                | True Fan Cooking |                    | Time (min) | Comments              |
|--|-------------------|----------------|------------------|--------------------|------------|-----------------------|
|  | Temperature (°C)  | Shelf position | Temperature (°C) | Shelf position     |            |                       |
| Small cakes - three levels               | -                 | -              | 140 - 150        | 1, 3 and 5         | 30 - 45    | In a baking tray      |
| Biscuits / pastry stripes - one level    | 140               | 3              | 140 - 150        | 3                  | 30 - 35    | In a baking tray      |
| Biscuits / pastry stripes - two levels   | -                 | -              | 140 - 150        | 2 and 4            | 35 - 40    | In a baking tray      |
| Biscuits / pastry stripes - three levels | -                 | -              | 140 - 150        | 1, 3 and 5         | 35 - 45    | In a baking tray      |
| Meringues - one level                    | 120               | 3              | 120              | 3                  | 80 - 100   | In a baking tray      |
| Merin-gues- two levels <sup>1)</sup>     | -                 | -              | 120              | 2 and 4            | 80 - 100   | In a baking tray      |
| Buns <sup>1)</sup>                       | 190               | 3              | 190              | 3                  | 12 - 20    | In a baking tray      |
| Eclairs - one level                      | 190               | 3              | 170              | 3                  | 25 - 35    | In a baking tray      |
| Eclairs - two levels                     | -                 | -              | 170              | 2 and 4            | 35 - 45    | In a baking tray      |
| Plate tarts                              | 180               | 2              | 170              | 2                  | 45 - 70    | In a 20 cm cake mould |
| Rich fruit cake                          | 160               | 1              | 150              | 2                  | 110 - 120  | In a 24 cm cake mould |
| Victoria sandwich                        | 170               | 1              | 160              | 2 (left and right) | 50 - 60    | In a 20 cm cake mould |

<sup>1)</sup> Preheat the oven for 10 minutes.

**Bread and pizza**

| Food                      | Top / Bottom Heat |                | True Fan Cooking |                | Time (min) | Comments                       |
|---------------------------|-------------------|----------------|------------------|----------------|------------|--------------------------------|
|                           | Temperature (°C)  | Shelf position | Temperature (°C) | Shelf position |            |                                |
| White bread <sup>1)</sup> | 190               | 1              | 190              | 1              | 60 - 70    | 1 - 2 pieces, 500 gr per piece |
| Rye bread                 | 190               | 1              | 180              | 1              | 30 - 45    | In a bread tin                 |
| Bread rolls <sup>1)</sup> | 190               | 2              | 180              | 2 (2 and 4)    | 25 - 40    | 6 - 8 rolls in a baking tray   |
| Pizza <sup>1)</sup>       | 230 - 250         | 1              | 230 - 250        | 1              | 10 - 20    | In a baking tray or a deep pan |
| Scones <sup>1)</sup>      | 200               | 3              | 190              | 3              | 10 - 20    | In a baking tray               |

<sup>1)</sup> Preheat the oven for 10 minutes.

**Flans**

| Food                     | Top / Bottom Heat |                | True Fan Cooking |                | Time (min) | Comments   |
|--------------------------|-------------------|----------------|------------------|----------------|------------|------------|
|                          | Temperature (°C)  | Shelf position | Temperature (°C) | Shelf position |            |            |
| Pasta flan               | 200               | 2              | 180              | 2              | 40 - 50    | In a mould |
| Vegetable flan           | 200               | 2              | 175              | 2              | 45 - 60    | In a mould |
| Quiches <sup>1)</sup>    | 180               | 1              | 180              | 1              | 50 - 60    | In a mould |
| Lasagne <sup>1)</sup>    | 180 - 190         | 2              | 180 - 190        | 2              | 25 - 40    | In a mould |
| Cannelloni <sup>1)</sup> | 180 - 190         | 2              | 180 - 190        | 2              | 25 - 40    | In a mould |

<sup>1)</sup> Preheat the oven for 10 minutes.

**Meat**

| Food | Top / Bottom Heat |                | True Fan Cooking |                | Time (min) | Comments        |
|------|-------------------|----------------|------------------|----------------|------------|-----------------|
|      | Temperature (°C)  | Shelf position | Temperature (°C) | Shelf position |            |                 |
| Beef | 200               | 2              | 190              | 2              | 50 - 70    | On a wire shelf |

| Food                          | Top / Bottom Heat |                | True Fan Cooking |                | Time (min) | Comments        |
|-------------------------------|-------------------|----------------|------------------|----------------|------------|-----------------|
|                               | Temperature (°C)  | Shelf position | Temperature (°C) | Shelf position |            |                 |
| Pork                          | 180               | 2              | 180              | 2              | 90 - 120   | On a wire shelf |
| Veal                          | 190               | 2              | 175              | 2              | 90 - 120   | On a wire shelf |
| English roast beef, rare      | 210               | 2              | 200              | 2              | 50 - 60    | On a wire shelf |
| English roast beef, medium    | 210               | 2              | 200              | 2              | 60 - 70    | On a wire shelf |
| English roast beef, well done | 210               | 2              | 200              | 2              | 70 - 75    | On a wire shelf |
| Shoulder of pork              | 180               | 2              | 170              | 2              | 120 - 150  | With rind       |
| Shin of pork                  | 180               | 2              | 160              | 2              | 100 - 120  | 2 pieces        |
| Lamb                          | 190               | 2              | 175              | 2              | 110 - 130  | Leg             |
| Chicken                       | 220               | 2              | 200              | 2              | 70 - 85    | Whole           |
| Turkey                        | 180               | 2              | 160              | 2              | 210 - 240  | Whole           |
| Duck                          | 175               | 2              | 220              | 2              | 120 - 150  | Whole           |
| Goose                         | 175               | 2              | 160              | 1              | 150 - 200  | Whole           |
| Rabbit                        | 190               | 2              | 175              | 2              | 60 - 80    | Cut in pieces   |
| Hare                          | 190               | 2              | 175              | 2              | 150 - 200  | Cut in pieces   |
| Pheasant                      | 190               | 2              | 175              | 2              | 90 - 120   | Whole           |

### Fish

| Food               | Top / Bottom Heat |                | True Fan Cooking |                | Time (min) | Comments      |
|--------------------|-------------------|----------------|------------------|----------------|------------|---------------|
|                    | Temperature (°C)  | Shelf position | Temperature (°C) | Shelf position |            |               |
| Trout / Sea bream  | 190               | 2              | 175              | 2              | 40 - 55    | 3 - 4 fish    |
| Tuna fish / Salmon | 190               | 2              | 175              | 2              | 35 - 60    | 4 - 6 fillets |

## 9.7 Turbo Grilling

### Beef

| Food  | Quantity            | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|---|---------------------|------------------|------------|----------------|
| Roast beef or fillet, rare <sup>1)</sup>      | per cm of thickness | 190 - 200        | 5 - 6      | 1 or 2         |
| Roast beef or fillet, medium <sup>1)</sup>    | per cm of thickness | 180 - 190        | 6 - 8      | 1 or 2         |
| Roast beef or fillet, well done <sup>1)</sup> | per cm of thickness | 170 - 180        | 8 - 10     | 1 or 2         |

<sup>1)</sup> Preheat the oven.

### Pork

| Food                      | Quantity (kg) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|---------------------------|---------------|------------------|------------|----------------|
| Shoulder, neck, ham joint | 1 - 1.5       | 160 - 180        | 90 - 120   | 1 or 2         |
| Chop, spare rib           | 1 - 1.5       | 170 - 180        | 60 - 90    | 1 or 2         |
| Meat loaf                 | 0.75 - 1      | 160 - 170        | 50 - 60    | 1 or 2         |
| Pork knuckle (pre-cooked) | 0.75 - 1      | 150 - 170        | 90 - 120   | 1 or 2         |

### Veal

| Food            | Quantity (kg) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|-----------------|---------------|------------------|------------|----------------|
| Roast veal      | 1             | 160 - 180        | 90 - 120   | 1 or 2         |
| Knuckle of veal | 1.5 - 2       | 160 - 180        | 120 - 150  | 1 or 2         |

### Lamb

| Food                    | Quantity (kg) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|-------------------------|---------------|------------------|------------|----------------|
| Leg of lamb, roast lamb | 1 - 1.5       | 150 - 170        | 100 - 120  | 1 or 2         |
| Saddle of lamb          | 1 - 1.5       | 160 - 180        | 40 - 60    | 1 or 2         |

### Poultry

| Food             | Quantity (kg)   | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|------------------|-----------------|------------------|------------|----------------|
| Poultry portions | 0.2 - 0.25 each | 200 - 220        | 30 - 50    | 1 or 2         |
| Chicken, half    | 0.4 - 0.5 each  | 190 - 210        | 35 - 50    | 1 or 2         |

| Food                  | Quantity (kg) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|-----------------------|---------------|------------------|------------|----------------|
| Chicken, pou-<br>lard | 1 - 1.5       | 190 - 210        | 50 - 70    | 1 or 2         |
| Duck                  | 1.5 - 2       | 180 - 200        | 80 - 100   | 1 or 2         |
| Goose                 | 3.5 - 5       | 160 - 180        | 120 - 180  | 1 or 2         |
| Turkey                | 2.5 - 3.5     | 160 - 180        | 120 - 150  | 1 or 2         |
| Turkey                | 4 - 6         | 140 - 160        | 150 - 240  | 1 or 2         |

#### Fish (steamed)

| Food       | Quantity (kg) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|------------|---------------|------------------|------------|----------------|
| Whole fish | 1 - 1.5       | 210 - 220        | 40 - 60    | 1 or 2         |

## 9.8 Defrost

| Food         | Quantity (g) | Defrosting time (min) | Further defrosting time (min) | Comments   |
|--------------|--------------|-----------------------|-------------------------------|--|
| Chicken      | 1000         | 100 - 140             | 20 - 30                       | Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through. |
| Meat         | 1000         | 100 - 140             | 20 - 30                       | Turn halfway through.  |
| Meat         | 500          | 90 - 120              | 20 - 30                       | Turn halfway through.  |
| Trout        | 150          | 25 - 35               | 10 - 15                       | -  |
| Strawberries | 300          | 30 - 40               | 10 - 20                       | -  |
| Butter       | 250          | 30 - 40               | 10 - 15                       | -  |
| Cream        | 2 x 200      | 80 - 100              | 10 - 15                       | Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.                        |
| Gateau       | 1400         | 60                    | 60                            | -  |

## 9.9 Drying - True Fan Cooking

- Cover trays with grease proof paper or baking parchment.
- For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open

the door and let it cool down for one night to complete the drying.

**Vegetables**

| Food                | Temperature (°C) | Time (h) | Shelf position |             |
|---------------------|------------------|----------|----------------|-------------|
|                     |                  |          | 1 position     | 2 positions |
| Beans               | 60 - 70          | 6 - 8    | 3              | 1 / 4       |
| Peppers             | 60 - 70          | 5 - 6    | 3              | 1 / 4       |
| Vegetables for sour | 60 - 70          | 5 - 6    | 3              | 1 / 4       |
| Mushrooms           | 50 - 60          | 6 - 8    | 3              | 1 / 4       |
| Herbs               | 40 - 50          | 2 - 3    | 3              | 1 / 4       |

**Fruit**

| Food         | Temperature (°C) | Time (h) | Shelf position |             |
|--------------|------------------|----------|----------------|-------------|
|              |                  |          | 1 position     | 2 positions |
| Plums        | 60 - 70          | 8 - 10   | 3              | 1 / 4       |
| Apricots     | 60 - 70          | 8 - 10   | 3              | 1 / 4       |
| Apple slices | 60 - 70          | 6 - 8    | 3              | 1 / 4       |
| Pears        | 60 - 70          | 6 - 9    | 3              | 1 / 4       |

**9.10 True Fan + Steam****Cakes and pastries**

| Food                     | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Comments              |
|--------------------------|------------------|------------|----------------|-----------------------|
| Apple cake <sup>1)</sup> | 160              | 60 - 80    | 2              | In a 20 cm cake mould |
| Tarts                    | 175              | 30 - 40    | 2              | In a 26 cm cake mould |
| Fruit cake               | 160              | 80 - 90    | 2              | In a 26 cm cake mould |
| Sponge cake              | 160              | 35 - 45    | 2              | In a 26 cm cake mould |
| Panettone <sup>1)</sup>  | 150 - 160        | 70 - 100   | 2              | In a 20 cm cake mould |
| Plum cake <sup>1)</sup>  | 160              | 40 - 50    | 2              | In a bread tin        |
| Small cakes              | 150 - 160        | 25 - 30    | 3 (2 and 4)    | In a baking tray      |
| Biscuits                 | 150              | 20 - 35    | 3 (2 and 4)    | In a baking tray      |
| Sweet buns <sup>1)</sup> | 180 - 200        | 12 - 20    | 2              | In a baking tray      |

| Food                   | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Comments         |
|------------------------|------------------|------------|----------------|------------------|
| Brioches <sup>1)</sup> | 180              | 15 - 20    | 3 (2 and 4)    | In a baking tray |

<sup>1)</sup> Preheat the oven for 10 minutes.

### Bread and pizza

| Food                      | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Comments                           |
|---------------------------|--------------|------------------|------------|----------------|------------------------------------|
| White bread <sup>1)</sup> | 1000         | 180 - 190        | 45 - 60    | 2              | 1 - 2 pieces, 500 g for each piece |
| Rolls <sup>1)</sup>       | 500          | 190 - 210        | 20 - 30    | 2 (2 and 4)    | 6 - 8 rolls in a baking tray       |
| Pizza <sup>1)</sup>       | -            | 200 - 220        | 20 - 30    | 2              | In a baking tray                   |

<sup>1)</sup> Preheat the oven for 10 minutes.

### Flans

| Food              | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Comments   |
|-------------------|------------------|------------|----------------|------------|
| Vegetables filled | 170 - 180        | 30 - 40    | 1              | In a mould |
| Lasagne           | 170 - 180        | 40 - 50    | 2              | In a mould |
| Potato gratin     | 160 - 170        | 50 - 60    | 1 (2 and 4)    | In a mould |

### Meat

| Food                   | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Comments        |
|------------------------|--------------|------------------|------------|----------------|-----------------|
| Roast pork             | 1000         | 180              | 90 - 110   | 2              | On a wire shelf |
| Veal                   | 1000         | 180              | 90 - 110   | 2              | On a wire shelf |
| Roast beef - rare      | 1000         | 210              | 45 - 50    | 2              | On a wire shelf |
| Roast beef - medium    | 1000         | 200              | 55 - 65    | 2              | On a wire shelf |
| Roast beef - well done | 1000         | 190              | 65 - 75    | 2              | On a wire shelf |
| Lamb                   | 1000         | 175              | 110 - 130  | 2              | Leg             |
| Chicken                | 1000         | 200              | 55 - 65    | 2              | Whole           |

| Food   | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Comments      |
|--------|--------------|------------------|------------|----------------|---------------|
| Turkey | 4000         | 170              | 180 - 240  | 2              | Whole         |
| Duck   | 2000 - 2500  | 170 - 180        | 120 - 150  | 2              | Whole         |
| Goose  | 3000         | 160 - 170        | 150 - 200  | 1              | Whole         |
| Rabbit | -            | 170 - 180        | 60 - 90    | 2              | Cut in pieces |

### Fish

| Food  | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Comments      |
|-------|--------------|------------------|------------|----------------|---------------|
| Trout | 1500         | 180              | 25 - 35    | 2              | 3 - 4 fish    |
| Tuna  | 1200         | 175              | 35 - 50    | 2              | 4 - 6 fillets |
| Hake  | -            | 200              | 20 - 30    | 2              | -             |

### Steam reheating

| Food   | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Comments          |
|--|------------------|------------|----------------|-------------------|
| Casserole / Gratin <sup>1)</sup>                       | 140              | 15 - 25    | 2              | Reheat on a plate |
| Pasta and sauce <sup>1)</sup>                          | 140              | 10 - 15    | 2              | Reheat on a plate |
| Side dishes (e.g. rice, potatoes, pasta) <sup>1)</sup> | 140              | 10 - 15    | 2              | Reheat on a plate |
| One-plate dishes <sup>1)</sup>                         | 140              | 10 - 15    | 2              | Reheat on a plate |
| Meat <sup>1)</sup>                                     | 140              | 10 - 15    | 2              | Reheat on a plate |
| Vegetables <sup>1)</sup>                               | 140              | 10 - 15    | 2              | Reheat on a plate |

<sup>1)</sup> Preheat the oven for 10 minutes.

## 9.11 Cooking in the dietary baking dish

Use the function True Fan + Steam.

### Vegetables

| Food             | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|------------------|------------------|------------|----------------|
| Broccoli florets | 150              | 20 - 25    | 2              |

| Food                | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|---------------------|------------------|------------|----------------|
| Aubergine           | 150              | 15 - 20    | 2              |
| Cauliflower florets | 150              | 25 - 30    | 2              |
| Tomatoes            | 150              | 15         | 2              |
| White asparagus     | 150              | 35 - 45    | 2              |
| Green asparagus     | 150              | 25 - 35    | 2              |
| Courgette slices    | 150              | 20 - 25    | 2              |
| Carrots             | 150              | 35 - 40    | 2              |
| Fennel              | 150              | 30 - 35    | 2              |
| Kohlrabi            | 150              | 25 - 30    | 2              |
| Pepper strips       | 150              | 20 - 25    | 2              |
| Celery slices       | 150              | 30 - 35    | 2              |

### Meat

| Food                           | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|--------------------------------|------------------|------------|----------------|
| Cooked ham                     | 150              | 55 - 65    | 2              |
| Poached chicken breast         | 150              | 25 - 35    | 2              |
| Kasseler (smoked loin of pork) | 150              | 80 - 100   | 2              |

### Fish

| Food         | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|--------------|------------------|------------|----------------|
| Trout        | 150              | 25 - 30    | 2              |
| Salmon filet | 150              | 25 - 30    | 2              |

### Side dishes

| Food                       | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position |
|----------------------------|------------------|------------|----------------|
| Rice                       | 150              | 35 - 40    | 2              |
| Unpeeled potatoes, medium  | 150              | 50 - 60    | 2              |
| Boiled potatoes, quartered | 150              | 35 - 45    | 2              |
| Polenta                    | 150              | 40 - 45    | 2              |

## 9.12 Core temperature sensor table

| Food                          | Food core temperature (°C) |
|-------------------------------|----------------------------|
| Roast veal                    | 75 - 80                    |
| Veal knuckle                  | 85 - 90                    |
| English roast beef, rare      | 45 - 50                    |
| English roast beef, medium    | 60 - 65                    |
| English roast beef, well done | 70 - 75                    |
| Shoulder of pork              | 80 - 82                    |
| Shin of pork                  | 75 - 80                    |
| Lamb                          | 70 - 75                    |
| Chicken                       | 98                         |
| Hare                          | 70 - 75                    |
| Trout / Sea bream             | 65 - 70                    |
| Tuna fish / Salmon            | 65 - 70                    |

## 10. CARE AND CLEANING



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 10.1 Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

### 10.2 Stainless steel or aluminium appliances



Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

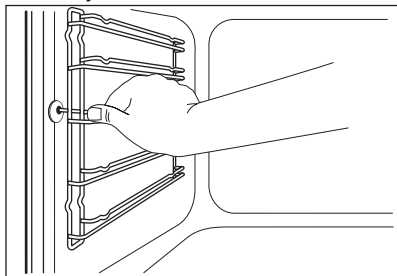
### 10.3 Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

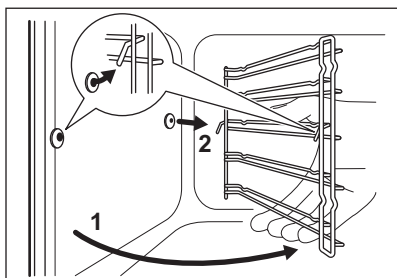
## 10.4 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

- i** The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

## 10.5 Cleaning the water tank



### WARNING!

Do not put water into the water tank during the cleaning procedure.



During the cleaning procedure, some water can drip from the steam inlet onto the cavity of the oven. Put a dripping pan on the shelf level directly below the steam inlet to prevent water from falling onto the bottom of the oven cavity.

After some time, you can have lime deposits in your oven. To prevent this, clean the parts of the oven that generate the steam. Empty the tank after each steam cooking.

### Types of water

- **Soft water with low lime content** - the manufacturer recommends this because it decreases the quantity of cleaning procedures.
- **Tap water** - you can use it if your domestic water supply has purifier or water sweetener.
- **Hard water with high lime content** - it does not have an effect on the performance of the appliance but it increases the quantity of cleaning procedures.

### CALCIUM QUANTITY TABLE INDICATED FROM W.H.O. (World Health Organization)

| Calcium deposit | Water hardness   |                  | Water classification | Run decalcification every |
|-----------------|------------------|------------------|----------------------|---------------------------|
|                 | (French degrees) | (German degrees) |                      |                           |
| 0 - 60 mg/l     | 0 - 6            | 0 - 3            | Sweet or soft        | 75 cycles - 2.5 months    |
| 60 - 120 mg/l   | 6 - 12           | 3 - 7            | Medium hardness      | 50 cycles - 2 months      |

| Calcium deposit | Water hardness   |                  | Water classification | Run decalcification every |
|-----------------|------------------|------------------|----------------------|---------------------------|
|                 | (French degrees) | (German degrees) |                      |                           |
| 120 - 180 mg/l  | 12 - 18          | 8 - 10           | Hard or calcareous   | 40 cycles - 1.5 months    |
| over 180 mg/l   | over 18          | over 10          | Very hard            | 30 cycles - 1 month       |


1. Fill in the water tank with 850 ml of water and 50 ml of citric acid (five teaspoons). Deactivate the oven and wait for approximately 60 minutes.
2. Activate the oven and set the function True Fan + Steam. Set the temperature 230 °C. Deactivate it after 25 minutes and let it cool down for 15 minutes.
3. Activate the oven and set the function True Fan + Steam. Set the temperature between 130 and 230 °C. Deactivate it after 10 minutes.


Let it cool down and continue with the removal of the tank contents. Refer to "Emptying the water tank".

4. Rinse the water tank and clean the remaining lime residue in the oven with a cloth.
5. Clean the drain pipe by hand in warm water with soap. To prevent damage, do not use acids, sprays or similar cleaning agents.

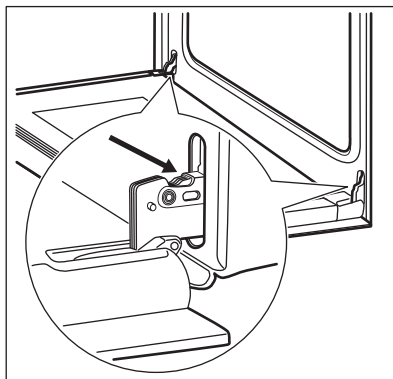
## 10.6 Cleaning the oven door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

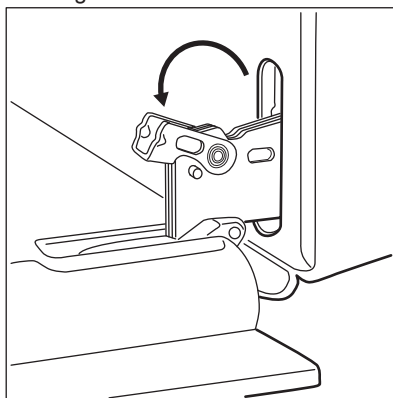
 The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

 **CAUTION!**  
Do not use the appliance without the glass panels.

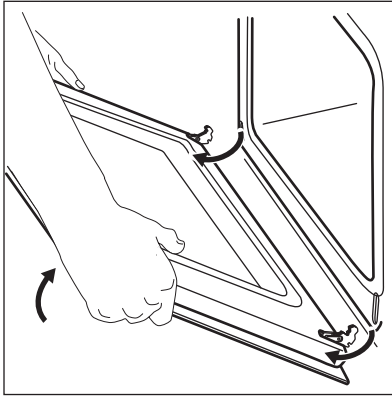
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



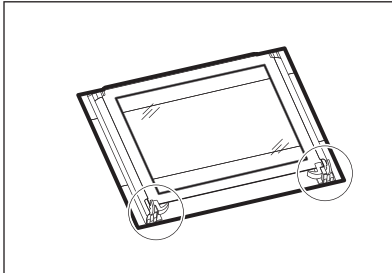
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



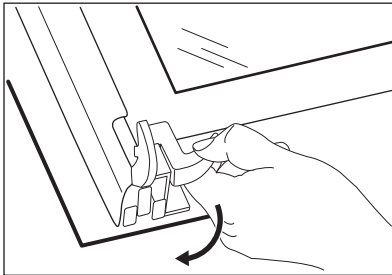
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



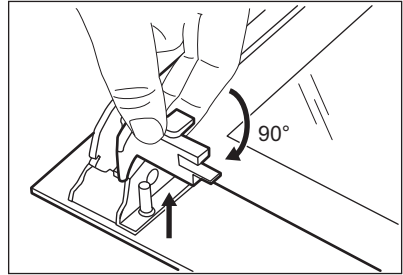
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



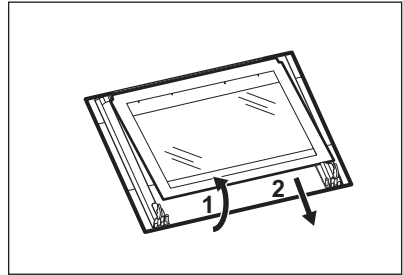
5. Release the locking system to remove the glass panels.



6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



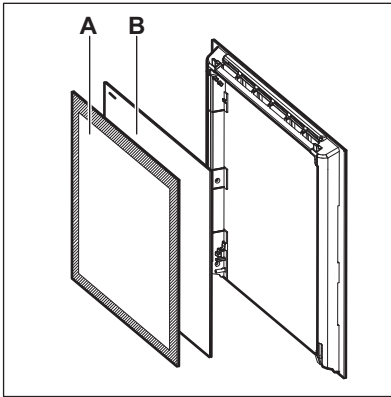
7. First lift carefully and then remove the glass panels one by one. Start from the top panel.



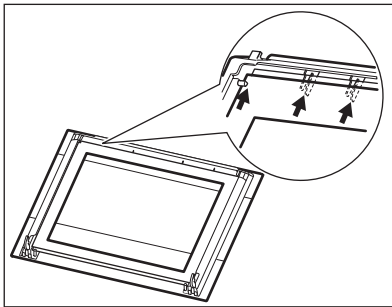
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. The first panel (A) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (A) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



## 10.7 Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.



### WARNING!

Danger of electrocution!

Disconnect the fuse before you replace the lamp.

The lamp and the lamp glass cover can be hot.



### CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

## The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

# 11. TROUBLESHOOTING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 11.1 What to do if...

| Problem                                  | Possible cause  | Remedy  |
|--|---|---|
| You cannot activate or operate the oven. | The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available). |
| The oven does not heat up.               | The oven is deactivated.  | Activate the oven.  |
| The oven does not heat up.               | The clock is not set.   | Set the clock.  |

| <b>Problem</b>  | <b>Possible cause</b>  | <b>Remedy</b>   |
|---|--|---|
| The oven does not heat up.  | The necessary settings are not set.  | Make sure that the settings are correct.  |
| The oven does not heat up.  | The automatic switch-off is activated.   | Refer to "Automatic switch-off".  |
| The oven does not heat up.  | The Child Lock is on.  | Refer to "Using the Child Lock".  |
| The oven does not heat up.  | The fuse is blown.   | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
| The lamp does not operate.  | The lamp is defective.   | Replace the lamp.   |
| The core temperature sensor does not operate.   | The plug of the core temperature sensor is not correctly installed into the socket.                              | Put the plug of the core temperature sensor as far as possible into the socket.   |
| There is water inside the oven.   | There is too much water in the tank.   | Deactivate the oven and wipe the water with a cloth or sponge.  |
| The steam cooking does not work.  | Lime obstructs the hole.   | Check the steam inlet opening. Remove the lime.   |
| The steam cooking does not work.  | There is no water in the tank.   | Fill the water tank.  |
| It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening. | There are lime deposits in the oven.   | Clean the water tank. Refer to "Cleaning the water tank".   |
| It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.  | The temperature is too low or too high.  | Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.  |
| Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.                                  | You left the dish in the oven for too long.  | Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.                             |
| The display shows "C2".   | You want to start the Defrost function, but you did not remove the core temperature sensor plug from the socket. | Remove the core temperature sensor plug from the socket.  |

| Problem  | Possible cause                | Remedy  |
|--|-------------------------------|---|
| The display shows an error code that is not in this table. | There is an electrical fault. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again.</li> <li>If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.</li> </ul> |

### 11.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating

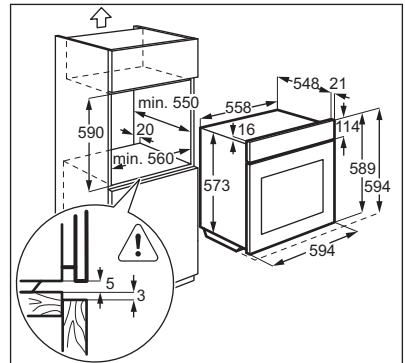
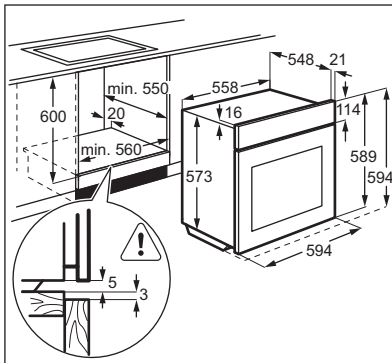
plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

| We recommend that you write the data here: |       |
|--|-------|
| Model (MOD.)                               | ..... |
| Product number (PNC)                       | ..... |
| Serial number (S.N.)                       | ..... |

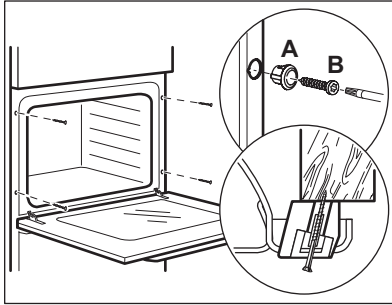
## 12. INSTALLATION

 **WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 12.1 Building In



## 12.2 Securing the appliance to the cabinet



## 12.3 Electrical installation



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

## 12.4 Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

| Total power (W) | Section of the cable (mm <sup>2</sup> ) |
|-----------------|---|
| maximum 1380    | 3 x 0.75                                |
| maximum 2300    | 3 x 1                                   |
| maximum 3680    | 3 x 1.5                                 |

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

# 13. ENERGY EFFICIENCY

## 13.1 Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Supplier's name  | Electrolux               |
| Model identification                                       | EOB6631AAX<br>EOB6631AOX |
| Energy Efficiency Index                                    | 100.0                    |
| Energy efficiency class                                    | A                        |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.93 kWh/cycle           |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode   | 0.85 kWh/cycle           |
| Number of cavities   | 1                        |
| Heat source  | Electricity              |
| Volume   | 72 l                     |
| Type of oven   | Built-In Oven            |
| Mass   | EOB6631AAX 35.7 kg       |
|  | EOB6631AOX 35.6 kg       |

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

### 13.2 Energy saving



The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.

- **General hints**
  - Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.
  - Use metal dishes to improve the energy saving.
  - When possible, put the food inside the oven without heating it up.
  - When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum, 3 - 10 minutes before

the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

- Use the residual heat to warm up other foods.
- **Cooking with fan** - when possible, use the cooking functions with fan to save energy.
- **Residual heat**  
In some oven functions if a programme with time selection (Duration, End) is activated and the cooking time is longer than 30 minutes, the heating elements deactivate automatically 10% earlier. The fan and lamp continue to operate.
- **Cooking with the lamp off** - deactivate the lamp during the cooking and activate only when you need it.
- **Keep food warm** - if you want to use the residual heat to keep the meal warm, choose the lowest possible temperature setting. The display shows the residual heat temperature.

## 14. ENVIRONMENT CONCERNS

Please recycle all materials marked with the symbol . Dispose of all packaging materials appropriately and help to protect the environment, and future generations. Do not dispose of electrical equipment marked with the  symbol

along with the general house hold waste. Dispose all electrical goods via applicable local authority collections, or at local authority or, commercial recycling centres.

## SISUKORD

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO.....              | 41 |
| 2. OHUTUSJUHISED.....           | 42 |
| 3. TOOTE KIRJELDUS.....         | 45 |
| 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 45 |
| 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....   | 46 |
| 6. KELLA FUNKTSIOONID.....      | 49 |
| 7. TARVIKUTE KASUTAMINE.....    | 51 |
| 8. LISAFUNKTSIOONID.....        | 56 |
| 9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....  | 58 |
| 10. PUHASTUS JA HOOLDUS.....    | 69 |
| 11. VEAOTSING.....              | 73 |
| 12. PAIGALDAMINE.....           | 74 |
| 13. ENERGIATÕHUSUS.....         | 76 |

## SULLE MÕELDES

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

Teretulemast Electroluxi.

### Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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



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

## KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate andmesildilt.



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jätetakse õigus teha muutusi.

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning erivajadustega isikud võivad seda seadet kasutada juhul, kui neid on juhendatud ja/või õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat võimalikke ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Kui seadmepaneelil on olemas lapselukk, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastasi lapsi ei tohi kunagi töötava seadme lähedusse lubada.

### 1.2 Üldine ohutus

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

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

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### **HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.

- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.

### 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 pistikupesast.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme

toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et 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 määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Ärge kasutage ahju eelkuumutamiseks mikrolainefunktsiooni.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes pärast toiduvalmistamise lõppu.
  - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd.
- Niiskemaid koostisaineid sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Kõpsetamisel 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 Auruküpsetus



### HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Eraldud aur võib põhjustada põletust:
  - Ärge avage seadme ust auruküpsutuse ajal.
  - Pärast auruküpsutust 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 teeninduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

## 2.6 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.

## 2.7 Jäätmekäitlus



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

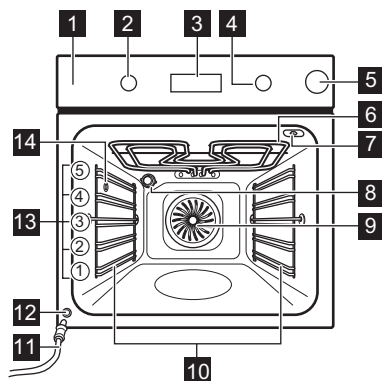
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

## 2.8 Hooldus

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

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Ahju funktsioonide nupp
- 3** Elektronprogrammeerija
- 4** Temperatuuri nupp
- 5** Veesahtel
- 6** Kütteelement
- 7** Toidutermomeetri pesa
- 8** Valgusti
- 9** Ventilator
- 10** Ahjuriuli tugi, eemaldatav
- 11** Äravoolutoru
- 12** Vee väljalaskeklapp
- 13** Ahjuriuli tasandid
- 14** Auru sisselaskeava

### 3.2 Tarvikud

- **Traatrest**  
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**  
Kookidele ja küpsistele.
- **Sügav pann**

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

## 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 4.1 Esmane puhastamine

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuriuli toed.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage seadet ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.


### 4.2 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 **⏸**, vastasel juhul salvestub valitud tunninäit 5 sekundi pärast automaatselt.

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

3. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$  käesoleva minutinäidu määramiseks.
4. Kinnitamiseks vajutage , vastasel juhul salvestub valitud minutinäit 5 sekundi pärast automaatselt. Ekraanil kuvatakse uus kella-aeg.

### 4.3 Kellaaja muutmise



Te saate kella-aega muuta ainult siis, kui ahi on välja lülitatud.

Vajutage järjest , kuni ekraanil hakkab vilkuma kellaaja indikaator .

Uue kellaaja seadistamist vt jaotisest "Kellaaja seadmine".

### 4.4 Eelkuumutus

Eelsoojendage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel tund aega töötada.
3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske seadmel 15 minutit töötada.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. Tegu pole veaga. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

## 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tõuseb esile.

### 5.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine













**Olenevalt mudelist on seadmel tuled, nupusümbolid või indikaatorid**

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

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

### 5.3 Ahju funktsioonid

| Ahju funktsioon | Rakendus                               |
|-----------------|--|
| <b>0</b>        | Väljas-asend Seade on välja lülitatud. |

| Ahju funktsioon  | Rakendus   |
|--|--|
|  Kiirkuumutus             | Kuumutusaja lühendamiseks.   |
|  Pöördõhk                 | Küpsetamiseks korraga kuni kolmel 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 riulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.   |
|  Pöördõhk + Aur          | Toitude aurutamiseks. Kasutage seda funktsiooni, et lühendada küpsetusaega ja hoida alal vitamiinid ja toitained. Kasutamiseks valige funktsioon ja seadke temperatuur vahemikku 130 °C kuni 230 °C. |

## 5.4 Kiirkuumutuse funktsioon

Kiirkuumutuse funktsioon lühendab kuumutusaega.



Ärge pange toitu ahju ajal, mil kiirkuumutuse funktsioon töötab.

1. Valige kiirkuumutuse funktsioon. Vt ahjufunktsioonide tabelit.

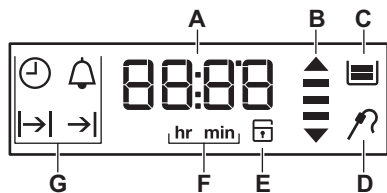
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu. Helisignaal kõlab, kui seade saavutab valitud temperatuuri.



Pärast helisignaali kiirkuumutuse funktsioon välja ei lülitu. Funktsioon tuleb käsitsi välja lülitada.

3. Valige ahju funktsioon.

## 5.5 Ekraan



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

## 5.6 Nupud

| Nupp | Funktsioon   | Kirjeldus   |
|------|--------------|---|
|      | KELLA        | Kella funktsiooni määramiseks.  |
|      | MIINUS       | Kellaaja valimiseks.  |
|      | MINUTILUGEJA | MINUTILUGEJA valimiseks. Ahjuvalgusti sisse- või väljalülitamiseks vajutage nuppu vähemalt 3 sekundit.                                  |
|      | PLUSS        | Kellaaja valimiseks.  |
|      | TEMPERATUUR  | Ahju temperatuuri või toidutermomeetri (kui see on olemas) temperatuuri kontrollimiseks. Kasutage ainult töötava ahjufunktsiooni puhul. |

## 5.7 Kuumutusindikaator

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

## 5.8 Auruküpsetus

1. Valige funktsioon .
2. Veesahtli avamiseks vajutage kätte. Kallake veepaaki vett, kuni süttib täis veepaagi indikaator. Veepaagi maksimaalne maht on 900 ml. Sellest piisab umbes 55 - 60 minutiliseks küpsetamiseks.
3. Lükake veesahtel oma kohale.
4. Pange toidained õigesse küpsetusnõusse.
5. Seadke temperatuur vahemikus 130 °C kuni 230 °C.  
Üle 230 °C jääva temperatuuri juures auruküpsetus häid tulemusi ei anna.



Kasutage vedelikuna ainult vett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke!  
Ärge valage veesahtlisse süttivaid alkohoolseid vedelikke (grappat, viskit, konjakit vms).

**HOIATUS!**

Pärast iga auruküpsetust tuleks vähemalt 60 minutit oodata, et hoida ära kuuma vee sattumine vee väljalaskeavasse.




Tühjendage veepaak pärast iga auruküpsetust.

**ETTEVAATUST!**

Seade on tuline. Põletusoht! Olge veesahkli tühjendamisel ettevaatlik.

## 5.9 Veepaagi indikaator

Auruküpsetuse kasutamisel kuvatakse ekraanil veepaagi indikaator. Veepaagi indikaator näitab vee taset paagis.

-  – veepaak on täis. Kui veepaak saab täis, kõlab helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
-  – veepaak on pooltäis.
-  – veepaak on tühi. Kui kõlab helisignaali, tuleb veepaaki täita.



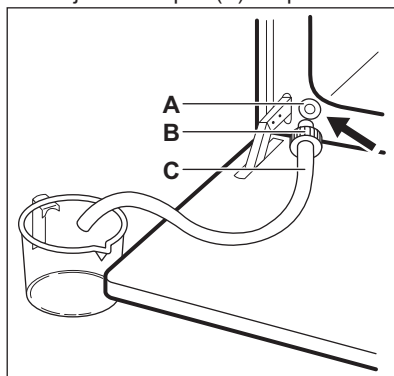
Kui kallate veepaaki liiga palju vett, juhib turvaväljalaskeava liigse vee ahju põhjale. Eemaldage liigne vesi lapi või käsna.

## 5.10 Veepaagi tühjendamine

**ETTEVAATUST!**


Enne veepaagi tühjendamist veenduge, et seade on jahtunud.

1. Valmistage ette äravoolutoru (C), mille leiab kasutusjuhendiga samast pakendist. Kinnitage konnektor (B) äravoolutoru ühe otsa külge.
2. Asetage äravoolutoru (C) teine ots anumasse. Paigutage see väljalaskeklapist (A) allapoole.



3. Avage ahju uks ja kinnitage konnektor (B) väljalaskeklapi (A) külge.
4. Veepaagi tühjendamisel suruge konnektorit pidevalt klapi suunas.



Veepaagis võib olla veidi vett, kui ekraanil kuvatakse sümbol . Oodake, kuni vee väljavool väljalaskeklapi kaudu lõpeb.


5. Kui vett enam ei voola, võtke konnektor klapi küljest lahti.








Ärge kasutage väljalastud vett veepaagi uuesti täitmiseks.



# 6. KELLA FUNKTSIOONID





## 6.1 Kellafunktsioonide tabel

| Kellafunktsioon  | Rakendus   |
|--|--|
|  KELLAAEG | Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks. Vt jaotist "Kellaaja määramine". |













| Kellafunktsioon  | Rakendus   |
|--|--|
|  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.  |
|  LÖPP         | 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.


 Kui te vajutate nuppu , tunniäidu seadistamise ajal funktsioonile KESTUS , läheb seade funktsiooni LÖPP  seadele.

## 6.2 Funktsioonide KESTUS ja LÖPP määramine

1. Valige ahju funktsioon.
  2. Vajutage mitu korda nuppu , kuni ekraanil kuvatakse tekst  või .  või  vilgub ekraanil.
  3. 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.
4. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.
  5. Keerake ahjufunktsioonide nupp väljas-asendisse.

## 6.3 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage .
2.  ja "00" vilguvad ekraanil.
3. 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.

**i** Kui määrate MINUTILUGEJA ajal, kui on kasutusel funktsioonid KESTUS  $\rightarrow$  või LÕPP  $\rightarrow$ , ilmub ekraanile sümbol .

## 6.4 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  $\oplus$  ja  $\ominus$ . Taimeri aeg hakkab jälle jooksma.

**i** Loendustaimerit ei saa kasutada koos funktsioonidega: Kestus  $\rightarrow$ , Lõpp  $\rightarrow$ , Toidutermomeeter.

# 7. TARVIKUTE KASUTAMINE

**!** **HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


## 7.1 Toidutermomeetri kasutamine

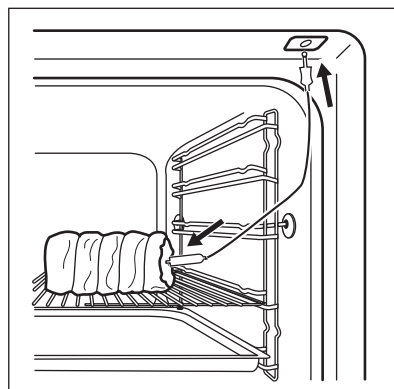
Toidutermomeeter mõõdab liha sisetemperatuuri. Kui liha saavutab määratud temperatuuri, siis lülitub seade välja.


Silmas tuleb pidada kahte temperatuuri:

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


**!** **ETTEVAATUST!**  
Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toidutermomeetrit ja originaaltarvikuid.

1. Määrake ahju funktsioon ja ahju temperatuur.
2. Suruge toidutermomeetri ots (sümboliga ) käepidemel liha keskele.
3. Pange toidutermomeetri pistik ahju ülasaosas olevasse pesa.




Küpsetusprotsessi ajal peab toidutermomeeter olema liha sees ja teine ots vastavas pesas. Toidutermomeetri esmakordsel kasutamisel on vaikimisi valitud sisetemperatuuriks 60 °C. Kui  vilgub, võite temperatuurinupu abil sisetemperatuuri muuta.

Ekraanile ilmub toidutermomeetri sümbol ja vaike-sisetemperatuur.

4. Uue sisetemperatuuri salvestamiseks vajutage  või oodake 10 sekundit, kuni seade salvestatakse automaatselt.

Uus sisetemperatuur kuvatakse ekraanil järgmisel toidutermomeetri kasutamisel. Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, hakkavad

toidutermomeetri sümbol  ja sisetemperatuuri näit vilkuma. Helisignaali kestus on kaks minutit.

5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.
6. Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast. Võtke liha ahjust välja.
7. Lülitage seade välja.


**HOIATUS!**

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



Iga kord, kui te toidutermomeetri otsa pesasse panete, tuleb teil uuesti valida toidutermomeetri aeg. Te ei saa valida kestust ja lõpuaga.



Kui seade arvutab eeldatavat kestusaega esimest korda, vilgub ekraanil sümbol . Arvutamise lõppedes kuvatakse ekraanil küpsetuse kestus. Küpsetamise ajal arvutatakse aega pidevalt ümber ja vajadusel uuendatakse ekraanil olevat kestuse väärtust.

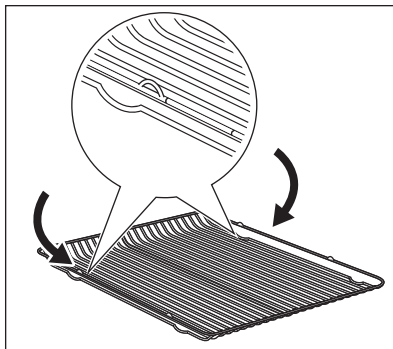
Küpsetamise ajal võite te temperatuuri alati muuta:

1. Vajutage **°C**:
  - üks kord – ekraanil kuvatakse valitud sisetemperatuur, mis muutub vastavalt olemasolevale sisetemperatuurile iga 10 sekundi järel.
  - kaks korda – ekraanil kuvatakse olemasolev ahju temperatuur, mis muutub vastavalt valitud ahjutemperatuurile iga 10 sekundi järel.
  - kolm korda – ekraanil kuvatakse valitud ahjutemperatuur.
2. Temperatuuri muutmiseks keerake temperatuurinuppu.

## 7.2 Tarvikute sisestamine

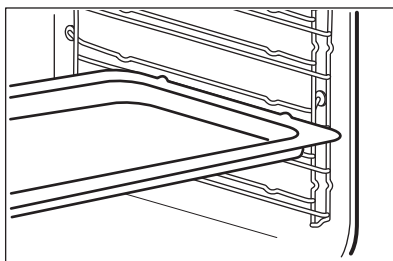
Traatrest:

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



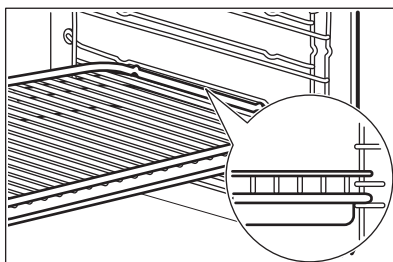
Sügav pann:

Lükake sügav pann ahjuresi tugelele.



Traatrest koos sügava panniga:

Lükake sügav pann restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



Kõikidel tarvikutel on ohutuse suurendamiseks väikesed sälgid vasakul ja paremal serval. Need sälgid aitavad ära hoida ka kaldumist.

Resti kõrge äär takistab nõude mahalibisemist.

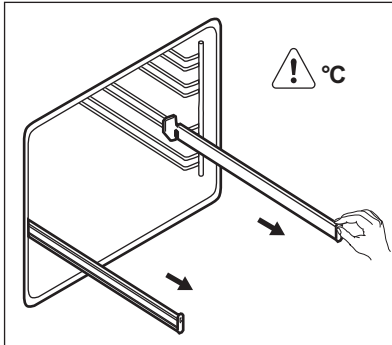
### 7.3 Teleskoopsiinid

- i** Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

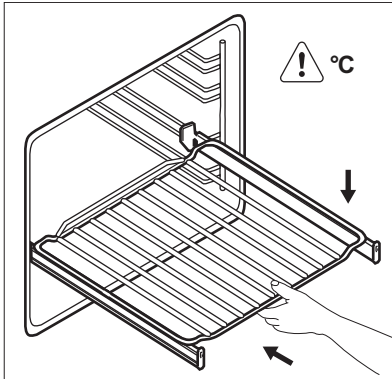
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriieleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

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

1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



2. Asetage traatrest teleskoopsiinidele ja lükake siinid ettevaatlikult sisse.



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

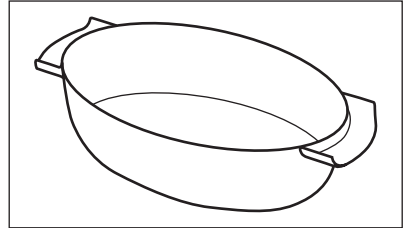
### 7.4 Auruküpsetamisel kasutatavad nõud

- i** Aurukomplekti tarvikud ei ole seadmega kaasas. Lisateabe saamiseks pöörduge palun kohaliku edasimüüja poole.

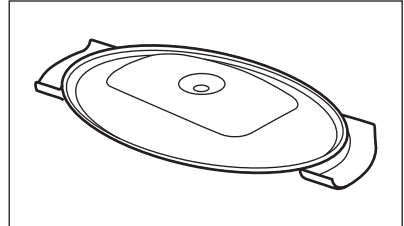
#### Dieettoiduvorm auruküpsetusega funktsioonidele

Nõu koosneb klaasnõust, kaanest, milles on avaus injektori toru jaoks (C) ja terasrestist, mis asetatakse kúpsetusnõu põhjale.

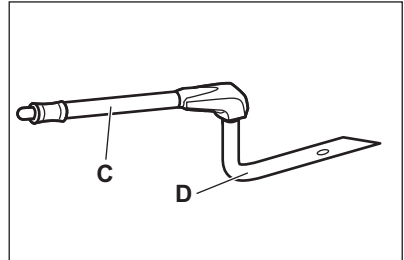
#### Klaasnõu (A)



#### Kaas (B)

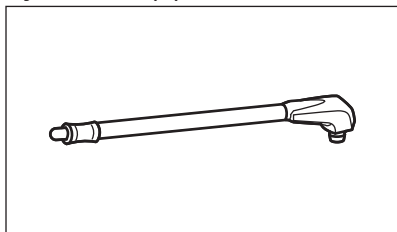


#### Injektor ja injektori toru

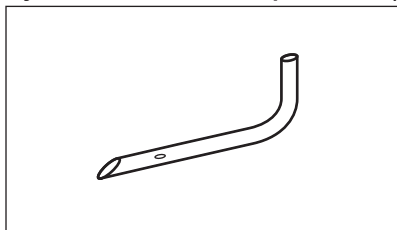


"C" on injektori toru aurukúpsetuseks, "D" on injektor otseseks aurukúpsetuseks.

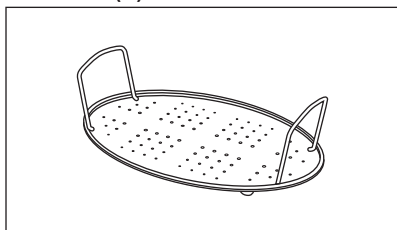
### Injektori toru (C)



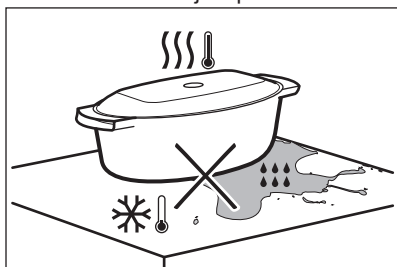
### Injektor otseseks auruküpsetuseks (D)



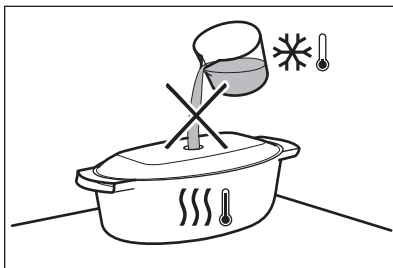
### Terasrest (E)



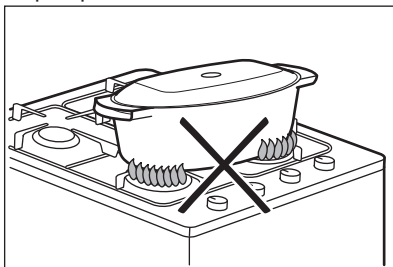
- Ärge asetage kuuma küpsetusnõud külmale või märjale pinnale.



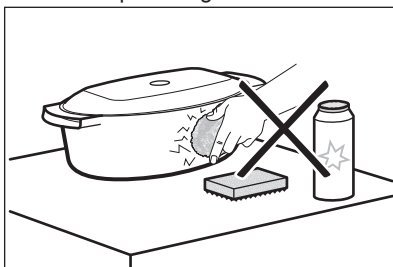
- Ärge kallake kuuma küpsetusnõusse külma vedelikku.



- Ärge kasutage küpsetusnõud tulisel pliidi pinnal.



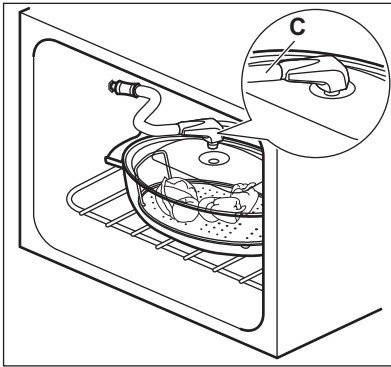
- Ärge puhastage küpsetusnõud abrasiivsete ainete või küürimispastadega.



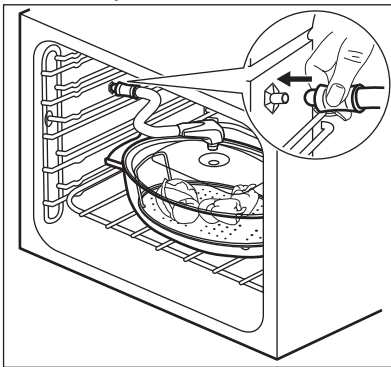
## 7.5 Auruküpsetus dieettoiduvormis

Pange toit küpsetusnõus olevale terasrestile ja pange kaas peale.

1. Lükake injektori toru spetsiaalsesse dieettoiduvormi kaanes olevasse avasse.



2. Pange küpsetusvorm altpoolt lugedes teisele ahjutasandile.
3. Pange injektoritoru teine ots auruväljalaskeavasse.



Jälgige, et injektori toru ei oleks tõkestatud ega puutuks vastu ahju laes olevat kuumutuselementi.

4. Seadke ahi auruküpsetuse funktsioonile.

## 7.6 Otsene auruküpsetus

Pange toit küpsetusnõus olevale terasrestile. Lisage veidi vett.



### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage nõu kaant.



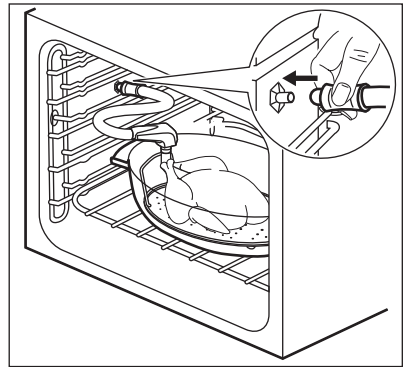
### HOIATUS!

Olge ettevaatlik, kui kasutate injektorit ahju töötamise ajal. Kui ahi on kuum, kasutage injektori käsitlemisel alati pajakindaid. Kui te aurufunktsiooni ei kasuta, eemaldage injektorid alati ahjust.



Injektori toru on mõeldud spetsiaalselt küpsetamiseks ega sisalda ohtlikke materjale.

1. Pange injektor (D) injektoritoru (C) otsa. Ühendage teine ots auru sisselaskeavasse.

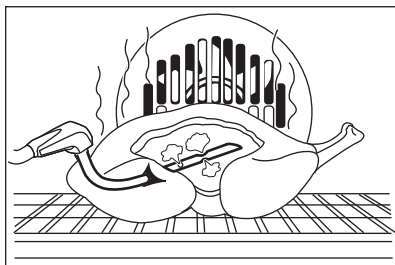


2. Pange küpsetusvorm altpoolt lugedes esimesele või teisele ahjutasandile.

Jälgige, et injektori toru ei oleks tõkestatud ega puutuks vastu ahju laes olevat kuumutuselementi.

3. Seadke ahi auruküpsetuse funktsioonile.

Kui küpsetate kana, parti, kalkunit, talleliha, suuremat kala vms, pange injektor (D) otse liha õõnsusse. Jälgige, etavad ei oleks blokeeritud.





Lisateavet auruküpsetuse kohta leiate jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid" auruküpsetuse tabelitest.

## 8. LISAFUNKTSIOONID

### 8.1 Lapseluku kasutamine

Kui lapselukk on sisse lülitatud, ei saa seadet kogemata sisse lülitada.

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.

### 8.2 Nuppude lukustuse kasutamine

Nuppude lukustust saab sisse lülitada ainult seadme töötamise ajal.

Nuppude lukustus hoiab ära kasutatava funktsiooni temperatuuri ja ajaseadete kogemata muutmise.

1. Valige ahju funktsioon ja reguleerige seda vastavalt soovile.
2. Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt all nuppu  ja .

Kõlab helisignaal. Ekraanile ilmub Loc.

Nuppude lukustuse väljalülitamiseks korrake 2. sammu.




Kui keerate või vajutate temperatuuri nuppu, süttib ekraanil sümbol Loc. Kui keerate ahjufunktsioonide nuppu, lülitub seade välja.



Kui lülitate seadme välja ajal, mil nuppude lukustus on sees, lülitub nuppude lukustuse funktsioon automaatselt lapselukufunktsioonile. Vt "Lapseluku kasutamine".

### 8.3 Jääkkuumuse indikaator

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

### 8.4 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 - 245         | 5.5                   |
| 250 - maksimaalne | 1.5                   |

Pärast automaatset väljalülitust vajutage mis tahes nuppu seadme uuesti kasutamiseks.

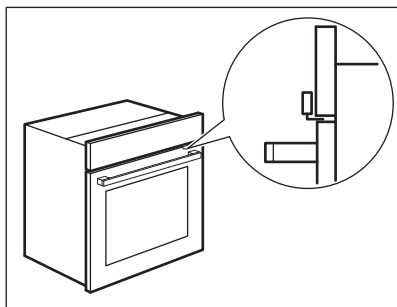
- i** Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: toidutermomeeter, Sisevalgustus, Kestus, Lõpp.

## 8.5 Jahutusventilaator

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

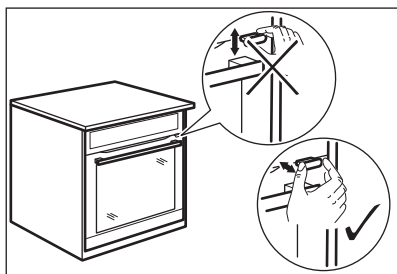
## 8.6 Mehaaniline ukسلukk

Seadme ostmisel on ukسلukk välja lülitatud.



### ETTEVAATUST!

Liigutage mehaanilist ukسلukuseadet ainult horisontaalselt. Ärge liigutage seda vertikaalselt.

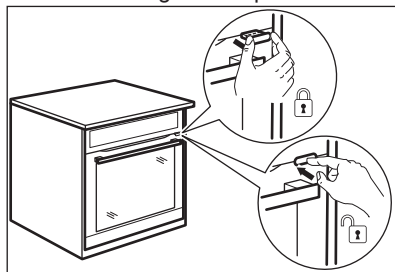


### ETTEVAATUST!

Ärge vajutage elektroonilist ukسلukustust seadme ukسلu sulgemise ajal!

## 8.7 Mehaanilise ukسلuku kasutamine

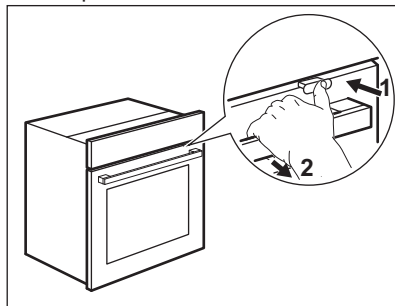
1. Ukسلuku sisselülitamiseks tõmmake ukسلukku ettepoole, kuni see kohale lukustub.
2. Ukسلuku väljalülitamiseks lükake ukسلukk tagasi ukسلupaneeli.



## 8.8 Ukse avamine sisselülitatud mehaanilise ukسلukuga

Kui mehaaniline ukسلukk on sisse lülitatud, saate ust avada.

1. Vajutage kergelt ukسلukku.
2. Avage uks, tõmmates seda käepidemest.



Kui vajutate ukسلukku ja kuulete klõpsatust, lülitub ukسلukk välja.

## 8.9 Ohutustermostaat

Seadme vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

## 9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

### 9.1 Ukse sisekülg

#### Mõne mudeli puhul leiate ukse sisekülgelt:

- ahjutasandite numbrid.
- andmed ahju funktsioonide kohta ning levinumate toitude soovitatavad ahjutasandid ja temperatuurid.

### 9.2 Üldine teave

- Seadmes on viis riulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.
- Seadmes on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiatarvet miinimumini.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. See on normaalne. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne

küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.

- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemaili.

### 9.3 Kookide küpsetamine

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

### 9.4 Liha ja kala küpsetamine

- Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.
- Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

### 9.5 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

## 9.6 Küpsetamise ja röstimise tabel

### Koogid

| Toit   | Ülemine/alumine kuumutus |             | Pöördõhk         |                    | Aeg (min.) | Märkusi                             |
|--|--------------------------|-------------|------------------|--------------------|------------|-------------------------------------|
|  | Temperatuur (°C)         | Ahju tasand | Temperatuur (°C) | Ahju tasand        |            |                                     |
| Vahustatud road  | 170                      | 2           | 160              | 3 (2 ja 4)         | 45 - 60    | Koogivormis                         |
| Muretained   | 170                      | 2           | 160              | 3 (2 ja 4)         | 20 - 30    | Koogivormis                         |
| Peti-juustukook  | 170                      | 1           | 165              | 2                  | 60 - 80    | 26 cm koogivormis                   |
| Õunakook (õunapirikas) <sup>1)</sup>                       | 170                      | 2           | 160              | 2 (vasak ja parem) | 80 - 100   | Kahes 20 cm koogivormis traatrestil |
| Struudel   | 175                      | 3           | 150              | 2                  | 60 - 80    | Küpsetusplaadil                     |
| Keedisekook  | 170                      | 2           | 165              | 2 (vasak ja parem) | 30 - 40    | 26 cm koogivormis                   |
| Keeks  | 170                      | 2           | 160              | 2                  | 50 - 60    | 26 cm koogivormis                   |
| Jõulukook / rikkaliku puuviljatäidisega kook <sup>1)</sup> | 160                      | 2           | 150              | 2                  | 90 - 120   | 20 cm koogivormis                   |
| Ploomikook <sup>1)</sup>                                   | 175                      | 1           | 160              | 2                  | 50 - 60    | Leivavormis                         |
| Väikesed koogid - ühel tasandil                            | 170                      | 3           | 140 - 150        | 3                  | 20 - 30    | Küpsetusplaadil                     |
| Väikesed koogid - kahel tasandil                           | -                        | -           | 140 - 150        | 2 ja 4             | 25 - 35    | Küpsetusplaadil                     |
| Väikesed koogid - kolmel tasandil                          | -                        | -           | 140 - 150        | 1, 3 ja 5          | 30 - 45    | Küpsetusplaadil                     |

| Toit  | Ülemine/alumine kuumutus |               | Pöördõhk           |                    | Aeg (min.) | Märkusi             |
|---|--------------------------|---------------|--------------------|--------------------|------------|---------------------|
|   | Tempera- tuur (°C)       | Ahju ta- sand | Tempera- tuur (°C) | Ahju ta- sand      |            |                     |
| Küpsised/ soolapul- gad - ühel tasandil       | 140                      | 3             | 140 - 150          | 3                  | 30 - 35    | Küpsetus- plaadil   |
| Küpsised/ soolapul- gad - ka- hel tasan- dil  | -                        | -             | 140 - 150          | 2 ja 4             | 35 - 40    | Küpsetus- plaadil   |
| Küpsised/ soolapul- gad - kol- mel tasan- dil | -                        | -             | 140 - 150          | 1, 3 ja 5          | 35 - 45    | Küpsetus- plaadil   |
| Beseed - ühel ta- sandil                      | 120                      | 3             | 120                | 3                  | 80 - 100   | Küpsetus- plaadil   |
| Beseed - kahel ta- sandil <sup>1)</sup>       | -                        | -             | 120                | 2 ja 4             | 80 - 100   | Küpsetus- plaadil   |
| Kuklid <sup>1)</sup>                          | 190                      | 3             | 190                | 3                  | 12 - 20    | Küpsetus- plaadil   |
| Ekleerid - ühel ta- sandil                    | 190                      | 3             | 170                | 3                  | 25 - 35    | Küpsetus- plaadil   |
| Ekleerid - kahel ta- sandil                   | -                        | -             | 170                | 2 ja 4             | 35 - 45    | Küpsetus- plaadil   |
| Plaadi- koogid                                | 180                      | 2             | 170                | 2                  | 45 - 70    | 20 cm koo- givormis |
| Rikkaliku puuvilja- täidisega kook            | 160                      | 1             | 150                | 2                  | 110 - 120  | 24 cm koo- givormis |
| Victoria kook                                 | 170                      | 1             | 160                | 2 (vasak ja parem) | 50 - 60    | 20 cm koo- givormis |

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

## Leib ja pitsa

| Toit                             | Ülemine/alumine kuumutus |           | Pöördõhk         |            | Aeg (min.) | Märkusi                            |
|----------------------------------|--------------------------|-----------|------------------|------------|------------|------------------------------------|
|                                  | Temperatuur (°C)         | Ahju tase | Temperatuur (°C) | Ahju tase  |            |                                    |
| Sai <sup>1)</sup>                | 190                      | 1         | 190              | 1          | 60 - 70    | 1-2 tk, 500 g/tk                   |
| Rukkileib                        | 190                      | 1         | 180              | 1          | 30 - 45    | Leivavormis                        |
| Kuklid, saiake-sed <sup>1)</sup> | 190                      | 2         | 180              | 2 (2 ja 4) | 25 - 40    | 6-8 saia küpsetusplaadil           |
| Pitsa <sup>1)</sup>              | 230 - 250                | 1         | 230 - 250        | 1          | 10 - 20    | Küpsetusplaadil või sügaval pannil |
| Kuklid <sup>1)</sup>             | 200                      | 3         | 190              | 3          | 10 - 20    | Küpsetusplaadil                    |

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

## Tarretised

| Toit                     | Ülemine/alumine kuumutus |           | Pöördõhk         |           | Aeg (min.) | Märkusi |
|--------------------------|--------------------------|-----------|------------------|-----------|------------|---------|
|                          | Temperatuur (°C)         | Ahju tase | Temperatuur (°C) | Ahju tase |            |         |
| Pastavorm                | 200                      | 2         | 180              | 2         | 40 - 50    | Vormis  |
| Juurviljavorm            | 200                      | 2         | 175              | 2         | 45 - 60    | Vormis  |
| Quiche <sup>1)</sup>     | 180                      | 1         | 180              | 1         | 50 - 60    | Vormis  |
| Lasanje <sup>1)</sup>    | 180 - 190                | 2         | 180 - 190        | 2         | 25 - 40    | Vormis  |
| Cannelloni <sup>1)</sup> | 180 - 190                | 2         | 180 - 190        | 2         | 25 - 40    | Vormis  |

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

## Liha

| Toit      | Ülemine/alumine kuumutus |           | Pöördõhk         |           | Aeg (min.) | Märkusi     |
|-----------|--------------------------|-----------|------------------|-----------|------------|-------------|
|           | Temperatuur (°C)         | Ahju tase | Temperatuur (°C) | Ahju tase |            |             |
| Veiseliha | 200                      | 2         | 190              | 2         | 50 - 70    | Traatrestil |

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

### Kala

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

## 9.7 Turbogrill

### Veiseliha

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

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

### Sealiha

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

### Vasikaliha

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

### Lambaliha

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

**Linnuliha**

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

**Kala (aurutatud)**

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

**9.8 Sulatamine**

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

**9.9 Kuivatamine - Pöördõhk**

- Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.

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

**Juurvili**

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

**Puuviljad**

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

**9.10 Pöördõhk + aurutus****Koogid ja küpsised**

| Toit                          | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand | Märkusi           |
|-------------------------------|------------------|------------|-------------|-------------------|
| Õunakook <sup>1)</sup>        | 160              | 60 - 80    | 2           | 20 cm koogivormis |
| Puuviljakoogid                | 175              | 30 - 40    | 2           | 26 cm koogivormis |
| Puuviljakook                  | 160              | 80 - 90    | 2           | 26 cm koogivormis |
| Keeks                         | 160              | 35 - 45    | 2           | 26 cm koogivormis |
| Panettone-keeks <sup>1)</sup> | 150 - 160        | 70 - 100   | 2           | 20 cm koogivormis |
| Ploomikook <sup>1)</sup>      | 160              | 40 - 50    | 2           | Leivavormis       |
| Väikesed koogid               | 150 - 160        | 25 - 30    | 3 (2 ja 4)  | Küpsetusplaadil   |
| Küpsised                      | 150              | 20 - 35    | 3 (2 ja 4)  | Küpsetusplaadil   |
| Magusad kuklid <sup>1)</sup>  | 180 - 200        | 12 - 20    | 2           | Küpsetusplaadil   |
| Brioche-kuklid <sup>1)</sup>  | 180              | 15 - 20    | 3 (2 ja 4)  | Küpsetusplaadil   |

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

**Leib ja pitsa**

| Toit                    | Kogus (g) | Tempera-<br>tuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand | Märkusi                          |
|-------------------------|-----------|-----------------------|------------|-------------|----------------------------------|
| Sai <sup>1)</sup>       | 1000      | 180 - 190             | 45 - 60    | 2           | 1 - 2 tükki,<br>kumbki 500<br>g  |
| Saiakesed <sup>1)</sup> | 500       | 190 - 210             | 20 - 30    | 2 (2 ja 4)  | 6-8 saia<br>küpsetus-<br>plaadil |
| Pitsa <sup>1)</sup>     | -         | 200 - 220             | 20 - 30    | 2           | Küpsetus-<br>plaadil             |

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

**Tarretised**

| Toit                     | Tempera-<br>tuur (°C) | Aeg<br>(min.) | Ahju ta-<br>sand | Märkusi |
|--------------------------|-----------------------|---------------|------------------|---------|
| Köögiviljatäidise-<br>ga | 170 - 180             | 30 - 40       | 1                | Vormis  |
| Lasanje                  | 170 - 180             | 40 - 50       | 2                | Vormis  |
| Kartuligratään           | 160 - 170             | 50 - 60       | 1 (2 ja 4)       | Vormis  |

**Liha**

| Toit                     | Kogus (g)   | Tempe-<br>raatuur<br>(°C) | Aeg<br>(min.) | Ahju ta-<br>sand | Märkusi     |
|--------------------------|-------------|---------------------------|---------------|------------------|-------------|
| Röstitud seali-<br>ha    | 1000        | 180                       | 90 - 110      | 2                | Traatrestil |
| Vasikaliha               | 1000        | 180                       | 90 - 110      | 2                | Traatrestil |
| Rostbiif – vä-<br>heküps | 1000        | 210                       | 45 - 50       | 2                | Traatrestil |
| Rostbiif – pool-<br>küps | 1000        | 200                       | 55 - 65       | 2                | Traatrestil |
| Rostbiif – täis-<br>küps | 1000        | 190                       | 65 - 75       | 2                | Traatrestil |
| Lambaliha                | 1000        | 175                       | 110 - 130     | 2                | Kints       |
| Kana                     | 1000        | 200                       | 55 - 65       | 2                | Terve       |
| Kalkun                   | 4000        | 170                       | 180 - 240     | 2                | Terve       |
| Part                     | 2000 - 2500 | 170 - 180                 | 120 - 150     | 2                | Terve       |
| Hani                     | 3000        | 160 - 170                 | 150 - 200     | 1                | Terve       |

| Toit        | Kogus (g) | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand | Märkusi             |
|-------------|-----------|------------------|------------|-------------|---------------------|
| Küülikuliha | -         | 170 - 180        | 60 - 90    | 2           | Tükkideks lõigatuna |

### Kala

| Toit      | Kogus (g) | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand | Märkusi    |
|-----------|-----------|------------------|------------|-------------|------------|
| Forell    | 1500      | 180              | 25 - 35    | 2           | 3-4 kala   |
| Tuunikala | 1200      | 175              | 35 - 50    | 2           | 4-6 fileed |
| Heik      | -         | 200              | 20 - 30    | 2           | -          |

### Auruga kuumutamine

| Toit  | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand | Märkusi             |
|---|------------------|------------|-------------|---------------------|
| Vormiroad/<br>gratäänid <sup>1)</sup>             | 140              | 15 - 25    | 2           | Kuumutage taldrikul |
| Pasta ja kaste <sup>1)</sup>                      | 140              | 10 - 15    | 2           | Kuumutage taldrikul |
| Lisandid (nt riis, kartulid, pasta) <sup>1)</sup> | 140              | 10 - 15    | 2           | Kuumutage taldrikul |
| Ühe-taldrikuroad <sup>1)</sup>                    | 140              | 10 - 15    | 2           | Kuumutage taldrikul |
| Liha <sup>1)</sup>                                | 140              | 10 - 15    | 2           | Kuumutage taldrikul |
| Juurvili <sup>1)</sup>                            | 140              | 10 - 15    | 2           | Kuumutage taldrikul |

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

## 9.11 Küpsetamine dieetoiduvormis

Kasutage funktsiooni Pöördõhk + aurutus.

### Juurvili

| Toit                | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|---------------------|------------------|------------|-------------|
| Brokkoli, õisikud   | 150              | 20 - 25    | 2           |
| Baklažaan           | 150              | 15 - 20    | 2           |
| Lillkapsas, õisikud | 150              | 25 - 30    | 2           |
| Tomatid             | 150              | 15         | 2           |

| Toit                | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|---------------------|------------------|------------|-------------|
| Valge spargel       | 150              | 35 - 45    | 2           |
| Roheline spargel    | 150              | 25 - 35    | 2           |
| Suvikõrvits, viilud | 150              | 20 - 25    | 2           |
| Porgandid           | 150              | 35 - 40    | 2           |
| Apteegitill         | 150              | 30 - 35    | 2           |
| Nuikapsas           | 150              | 25 - 30    | 2           |
| Paprikaribad        | 150              | 20 - 25    | 2           |
| Selleriribad        | 150              | 30 - 35    | 2           |

### Liha

| Toit                | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|---------------------|------------------|------------|-------------|
| Keedusink           | 150              | 55 - 65    | 2           |
| Pošeeritud kanarind | 150              | 25 - 35    | 2           |
| Suitsu-seaseljatükk | 150              | 80 - 100   | 2           |

### Kala

| Toit      | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|-----------|------------------|------------|-------------|
| Forell    | 150              | 25 - 30    | 2           |
| Lõhefilee | 150              | 25 - 30    | 2           |

### Lisandid

| Toit                          | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|-------------------------------|------------------|------------|-------------|
| Riis                          | 150              | 35 - 40    | 2           |
| Koorimata kartulid, keskmised | 150              | 50 - 60    | 2           |
| Keedetud kartulid, sektorid   | 150              | 35 - 45    | 2           |
| Polenta                       | 150              | 40 - 45    | 2           |

## 9.12 Toidutermomeetri tabel

| Toit                       | Toidu sisetemperatuur (°C) |
|----------------------------|----------------------------|
| Vasikapraad                | 75 - 80                    |
| Vasikakoot                 | 85 - 90                    |
| Inglise rostbiif, väheküps | 45 - 50                    |

| Toit                       | Toidu sisetemperatuur (°C) |
|----------------------------|----------------------------|
| Inglise rostbiif, poolküps | 60 - 65                    |
| Inglise rostbiif, täisküps | 70 - 75                    |
| Sea abatükk                | 80 - 82                    |
| Sea sääretükk              | 75 - 80                    |
| Lambaliha                  | 70 - 75                    |
| Kana                       | 98                         |
| Jänes                      | 70 - 75                    |
| Forell/merilatikas         | 65 - 70                    |
| Tuunikala/lõhe             | 65 - 70                    |

## 10. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 10.1 Juhised puhastamiseks

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

### 10.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed



Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsnaga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

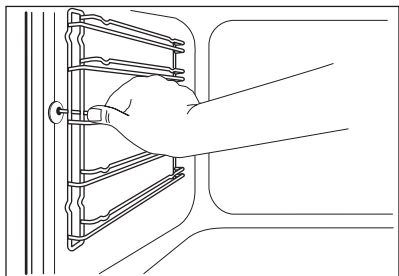
### 10.3 Uksetihendi puhastamine

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

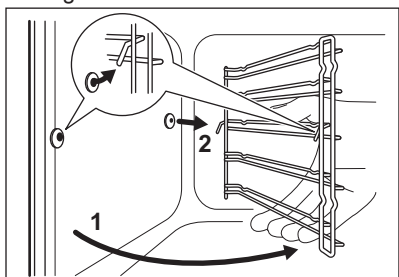
### 10.4 Ahjuresti tuge

Ahju puhastamiseks eemaldage ahjuresti toed.

1. Tõmmake ahjuriuli toe esiosa külgselja küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuriuli toe tagaosa külgešina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.



Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.

## 10.5 Veepaagi puhastamine



### HOIATUS!

Ärge valage vett veepaaki puhastustsükli ajal.



Puhastustoimingu ajal võib auru sisselaskeavast ahju tilkuda veidi vett. Et vesi ei tilguks ahju põhjale, asetage auru sisselaskeava alla rasvakogumispann.

Aja jooksul koguneb ahju katlakivi. Selle ärahoidmiseks tuleb auru tekitavaid ahju osi puhastada. Tühjendage veepaak pärast iga auruküpsetust.

### Vee tüüp

- **Vähese lubjasaldusega pehme vesi** – tootja soovib sellist vett, sest puhastusvajadus on sel juhul väiksem.
- **Kraanivesi** – võite seda kasutada, kui kasutate veepuhastit või veepehmenedit.
- **Kare vesi suure lubjasaldusega** – see ei mõjuta küll seadme tööd, kuid puhastada tuleb sagedamini

## WHO (Maailma Tervishoiuorganisatsiooni) KALTSIUMIKOGUSTE TABEL

| Kaltsiumisade  | Vee karedus            |                      | Vee klassifi-<br>katsioon | Eemaldada<br>kaltsiumisade<br>iga |
|----------------|------------------------|----------------------|---------------------------|-----------------------------------|
|                | (Prantsuse<br>kraadid) | (Saksa kraa-<br>did) |                           |                                   |
| 0 - 60 mg/l    | 0 - 6                  | 0 - 3                | Pehme                     | 75 tsüklit - 2,5<br>kuu järel     |
| 60 - 120 mg/l  | 6 - 12                 | 3 - 7                | Keskmine kare-<br>dus     | 50 tsüklit - 2<br>kuu järel       |
| 120 - 180 mg/l | 12 - 18                | 8 - 10               | Kare või lubjari-<br>kas  | 40 tsüklit - 1,5<br>kuu järel     |
| üle 180 mg/l   | üle 18                 | üle 10               | Väga kare                 | 30 tsüklit - 1<br>kuu järel       |

1. Kallake veepaaki 850 ml vett ja 50 ml sidrunhapet (viis teelusikatäit). Lülitage ahi välja ja oodake umbes 60 minutit.
2. Lülitage ahi sisse ja valige funktsioon Pöördõhk + Aurutus. Seadke temperatuuriks 230 °C. Lülitage ahi 25 minuti pärast välja ja laske 15 minutit jahtuda.

3. Lülitage ahi sisse ja valige funktsioon Pöördõhk + Aurutus. Seadke ahju temperatuur vahemikku 130 kuni 230 °C. Lülitage 10 minuti pärast välja. Laske sel jahtuda ja jätkake paagi sisu eemaldamisega. Vt jaotist "Veepaagi tühjendamine".
4. Loputage veepaak ja eemaldage ahjust ülejäänud jäägid lapiga.
5. Peske vee väljalasketoru käsitsi sooja vee ja seebiga. Kahjustuste ärahoidmiseks vältige hapete, pihustite jms puhastusvahendite kasutamist.

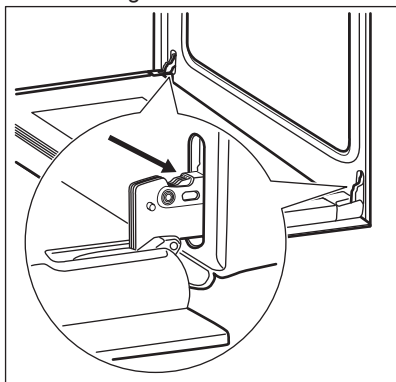
## 10.6 Ahjuukse puhastamine

Ahjuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada.

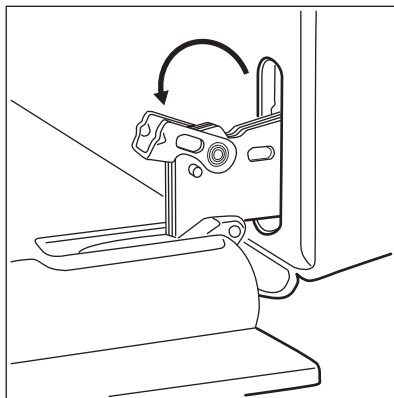
**i** Kui te üritate klaaspaneele eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.

**!** **ETTEVAATUST!**  
Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

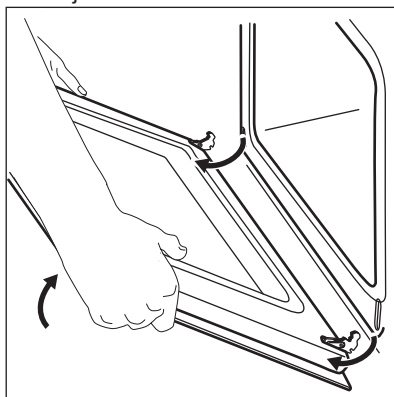
1. Tehke üks täielikult lahti ja võtke ukse hingedest kinni.



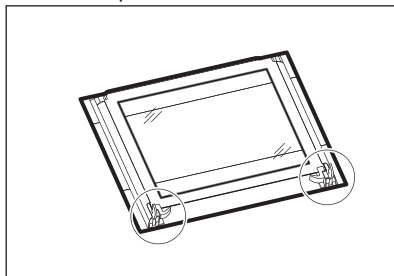
2. Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.



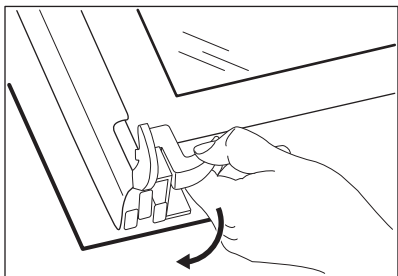
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke välja.



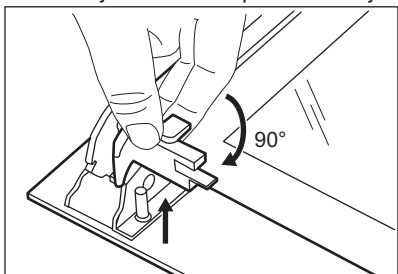
4. Asetage üks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.



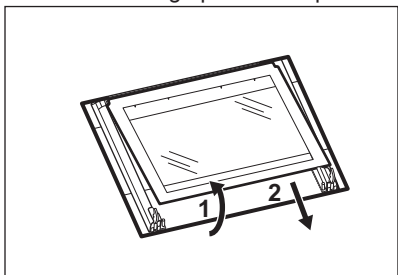
5. Vabastage lukustussüsteem klaaspaneelide eemaldamiseks.



6. Keerake mõlemat fiksaatorit 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



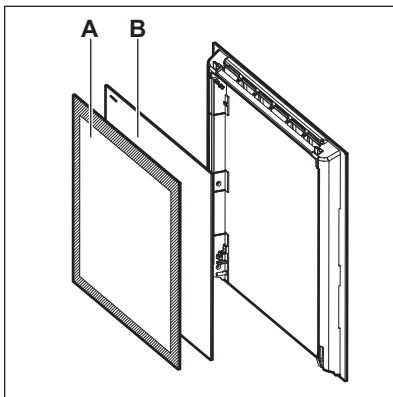
7. Tõstke klaaspaneelid ükshaaval ettevaatlikult üles ja eemaldage need. Alustage pealmisest paneelist.



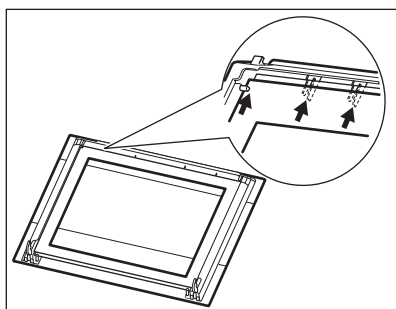
8. Puhastage klaaspaneeli nõudepesuvahendi ja veega. Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahjuuks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjestuses.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras (A ja B). Esimesel paneelil (A) on dekoratiivne raam. Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami (A) pind ei oleks trükitud kirja piirkonnas puudutades kare.



Veenduge, et paigaldate keskmise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



## 10.7 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.

## Tagumine valgusti

1. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.

2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
4. Paigaldage klaaskate.

# 11. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 11.1 Mida teha, kui...

| Probleem                            | Võimalik põhjus  | Lahendus   |
|-------------------------------------|--|--|
| 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.   |
| Toidutermomeeter ei tööta.          | Toidutermomeetri pistik ei ole korralikult pesasse sisestatud. | Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pesa.  |
| Ahjus on vett.                      | Veepaagis on liiga palju vett.                                 | Lülitage ahi välja ja kuivatage lapi või käsnaaga.   |
| Auruküpsetus ei tööta.              | Katlakivi ummistab ava.  | Kontrollige auru sisselaskeava. Eemaldage katlakivi.   |
| Auruküpsetus ei tööta.              | Veepaagis pole vett.   | Täitke veepaak.  |

| Probleem  | Võimalik põhjus  | Lahendus  |
|---|--|---|
| Veepaagi tühjendamiseks kulub üle kolme minuti või valgub auru sisselaskeava kaudu ahju vett. | Seadmesse on kogunenud lubjasetet.   | Puhastage veepaak. Vt jaotist "Veepaagi puhastamine".   |
| Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmistub 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.  |
| Ekraan näitab "C2".   | Soovite käivitada Sulatamise funktsiooni, kuid ei eemaldanud toidutermomeetri pistikut pesast. | Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast.   |
| Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.  | Elektritõrge.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit.</li> <li>Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.</li> </ul> |

## 11.2 Hooldusteave

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

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

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

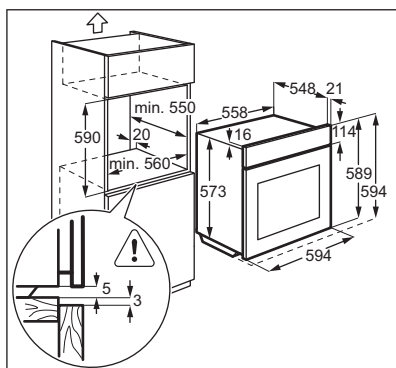
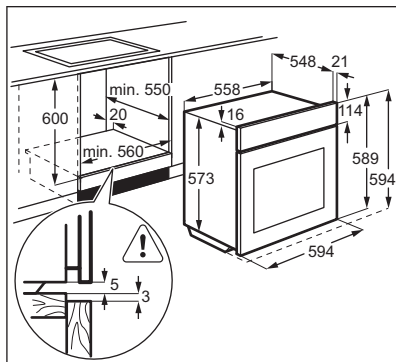
## 12. PAIGALDAMINE



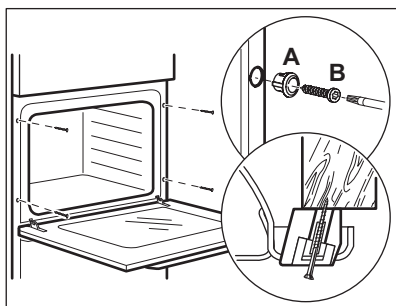
### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 12.1 Paigutamine mööblisse



## 12.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



## 12.3 Elektriühendus



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

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

## 12.4 Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

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

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

| Koguvõimsus (W)  | Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|-------------------------------------|
| maksimaalne 1380 | 3 x 0.75                            |
| maksimaalne 2300 | 3 x 1                               |
| maksimaalne 3680 | 3 x 1.5                             |

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

## 13. ENERGIATÕHUSUS

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

|   |                          |         |
|---|--------------------------|---------|
| Tarnija nimi  | Electrolux               |         |
| Mudeli tunnus   | EOB6631AAX<br>EOB6631AOX |         |
| Energiatõhususe indeks                                  | 100.0                    |         |
| Energiatõhususe klass                                   | A                        |         |
| Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis | 0.93 kWh/tsüklis         |         |
| Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis   | 0.85 kWh/tsüklis         |         |
| Sisekambrite arv  | 1                        |         |
| Kuumuseallikas  | Elekter                  |         |
| Maht  | 72 l                     |         |
| Ahju tüüp   | Sisseehitatud ahi        |         |
| Mass  | EOB6631AAX               | 35.7 kg |
|   | EOB6631AOX               | 35.6 kg |

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

### 13.2 Energia kokkuhoid

Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

#### • Üldised nõuanded


- Veenduge, et seadme üks on töötamise ajal suletud ja avage seda küpsetamise ajal võimalikult väre.
- Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.
- Kui võimalik, pange toidud ahju enne selle kuumutamist.
- Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage sõltuvalt küpsetusajast vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu


ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

- Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

- **Küpsetamine pöördõhuga** – kui võimalik, kasutage energia säästmiseks pöördõhuga funktsiooni.
- **Jääkkuumus**  
Kui mõne ahjufunktsiooni puhul on valitud programm koos ajavalikuga (Kestus, Lõpp) ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid automaatselt 10% varem välja. Ventilator ja valgusti jäävad sisselülitatuks.
- **Küpsetamine ilma valgustita** – lülitage valgusti küpsetamise ajaks välja ja lülitage sisse ainult vajadusel.
- **Soojashoidmine** – kui soovite kasutada jääkkuumust toidu soojashoidmiseks, valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanil kuvatakse jääkkuumuse temperatuur.

## 14. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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





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



867310311-C-132016

