

LKK560205W
LKK560208X
LKK560209X
LKK560211X
LKK560212W



ET Pliit

Kasutusjuhend

SISUKORD

| | |
|--|----|
| 1. OHUTUSINFO..... | 3 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 5 |
| 3. PAIGALDAMINE..... | 8 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS..... | 13 |
| 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 14 |
| 6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 15 |
| 7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 16 |
| 8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 16 |
| 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 17 |
| 10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID..... | 19 |
| 11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE..... | 21 |
| 12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 21 |
| 13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 31 |
| 14. VEAOTSING..... | 34 |
| 15. ENERGIATÕHUSUS..... | 36 |
| 16. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 38 |

MÖTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Geniaalne ja stiilne, loodud teile mõeldes. Selle kasutamisel võite olla alati kindel, et tulemused on suurepärased.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registerelectrolux.com




Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- Seadme paigaldamist ja toitekaablit vahetamist on lubatud teostada ainult kvalifitseeritud töötajatel.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet platvormile.
- Ärge kasutage seadet välistaimeriga ega kaugjuhtimispuldi abil.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Enne avamist eemaldage kaanelt väljavalgunud liigne vedelik. Enne kaane sulgemist tuleb pliidi pinnal lasta jahtuda.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.

- Enne hooldustöid ühendage lahti elektritoide.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib kuumaks muutuda.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

See seade sobib järgmiste turgude

puhul: EE

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Kõõgimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade mööbliaga, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete või kappide külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niisis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

2.3 Gaasiühendus

- Kõik gaasiühendused peab teostama kvalifitseeritud tehnik.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et kohaliku ühendusvõrgu tingimused (gaasi tüüp ja rõhk) ning seadme seadistused on omavahel kooskõlas.
- Veenduge, et seadme ümber oleks tagatud õhuringlus.
- Teave gaasivarustuse kohta on kirjas andmeplaadil.
- See seade ei ole ühendatud seadmega, mis põlemissaadusi

väljutaks. Veenduge, et ühendate seadme vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Järgige piisava ventilatsiooni nõudeid.

2.4 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht. Elektrilöögi oht.



ETTEVAATUST!

Gaasipliidi kasutamise tulemuseks on soojuste, niiskuse ja põlemisproduktide tekkimine ruumis, kuhu see on paigaldatud. Veenduge, et seadme kasutamise ajal oleks köök hästi ventileeritud. Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni (kui see on olemas) võimsuse suurendamist, täiendavat ventilatsiooni põlemisproduktide ruumist ohutuks väljajuhtimiseks, tagades samal ajal ruumi õhuvahetuse täiendava ventilatsiooni abil. Enne lisaventilatsiooni paigaldamist konsulteerige kvalifitseeritud spetsialistiga.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.



HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aured võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga keedunõud võivad tekitada kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.
- Ruumis, kuhu seade on paigaldatud, peab olema tagatud hea ventilatsioon.
- Kasutage ainult stabiilseid, sobiva kuju ja läbimõõduga keedunõusid, mis on mõõtmetelt põletitest suuremad.
- Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalasendist minimaalasendisse.
- Kasutage ainult seadmega kaasnenud tarvikuid.
- Ärge paigutage põletite leegihajutajat.

2.5 Hooldus ja puhastus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele ega otse ahju põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge kunagi jätke sisselülitatud põletit tühja nõuga või ilma nõuta.
- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti;
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäänused võivad põhjustada tulekahju.
- 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.
- Ärge peske põleteid nõudepesumasinas.

2.6 Kaas

- Ärge muutke kaane tehnilisi omadusi.
- Puhastage kaant regulaarselt.

- Ärge avage kaant, kui selle pinnal on vedelikku.
- Enne kaane sulgemist lülitage kõik põletid välja.
- Ärge sulgege kaant enne, kui pliit ja ahi on täielikult maha jahtunud.
- Kuumutamisel võib klaasist kaas (kui see on olemas) puruneda.



2.7 Sisevalgustus



HOIATUS!
Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud

kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe.

2.8 Hooldus

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

2.9 Kõrvaldamine



HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikest omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.
- Tasandage välised gaasitorud.

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

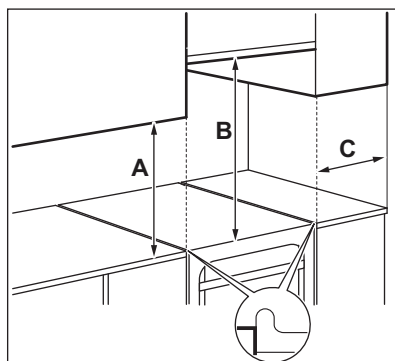
3.1 Seadme asukoht

Eraldiseisva seadme võib paigaldada kas kappide vahele või kõrvale või ka nurka.



Jätke seadme ja tagumise seina vahele ligikaudu 1 cm laiune vahe, et kaant oleks võimalik takistusteta avada.

Paigaldamise minimaalsed vahekaugused leiate tabelist.



Minimaalsed vahed

| Mõõtmed | mm |
|----------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

3.2 Tehnilised andmed

| | |
|--------------|------------|
| Pinge | 230 V |
| Sagedus | 50 - 60 Hz |
| Seadme klass | 1 |

| | |
|---------|-----|
| Möödud | mm |
| Laius | 500 |
| Sügavus | 600 |

| | |
|--------|-----|
| Möödud | mm |
| Kõrgus | 855 |

3.3 Muud tehnilised andmed

| | |
|--------------------|---------------------------|
| Seadme kategooria: | I12H3B/P |
| Algne gaas: | G20 (2H) 20 mbar |
| Gaasi asendus: | G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar |

3.4 Mõõdaviigu läbimõõdud

| | |
|------------|--------------------------|
| PÕLETI | MÕÖDAVIIMINE Ø: 1/100 mm |
| Lisapõleti | 29 |
| Poolkiire | 32 |
| Kiire | 42 |

3.5 Gaasipõletid G20 20 mbar MAAGAASILE

| PÕLETI | TAVAVÕIMSUS kW | VÄHENDATUD VÕIMSUS kW | INJEKTORI TÄHIS 1/100 mm |
|------------|----------------|-----------------------|--------------------------|
| Kiire | 2.9 | 0.80 | 119 |
| Poolkiire | 1.85 | 0.43 | 96 |
| Lisapõleti | 0.95 | 0.35 | 70 |

3.6 Gaasipõletid vedelgaasile G30 30 mbar

| PÕLETI | TAVAVÕIMSUS kW | VÄHENDATUD VÕIMSUS kW | INJEKTORI TÄHIS 1/100 mm | GAASI NIMIVOOL g/h |
|------------|----------------|-----------------------|--------------------------|--------------------|
| Kiire | 3.0 | 0.72 | 88 | 218 |
| Poolkiire | 1.9 | 0.43 | 71 | 138 |
| Lisapõleti | 0.95 | 0.35 | 50 | 69 |

3.7 Gaasipõletid vedelgaasile G31 30 mbar

| PÕLETI | TAVAVÕIM- SUS kW | VÄHENDATUD VÕIMSUS kW | INJEKTORI TÄHIS 1/100 mm | GAASI NIMIVOOL g/h |
|-----------|---------------------|--------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| Kiire | 2.6 | 0.63 | 88 | 186 |
| Poolkiire | 1.6 | 0.38 | 71 | 114 |
| Lisapõlet | 0.85 | 0.31 | 50 | 61 |

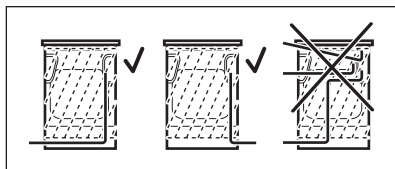
3.8 Gaasiühendus



HOIATUS!

Enne gaasivarustusega ühendamist eemaldage seade vooluvõrgust või lülitage kaitsekiibist peakaitse välja. Sulgege gaasivarustuse peaventiil.

Kasutage fikseeritud ühendusi või roostevabast terasest painduvat toru vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Painduvate metalltorude kasutamisel jälgige, et need ei puutuks vastu liikuvaid osi või et neid ei muljutaks.



HOIATUS!

Gaasi ühendustoru ei tohi kokku puutuda joonisel näidatud seadme osaga.



HOIATUS!

Pärast paigaldamist veenduge, et kõigi toruliitmike kinnituskohdades pole lekkeid. Tihendi kontrollimiseks kasutage seebilahust, mitte leeki.

3.9 Painduvate mittemetallist torude ühendus

Kui ühenduskoha juurdepääs on hea, võite kasutada painduvat toru. Painduv toru peab olema klambritega tihedalt kinnitatud.

Paigaldamisel kasutage alati toruhoidikut ja tihendit. Painduva toru saab paigaldada, kui:

- see ei lähe kuumemaks kui toatemperatuur, mitte üle 30 °C;
- toru ei ole pikem kui 1500 mm;
- kuskil pole kitsenevaid kohti;
- see pole sõlmes ega keerdus;
- see ei puutu vastu teravaid servi ega nurki;
- selle seisukorda saab hõlpsalt kontrollida.

Painduva toru kontrollimisel veenduge, et:

- poleks näha pragusid, sisselõikeid ega jälgi põletusest nii toru otstes kui ka kogu ulatuses;
- toru materjal ei ole muutunud jäigaks; see peab olema elastne;
- kinnitusklambrid ei ole roostes;
- kasutusaeg ei ole möödas.

Kui märkate torul kahjustusi, siis ärge seda parandage, vaid asendage uuega.

Gaasivarustusramp on juhtpaneeli tagaküljel.

3.10 Reguleerimine vastavalt



Eri gaasitüüpidele reguleerimist võib teha ainult volitatud teenusepakkuja.



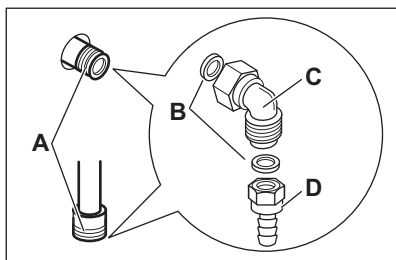
Kui seade on reguleeritud maagaasile, võite selle õigete injektorite abil seadistada vedelgaasile. Gaasi voolukiiruse saab reguleerida sobivaks.

**HOIATUS!**

Enne injektorite tagasi panemist veenduge, et gaasinupud on asendis Väljas. Ühendage seade vooluvõrgust lahti. Laske seadmel maha jahtuda. Vigastuse oht!



Vaikimise on seade reguleeritud gaasile. Seadistuse muutmisel kasutage liitmikutihendit.

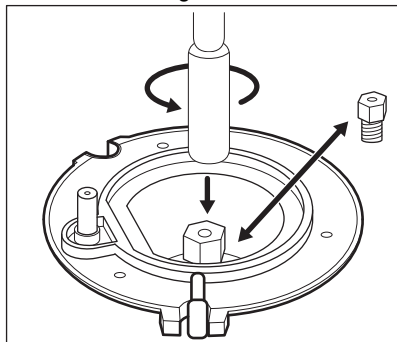


- A. Gaasiühenduse punkt (ühele seadmele on mõeldud ainult üks punkt)
- B. Tihend
- C. Reguleeritav ühendus
- D. Vedelgaasi toru hoidja

3.11 Injektorite asendamine

Asendage injektorid gaasitüübi vahetamisel.

1. Eemaldage anumatoed.
2. Eemaldage põletite katted ja kroonid.
3. Eemaldage injektorid padrunvõtmega 7.
4. Asendage injektorid vastavalt kasutatavale gaasitüübile.



5. Asendage andmesilt (see asub gaasivarustustoru lähedal) uut tüüpi gaasivarustuse jaoks ette nähtuga.

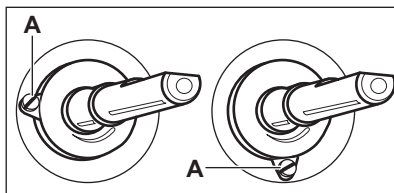


Vajaliku sildi leiate seadmega kaasasolevast pakendist.

Kui gaasivarustuse rõhk on muutuv või see erineb vajalikust survest, tuleb gaasitorule paigaldada sobiv rõhumuundur.

3.12 Pliiidipõleti minimaalse gaasitaseme reguleerimine

1. Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage pliidi nupp. Kui puudub juurdepääs möödaviigukruvile, tuleb juhtpaneel enne reguleerimist eemaldada.
3. Reguleerige õhukese kruvikeerajaga möödaviigukruvi asendit A. Mudelist oleneb möödaviigukruvi asend A.

**Üleminek maagaasilt vedelgaasile**

1. Keerake möödaviigukruvi täiesti kinni.
2. Pange nupp tagasi.

Üleminek vedelgaasilt maagaasile

1. Keerake möödaviigukruvi ühe keerme võrra lahti asendisse A.
2. Pange tagasi pliidi nupp.
3. Ühendage seade vooluvõrku.

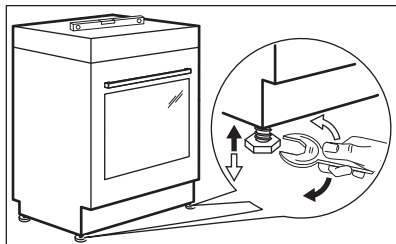
**HOIATUS!**

Ühendage toitepistik pistikupesasse alles siis, kui kõik osad on tagasi esialgsetele kohtadel. Vigastusoh!

4. Süüdake põleti.

- Vt "Pliit – igapäevane kasutamine".
5. Keerake pliidi nupp minimaalsesse asendisse.
 6. Eemaldage uuesti pliidi nupp.
 7. Keerake möödaviigukruvi aeglaselt kinni-suunas, kuni leek muutub minimaalseks ja ühtlaseks.
 8. Pange tagasi pliidi nupp.

3.13 Seadme loodimine



Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.

3.14 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.



ETTEVAATUST!

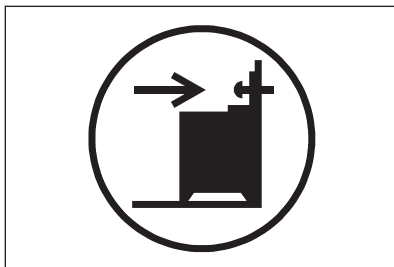
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



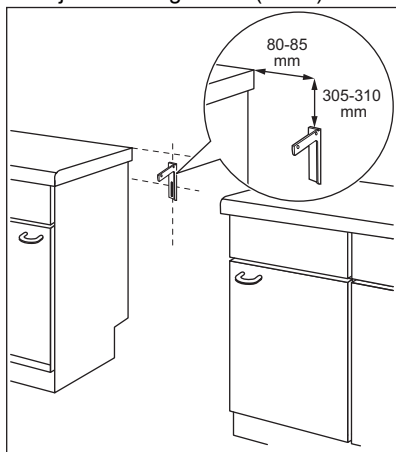
Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

Te peate paigaldama kaldumisvastase kaitsme. Kui te seda ei paigalda, võib seade kaldesse minna.

Teie seadmel on juuresoleval pildil näidatud sümbol (kohaldatavuse korral), et tuletada meelde kaldumisvastase kaitsme paigaldamise vajadust.



1. Paigaldage kaldumisvastane kaitse 305 - 310 mm seadme ülapiinast allapoole ja kinnitusklambri ümmargusse avasse 80-85 mm kaugusel seadme küljest. Kruvige see kõva materjali sisse või kasutage asjakohast tugevdust (seina).



2. Ava leiata seadme tagakülje vasakult poolelt. Kergitage seadme esiosa ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui tööpinna kappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmise mõõdu seadme keskkohale vastavaks reguleerima.

i Kui te muutsite pliidi mõõtmeid, peate kaldumisvastase seadme nõuetekohaselt joondama.

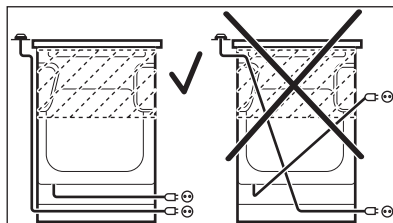
! **ETTEVAATUST!** Kui tööpinna kappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmise mõõdu seadme keskkohale vastavaks reguleerima.

3.15 Elektriinstallatsioon

! **HOIATUS!** Tootja ei vastuta kahju eest, mis tuleneb teie suutmatusest järgida ohutust käsitlevates peatükkides kirjeldatud ohutusmeetmeid.

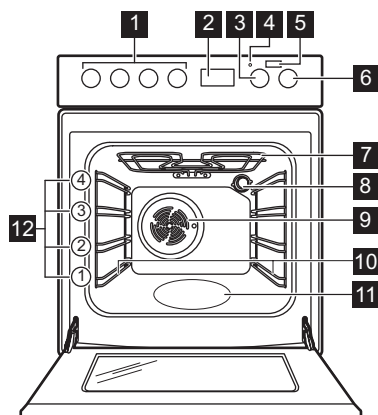
Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

! **HOIATUS!** Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



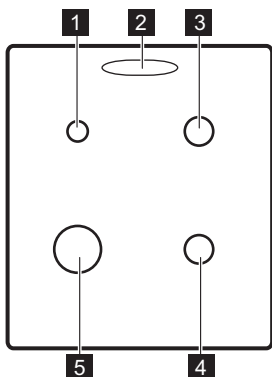
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1** Pliidiplaadi nupud
- 2** Elektronprogrammeerija
- 3** Temperatuurinupp
- 4** Temperatuuri indikaator/sümbol
- 5** Lisaauru nupp
- 6** Ahju funktsioonide juhtnupp
- 7** Kuumutuselement
- 8** Lamp
- 9** Ventilator
- 10** Riilutugi, eemaldatav
- 11** Veesevend
- 12** Riili asendid

4.2 Keeduala paigutus



- 1 Lisapõleti
- 2 Auru väljalaskeava – hulk ja asend sõltub mudelist
- 3 Poolkiire põleti
- 4 Poolkiire põleti
- 5 Kiirpõleti

4.3 Tarvikud

- **Traatrest**
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Ahjuplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **AirFry küpsetusplaat**

Praadimiseks vähema õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita.

- **Valikulised teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele. Neid võite osta eraldi.
- **Hoiusahtel**
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

5.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".


Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.


5.2 Kellaaja seadmine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

Seadme vooluvõrku ühendamisel või elektrikatkestuse korral hakkab ekraan automaatselt vilkuma.

1. Vajutage valikunuppu .
- Süttib taimeri sisselülitamise sümbol.
2. Kellaaja valimiseks vajutage nuppu \oplus või \ominus .


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



Kellaaja muutmiseks lülitage seade sisse ja vajutage samaaegselt \oplus ja \ominus või .




Kui tundide ja minutite vahel olev koolon vilgub, vajutage uue aja valimiseks \oplus või \ominus .

5.3 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

 Teavet funktsiooni Lisaaur kohta vt "Ahi – Igapäevane kasutamine", "Funktsiooni aktiveerimine: Lisaaur".

1. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.

5. Valige funktsioon  , vajutage:
Lisaur . Valige maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul 15 minutit töötada.
7. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.

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

6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Pliidi põleti süütamine




Süüdake põleti alati enne nõude pliidiile asetamist.



HOIATUS!

Lahtise tulega tuleb köögis väga ettevaatlikult ümber käia. Tootja ei vastuta selle nõude eiramisest tulenevate tagajärgede eest.

1. Keerake pliidifunktsioonide nuppu vastupäeva maksimaalsesse gaasi pealevoolu asendisse  ja vajutage siis põleti süütamiseks.
2. Hoidke pliidi nuppu 10 sekundit (või veidi vähem) sissevajutatuna, et termoelement saaks soojeneda. Vastasel korral katkeb gaasi pealevool.
3. Kui leek on normaalne, võite seda reguleerida.



HOIATUS!

Ärge hoidke nuppu sees kauem kui 15 sekundit. Kui põleti 15 sekundi jooksul ei süüti, vabastage nupp, keerake see väljalülitatud asendisse ja püüdke põleti uuesti süüdata, kuid mitte varem kui 1 minuti pärast.



Kui põletit ei õnnestu süüdata ka mitme katsega, kontrollige, kas põleti kroon ja kaas on õiges asendis.



Juhul, kui elektrit ei ole, võite põleti süüdata ka ilma elektrilise seadmeta. Sel juhul viige leek põleti juurde, vajutage vastav nupp sisse ja keerake maksimaalsesse asendisse. Hoidke nuppu 10 sekundit (või veidi vähem) sissevajutatuna, et termoelement saaks soojeneda.

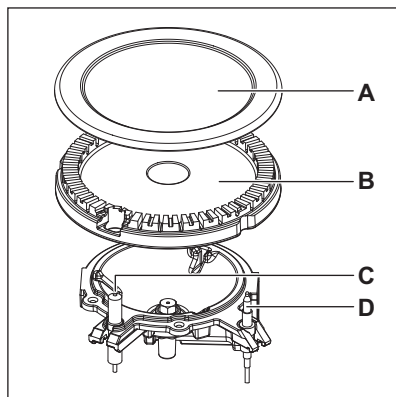


Kui põleti leek peaks kogemata kustuma, keerake nupp väljas-asendisse ja proovige põletit 1 minuti pärast uuesti süüdata.



Sädemetekitaja võib automaatselt käivituda, kui pärast paigaldamist või voolukatkestust voolu sisse lülitate. Viga ei ole.

6.2 Põleti ülevaade



- A. Põleti kübar
- B. Põleti kroon
- C. Süüteküünal

D. Termopaar

6.3 Põleti väljalülitamine

Leegi kinnikeeramiseks keerake nupp väljas-asendisse **0**.



HOIATUS!

Enne toidunõude põletilt ära võtmist keerake tuli väiksemaks või lülitage hoopis välja.

7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud



HOIATUS!

Ärge paigutage ühte panni kahele põletile.



HOIATUS!

Pritsmete ja vigastuste ärahoidmiseks ärge pange põletile ebatasase põhjaga või kahjustatud nõusid.



ETTEVAATUST!

Veenduge, et poti käepidemed ei ole pliidiplaadi esiserva kohal.



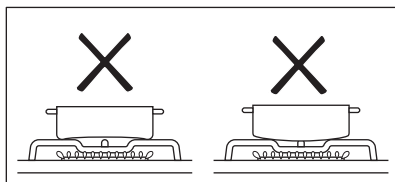
ETTEVAATUST!

Jälgige, et nõud asetseksid täpselt põleti kohal nii ei lähe need ümber ja ka gaasitarbimine on väiksem.



HOIATUS!

Ärge kasutage anumaid, mis on ümara või kumera põhjaga, kuna need võivad pliidiil ümber minna.



7.2 Keedunõude läbimõõt



HOIATUS!

Kasutage ainult selliseid keedunõusid, mille põhja läbimõõt vastab põletite suurusele.

| Põleti | Nõude läbimõõt (mm) |
|------------|-----------------------------|
| Lisapõleti | 120 - 180 |
| Poolkiire | 140 - 220/240 ¹⁾ |
| Kiire | 160 - 220/260 ¹⁾ |

¹⁾ Kui pliidiil kasutatakse ainult ühte nõud.

8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.

- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Roostevabast terasest osi peske veega ja kuivatage pehme lapiga.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad

plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabraseeriva pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- Emailitud osade, kaante ja kroonide puhastamiseks peske neid sooja seebiveega ja kuivatage enne tagasipanekut hoolikalt.

8.3 Süüteseadme puhastamine

Süütamine toimub keraamilise süüteküünla metallelektroodi abil. Hoidke need osad väga puhtad, et ennetada süütamistõrkeid ja veenduge, et põleti krooni avasused ei ole ummistunud.

8.4 Pannitoendid



Pannide toendid ei ole nõudepesumasinakindlad. Neid tuleb pesta käsitsi.

1. Saate pannitoed lihtsalt eemaldada, et pliidi puhastamist hõlbustada.



Olge pannitugede paigutamisel äärmiselt ettevaatlik, et vältida pliidiplaadi kahjustamist.

2. Emailpinna servad võivad paiguti olla karedad, seega olge pannitoendite pesemisel väga ettevaatlik. Vajaduse korral eemaldage rasked plekid puhastuspastaga.
3. Pärast pannitoendite puhastamist veenduge, et need asetsevad õigesti.
4. Põleti korrektse töö tagamiseks veenduge, et anumatugede labad jäävad kohakuti põleti keskosaga.

8.5 Perioodiline hooldus

Paluge volitatud teenusepakkuvalt regulaarselt gaasitoru ja rõhumuunduri seisukorra kontrollimist.

9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.

Tuli süttib, kui ahi töötab.












3. Ahju väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

9.3 Ahju funktsioonid

| Sümbol | Ahju funktsioonid | Kasutamine |
|----------|-------------------|----------------|
| 0 | Väljas-asend | Ahi on väljas. |

9.2 Turvatermostaat

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

| Sümbol | Ahju funktsioonid | Kasutamine |
|---|------------------------------|---|
|  | Ahju valgusti | Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita. |
|  +  | Lisaaur | Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu kuumutamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks. |
|  | Kerge küpsetusventilaatoriga | Õrnade ja mahlaste praadide valmistamiseks või puu- ja köögivilja kuivatamiseks. |
|  | Alumine kuumutus | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks. |
|  | Tavapärase küpsetamine | Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. |
|  | Kiirgrill | Suuremas koguses lamedate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks. |
|  | Turbogrill | Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riilutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. |
|  | Ventilaatoriga küpsetamine | Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriulil ilma maitsete segunemiseta. |
|  | Niisutusega küpsetus | Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki „Nõuandeid ja näpunäiteid“, Niisutusega küpsetus. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkesta ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Üldisi energiasäästusooivitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Ahi - Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks. |
|  | AirFry / Pöördõhk | Praadimiseks vähema õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Friikartulitele või pitsale. / Korraga küpsetamiseks kuni kahel ahjutasandil ning toiduainete kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärase küpsetamine. |

| Sümbol | Ahju funktsioonid | Kasutamine |
|--------|-------------------|---|
| | Sulatamine | Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest. |

9.4 Funktsiooni sisselülitamine: Lisaaur

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

Eraldud aur võib põhjustada põletust:

- Ärge avage seadme ust ajal, kui kasutate funktsiooni Lisaaur.
- Olge ukse avamisel ettevaatlik, kui olete kasutanud funktsiooni Lisaaur.



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahjuuks.
2. Täitke veeanum kraaniveega. Veeanuma maksimaalne maht on 250 ml. Veeanuma täitmisel peab ahi olema külm.
3. Valige funktsioon: Lisaaur
4. Vajutage lisaauru nuppu

Lisaauru nuppu saab kasutada ainult funktsiooniga Lisaaur.

Indikaator süttib.

5. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
6. Pange toit ahju ja sulgege uks.



ETTEVAATUST!

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veeanumasse vett valada.

7. Seadme väljalülitamiseks vajutage lisaauru nuppu , keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

Lisaauru nupu indikaator kustub.

8. Eemaldage veeanumast vesi.

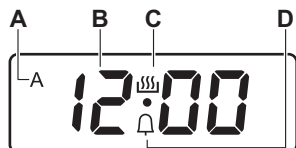


HOIATUS!

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

10.1 Ekraan




- A. KESTUSE indikaator
- B. Taimerinäidik
- C. Taimeri aktiivsuse indikaator
- D. MINUTILUGEJA indikaator

10.2 Nupud




| Nupp | Funktsioon | Kirjeldus |
|------|------------|----------------------|
| — | MIINUS | Kellaaja valimiseks. |

| Nupp | Funktsioon | Kirjeldus |
|---|------------------|---|
|  | KELL | Kella funktsiooni määramiseks. |
|  | PLUSS | Kellaaja valimiseks. |
|  | Aurutamine pluss | Funktsiooni sisselülitamiseks: Lisaaur. |





10.3 Kellafunktsioonide tabel

| Kella funktsioon | | Kasutamine |
|---|--------------|---|
| 0:00 | Kella aeg | Kellaaja seadmiseks või kontrollimiseks. |
| dur | KESTUS | Seadme tööaja kestuse määramiseks (1 min-10 h). |
|  | MINUTILUGEJA | Pöördloenduse aja seadmiseks (1 min-23 h 59 min). See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. |




10.4 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
 2. Vajutage järjest , kuni **dur** hakkab vilkuma.
 3. Vajutage  või  vajaliku aja valimiseks.
- Ekraanil kuvatakse **dur** ja **A**.
4. Kui valitud aeg saab täis **dur** kõlab 7 minutit helisignaal. Seade lülitub automaatselt välja.
 5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.
 6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.




10.5 MINUTILUGEJA valimine


1. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
2. Vajutage  või  vajaliku aja valimiseks.
3. Kui valitud aeg saab täis, kõlab 7 minutit helisignaal. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.

10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
 2. Vajutage ja hoidke samaaegselt nuppe  ja .
- Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

10.7 Helisignaali muutmine

1. Olemasoleva helisignaali kuulamiseks vajutage ja hoidke nuppu .
2. Seadistuse muutmiseks vajutage korduvalt nuppu .
3. Laske nupp  lahti. Uueks helisignaali jääb viimati valitud toon.
4. Oodake 5 sekundit, kuni seade automaatselt kinnitatakse.

 Seadme voluvõrgust väljalülitamisel või pärast volukatkestust rakendatakse uuesti vaikimisi valitud toon.

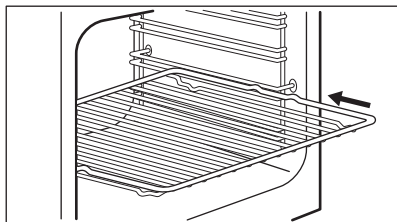
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Tarvikute sisestamine

Traatrest:

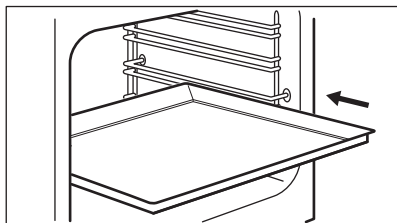


Pange rest riulitoe juhtsoonte vahele.

Rest:



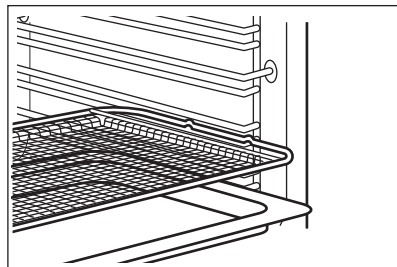
Ärge lükake küpsetusplaati ahjuõones täiesti vastu tagaseina. See takistab kuumuse ringlemist plaadi ümber. Toit võib ära kõrbedada, eriti plaadi tagaosas.



Lükake rest või sügav pann ahjuresi tugevate vahel. Veenduge, et see ei puutu vastu ahju tagaseina.

AirFry rest:

Pange AirFry-rest teisele ahjutasandile. Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.



12. AHI - 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.

12.1 Üldine teave

Seadmes on neli 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. Tegu pole veaga. 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.

12.2 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

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

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

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

12.3 Kookide küpsetamine

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

Pagarikoda

| Toit | Vee kogus veeanumas (ml) | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riiuli tase | Tarvikud |
|----------------------------|--------------------------|------------------|------------|-------------|--------------------------|
| Saiad ¹⁾ | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Kasutage küpsetusplaati. |
| Kuklid ¹⁾ | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Kasutage küpsetusplaati. |
| Kodune pitsa ¹⁾ | 100 | 230 | 10 - 20 | 1 | Kasutage küpsetusplaati. |
| Focaccia ¹⁾ | 100 | 190 - 210 | 20 - 25 | 1 | Kasutage küpsetusplaati. |

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

12.4 Liha ja kala küpsetamine

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.

12.5 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.

12.6 Lisaaur +



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon Lisaaur"

| Toit | Vee kogus veeanumas (ml) | Tempera- tuur (°C) | Aeg (min.) | Riiuli ta- sand | Tarvikud |
|--|--------------------------------|-----------------------|------------|--------------------|-------------------------------|
| Küpsised, koogikesed, croissant ¹⁾ | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Kasutage küpse- tusplaati. |
| Ploomikook, õunakook, kaneelirul- lid ¹⁾ | 100 | 180 | 20 | 2 | Kasutage koogi- vormi. |

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

Külmutatud küpsised

| Toit | Vee kogus veeanumas (ml) | Tempera- tuur (°C) | Aeg (min.) | Riiuli ta- sand | Tarvikud |
|---------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------|--------------------|-------------------------------|
| Külmutatud pitsa ¹⁾ | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Kasutage ahju- resti. |
| Külmutatud croissant ¹⁾ | 150 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | Kasutage küpse- tusplaati. |

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Valmistoidu soojendamine

| Toit | Vee kogus veeanumas (ml) | Tempera- tuur (°C) | Aeg (min.) | Riiuli ta- sand | Tarvikud |
|-------------------|--------------------------------|-----------------------|------------|--------------------|-------------------------------|
| Sai | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Kasutage küpse- tusplaati. |
| Kuklid | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Kasutage küpse- tusplaati. |
| Kodune pit- sa | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Kasutage küpse- tusplaati. |
| Focaccia | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Kasutage küpse- tusplaati. |
| Köögiviljad | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Kasutage küpse- tusplaati. |
| Riis | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Kasutage küpse- tusplaati. |
| Pasta | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Kasutage küpse- tusplaati. |
| Liha | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Kasutage küpse- tusplaati. |

Röstimine

| Toit | Vee kogus veeanumas (ml) | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riuli tasand | Tarvikud |
|-------------------|--------------------------|------------------|------------|--------------|---------------------------------------|
| Röstitud sealih | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati. |
| Rostbiif | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati. |
| Kana | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati. |
| Kalkuni- praad | 200 | 200 | 70 - 90 | 2 | Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati. |

12.7 Hoidistamine +



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.
- Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus pooleliitrist purki.
- Täitke purgid ühtlaselt, jättes ülemisest servast 1 cm vaba ruumi. Jätke kaaned purkide peale, kuid ärge hermeetiliselt kinni keerake.
- Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.
- Kallake küpsetusplaadile 1/2 liitrit vett ja ahju põhjal olevasse õõnsusse 1/4 liitrit vett, et ahjus oleks piisavalt niiskust.
- Valige funktsioon Lisaaur ja seejärel õige temperatuur vastavalt alltoodud tabelile.
- Purgid võib hermeetiliselt sulgeda alles pärast funktsiooni lõppu.

Pehmed puuviljad

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riuli tasand | Tarvikud |
|--------------------------------|------------------|------------|--------------|--------------------------|
| Maasikad / mustikad / vaarikad | 160 | 25 - 30 | 1 | Kasutage küpsetusplaati. |

Luuviljalised



| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riuli tasand | Tarvikud |
|--------------------------|------------------|------------|--------------|--------------------------|
| Pirnid/küdooniad/ploomid | 160 | 35 - 40 | 1 | Kasutage küpsetusplaati. |

Pehmed juurviljad

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riuli tasand | Tarvikud |
|---------------------------------------|------------------|------------|--------------|--------------------------|
| Suvikõrvits/baklažaan/sibulad/tomatid | 160 | 30 - 35 | 1 | Kasutage küpsetusplaati. |

Marineeritud köögiviljad

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riuli tasand | Tarvikud |
|----------------------------------|------------------|------------|--------------|--------------------------|
| Porgandid/kurgid/kaalikad/seller | 160 | 35 - 45 | 1 | Kasutage küpsetusplaati. |

12.8 Kerge küpsetus ventilaatoriga  **Kuivatamine**

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (h) | Riuli tasand | |
|-------------------------|------------------|---------|--------------|-----------|
| | | | 1. tasand | 2. tasand |
| Juurvili | | | | |
| Oad | 60 - 70 | 7 - 9 | 2 | 1 / 3 |
| Piprakarboonad | 60 - 70 | 10 - 12 | 2 | 1 / 3 |
| Köögivili hapendamiseks | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Seeneviilud | 50 - 60 | 13 - 15 | 2 | 1 / 3 |
| Ürdid | 40 - 50 | 3 - 5 | 2 | 1 / 3 |
| Puuviljad | | | | |
| Poolitatud ploomid | 60 - 70 | 11 - 13 | 2 | 1 / 3 |
| Poolitatud aprikoosid | 60 - 70 | 9 - 11 | 2 | 1 / 3 |
| Õunaviilud | 60 - 70 | 6 - 8 | 2 | 1 / 3 |
| Pirniviilud | 60 - 70 | 7 - 10 | 2 | 1 / 3 |

Küpsetamine madalal t°

| Toit | Kogus (kg) | Pruunistamine mõlemalt küljelt (min) | Temperatuur (°C) | Riuli tasand | Aeg (min.) |
|------------------|------------|--------------------------------------|------------------|--------------|------------|
| Veiseliha | | | | | |

| Toit | Kogus (kg) | Pruunista- mine mõle- malt küljelt (min) | Temperatuur (°C) | Riuli ta- sand | Aeg (min.) |
|----------------------------|------------|---|---------------------|-------------------|------------|
| Filee, poolküps | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 90 |
| Rostbiif, pool- küps | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 160 - 200 |
| Vasikaliha | | | | | |
| Filee, seest roo- sakas | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 50 - 90 |
| Seljatükk, ühe tükina | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Vasikapraad, keskmise | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Sealiha | | | | | |
| Filee, seest roo- sakas | 1.0 - 1.5 | 2 | 80 - 100 | 2 | 60 - 100 |
| Seljatükk, ühe tükina | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |
| Seapraad, kesk- mine | 1.5 - 2.0 | 4 | 80 - 100 | 2 | 100 - 160 |

12.9 Tavapärase küpsetamine

Küpsetamine

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riuli tasand |
|--|------------------|------------|--------------|
| Õhuke kook | 160 - 170 | 25 - 35 | 2 |
| Pärmitaignast õunakook | 170 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| Plaadikook | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 |
| Purukook | 170 - 190 | 50 - 60 | 3 |
| Juustukook | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 |
| Talupojaleib | 190 - 210 | 50 - 60 | 2 |
| Rumeenia keeks | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Rumeenia keeks – traditsioo- niline | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 |
| Pärmitaignast kuklid | 180 - 200 | 15 - 25 | 2 |
| Rullbiskviit | 150 - 170 | 15 - 25 | 2 |
| Quiche Lorraine | 215 - 225 | 45 - 55 | 2 |

Röstimine

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riuli tasand |
|--------------|------------------|------------|--------------|
| Pool kana | 210 - 230 | 35 - 50 | 2 |
| Seakarbonaad | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 |
| Terve kala | 200 - 220 | 40 - 70 | 2 |

12.10 Kiirgrill 

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riuli tasand |
|---------------------|------------------|------------|--------------|
| Pool kana | 230 | 50 - 60 | 2 |
| Seakarbonaad | 230 | 40 - 50 | 3 |
| Grillpeekon | 250 | 17 - 25 | 2 |
| Vorstid | 250 | 20 - 30 | 2 |
| Biifsteek: poolküps | 230 | 25 - 35 | 2 |

12.11 Turbogriil 

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riuli tasand |
|---------------------|------------------|------------|--------------|
| Pool kana | 200 | 50 - 60 | 2 |
| Kana | 250 | 55 - 60 | 2 |
| Kanatiivad | 230 | 30 - 40 | 2 |
| Seakarbonaad | 230 | 40 - 50 | 2 |
| Biifsteek: täisküps | 250 | 35 - 40 | 2 |

12.12 Ventilaatoriga küpsetamine **Küpsetamine**

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riuli tasand |
|-----------------------|------------------|------------|--------------|
| Pärmitaignast pirukas | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 |
| Victoria kook | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |
| Šveitsi õunakook | 180 - 200 | 35 - 45 | 2 |
| Jõulukook | 150 - 160 | 40 - 50 | 2 |
| Madeira kook | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |
| Besee | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 |
| Kartuligratään | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |
| Lasanje | 170 - 190 | 30 - 50 | 2 |
| Makaroni-ahjuroad | 170 - 190 | 50 - 60 | 2 |

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riili tasand |
|-------|------------------|------------|--------------|
| Pitsa | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 |

Röstimine

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riili tasand |
|-------------|------------------|------------|--------------|
| Kana, terve | 200 - 220 | 55 - 65 | 2 |
| Seapraad | 170 - 180 | 45 - 50 | 2 |

12.13 Niisutusega küpsetus 

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riili tasand | Tarvikud |
|-------------------------------|------------------|------------|--------------|--|
| Leib ja pitsa | | | | |
| Kuklid | 190 | 25 - 30 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Kuklid | 200 | 40 - 45 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Külmutatud pitsa 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | ahjures |
| Koogid küpsetusplaadil | | | | |
| Rullbiskviit | 180 | 20 - 30 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Šokolaadikook | 180 | 35 - 45 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Koogid vormis | | | | |
| Suflee | 210 | 35 - 45 | 2 | kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil |
| Biskiivtaignast põhi | 180 | 25 - 35 | 2 | pirukavorm traatrestil |
| Tordipõhi | 150 | 35 - 45 | 2 | koogivorm traatrestil |
| Kala | | | | |
| Kala küpsetuskotis 300 g | 180 | 25 - 35 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Terve kala, 200 g | 180 | 25 - 35 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Kalafilee, 300 g | 180 | 30 - 40 | 2 | pitsaplaat traatrestil |
| Liha | | | | |
| Liha küpsetuskotis 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riuli tasand | Tarvikud |
|------------------------------|------------------|------------|--------------|--------------------------------------|
| Lihavardad 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Väikesed küpsised | | | | |
| Küpsised | 170 | 25 - 35 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Makroonid | 170 | 40 - 50 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Muffinid | 180 | 30 - 40 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Soolaküpsised | 160 | 25 - 35 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Muretainaküpsised | 140 | 25 - 35 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Korvikesed | 170 | 20 - 30 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Taimetoitlastele | | | | |
| Juurviljasegu kotis 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |
| Omlett | 200 | 30 - 40 | 2 | pitsaplaat traatrestil |
| Juurviljad ahjuplaadil 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat |

12.14 Pöördõhk

Küpsetamine

| Toit | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riuli tasand |
|----------------------|------------------|------------|--------------|
| Õhuke kook | 140 - 160 | 40 - 50 | 1 + 3 |
| Pärmitaignast kuklid | 190 - 210 | 10 - 20 | 1 + 3 |
| Besee | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 |
| Tordipõhi | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 |
| Pitsa | 200 - 220 | 35 - 45 | 1 + 3 |

12.15 AirFry

Küpsetised

| Toit | Kogus | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riili tase |
|------------------------|-------------|------------------|------------|------------|
| Sarvesaiad, külmutatud | umbes 350 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 2 |
| Lehttainas, külmutatud | umbes 400 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 2 |
| Lehttainas, värsk | umbes 300 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 2 |
| Pitsa, külmutatud | umbes 340 g | 180 - 220 | 20 - 35 | 2 |

Kartulitooted

| Toit | Kogus | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riili tase |
|----------------------------------|-------------|------------------|------------|------------|
| Friikartulid, külmutatud | umbes 650 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 2 |
| Friikartulid, paksud, külmutatud | umbes 600 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 2 |
| Kartulitoidud, külmutatud | umbes 650 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Viilud/kroketid | umbes 450 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 2 |

Värsked köögiviljad

| Toit | Kogus | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riili tase |
|---|-------------|------------------|------------|------------|
| Suvikõrvitsaviilud, värsked ¹⁾ | umbes 500 g | 180 - 220 | 25 - 35 | 2 |

¹⁾ lisage 1 tl oliiviõli, et vältida kleepumist

Muu

| Toit | Kogus | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Riili tase |
|-----------------------------|-------------|------------------|------------|------------|
| Eskalopp, külmutatud | umbes 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Krevetid tainas, külmutatud | umbes 200 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Kalmaarirõngad, külmutatud | umbes 250 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Kananagitsad, külmutatud | umbes 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Kalapulgad, külmutatud | umbes 500 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |

12.16 Teave katseasutustele

| Toit | Funktsioon | Temperatuur (°C) | Lisatarvikud | Riili asend | Aeg (min) |
|---------------------------------|------------------------|------------------|---------------|-------------|-----------|
| Väikesed koogid (16 tk plaadil) | Tavapärase küpsetamine | 160 | küpsetusplaat | 3 | 20 - 30 |

| Toit | Funktsioon | Tempe- ratuur (°C) | Lisatarvikud | Riuli asend | Aeg (min) |
|--|-------------------------------|--------------------------|---|----------------|---|
| Väikesed koogid (16 tk plaadil) | Ventilaatoriga küpsetamine | 150 | küpsetusplaat | 3 | 20 - 30 |
| Väikesed koogid (16 tk plaadil) | Pöördõhk | 160 | küpsetusplaat | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Õunakook (2 vor- mi, Ø 20 cm, riba- kattega) | Tavapärane küpsetamine | 190 | traatrest | 1 | 65 - 75 |
| Õunakook (2 vor- mi, Ø 20 cm, riba- kattega) | Ventilaatoriga küpsetamine | 180 | traatrest | 2 | 70 - 80 |
| Rasvatu keeks | Tavapärane küpsetamine | 180 | traatrest | 2 | 20 - 30 |
| Rasvatu keeks | Ventilaatoriga küpsetamine | 160 | traatrest | 2 | 25 - 35 |
| Rasvatu keeks | Pöördõhk | 170 | traatrest | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Liivaküpsised/ soolapulgad | Tavapärane küpsetamine | 140 | küpsetusplaat | 3 | 15 - 30 |
| Liivaküpsised/ soolapulgad | Ventilaatoriga küpsetamine | 140 | küpsetusplaat | 3 | 20 - 30 |
| Liivaküpsised/ soolapulgad | Pöördõhk | 140 | küpsetusplaat | 1 + 3 | 15 - 30 |
| Röstleib/-sai | Kiirgrill | 250 | traatrest | 3 | 5 - 10 |
| Veiselihapihv ¹⁾ | Turbogrill | 250 | ahjuresst või grill-/küpsetus- pann | 3 | 15-20 se- kundit ühelt poolt; 10-15 se- kundit teiselt poolt |

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid
peatükke.

13.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning õrnatoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks ettenähtud puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast igit kasutuskorda. Rasva või toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju.

Pärast igit kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage sooja vee ja puhastusvahendi lahuses niisutatud pehmet lappi. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas (välja arvatud AirFry-rest).

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid ja AirFry-kandikut abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

13.2 AirFry-resti puhastamine

1. Pange AirFry-rest küpsetusplaadile.
2. Kallake sisse soe vesi ja pesuaine ja jätke koos ligunema.
3. Puhastage AirFry-resti käsnaga või kasutage harja, et eemaldada kõrbenud kohad.

Resti võib pesta ka nõudepesumasinas.

13.3 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsnaga. Kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

13.4 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejääd.



Puhastamistoimingut tuleks teostada vähemalt iga 5. kuni 10. korral pärast funktsiooni Lisaaur.

1. Kallake ahju põhjal olemasolevasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädid lahustada.

3. Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

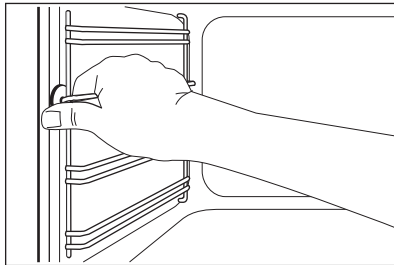
13.5 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

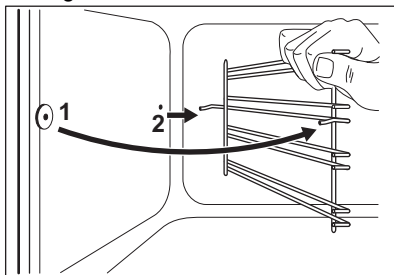


ETTEVAATUST!
Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgselina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgselina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

13.6 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

Sisemised klaaspaneelid võib puhastamiseks eemaldada. Erinevate mudelite puhul on klaaspaneelide arv erinev.

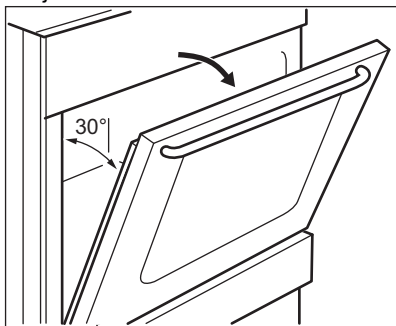


HOIATUS!
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.

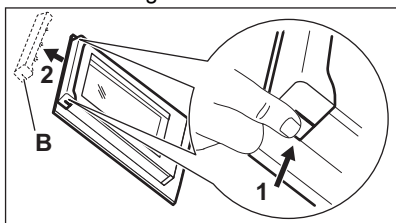
**HOIATUS!**

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

1. Avage uks, nii et see oleks umbes 30° nurga all. Veidi avatud asendis jääb uks lahti.



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



3. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.

**HOIATUS!**

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

4. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõstke need ükshaaval välja.
5. Puhastage klaaspaneeli seebiveega.

Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjekorras. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.

**ETTEVAATUST!**

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

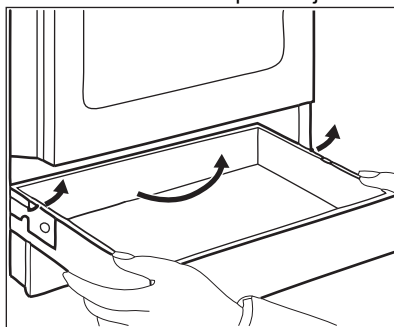
13.7 Sahtli eemaldamine

**HOIATUS!**

Ärge hoidke sahtlis kergestiühtivaid esemeid (nagu puhastusmaterjalid, kilekotid, ahjukindad, paber või puhastuspihustid). Ahju kasutades võib sahtel kuumaks minna. Tuleoht!

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



2. Tõstke aeglaselt sahtlit.
3. Tõmmake sahtel täielikult välja. Sahtli paigaldamiseks sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras.

13.8 Lambi asendamine

**HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

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

Tagumine valgusti

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

14. VEAOTSING




HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

14.1 Mida teha, kui...

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|--|--|--|
| Sädemegeneraatori sisselülitamisel ei teki sädet. | Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik. | Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist. |
| | Kaitse on vallandunud. | Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
| | Põleti kübar ja kroon on vales asendis. | Paigutage põleti kübar ja kroon õigesti asendisse. |
| Leek kustub kohe pärast süütamist. | Termoelement ei ole piisavalt soojenenud. | Pärast leegi süttimist hoidke sädemegeneraatorit aktiveerituna umbes 10 sekundit (või veidi vähem). |
| Leegiring pole ühtlane. | Põleti kroon on toidujäätmest ummistunud. | Veenduge, et gaasipõleti pole ummistunud ja põleti kroon on puhas. |
| Põletid ei tööta. | Puudub gaasi pealevool. | Kontrollige gaasiühendust. |
| Leek peab olema oranž või kollane. | | Põleti mõnes piirkonnas võib leegi värvus olla oranž või kollane. Tegu pole veaga. |
| Ahi ei kuumene. | Ahi on välja lülitatud. | Lülitage ahi sisse. |
| | Vajalikud seaded pole määratud. | Veenduge, et seadistused on õiged. |
| | Kell ei ole seadistatud. | Määrake kellaaeg. |
| Lamp ei põle. | Valgusti on rikkis. | Asendage lamp. |
| 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. |
| 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. |

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|--|--|---|
| Ahju ekraanil kuvatakse "0.00" ja "LED". | On olnud elektrikatkestus. | Seadistage kell uuesti. |
| Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: Lisaaur. | Te pole funktsiooni Lisaaur sisse lülitanud. | Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Lisaaur". |
| | Te ei valanud veeanumasse vett. | Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Lisaaur". |
| | Te ei lülitanud funktsiooni Lisaaur Lisaauru nupuga õigesti sisse. | Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Lisaaur". |
| Soovite sisse lülitada funktsiooni Kerge küpsetus ventilaatoriga, kuid Lisaauru nupu indikaator põleb. | Funktsioon Lisaaur töötab. | Vajutage Lisaauru nuppu  , et peatada funktsioon Lisaaur. |
| Veeanumas olev vesi ei kee. | Temperatuur on liiga madal. | Seadke temperatuuriks vähemalt 110 °C. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid". |
| Vesi valgub veeanumast välja. | Veeanumas on liiga palju vett. | Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsna. Lisage veeanumasse õige kogus vett. Vt vastavat toimingu kirjeldust. |

14.2 Hooldusteave

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

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

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

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Pliidiplaati käsitlev teave vastavalt määrusele EL 66/2014

| | | |
|--|--|-------------------|
| Mudeli tunnus | LKK560205W LKK560208X LKK560209X LKK560211X LKK560212W | |
| Pliidiplaadi tüüp | Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees | |
| Gaasipõletite arv | 4 | |
| Energiatõhusus gaasipõleti kohta (EE gas burner) | Vasak tagumine - lisapõleti | ei ole kohaldatav |
| | Parem tagumine - poolkiire | 55.3% |
| | Parem eesmine - poolkiire | 55.3% |
| | Vasak eesmine - kiire | 55.5% |
| Energiatõhusus gaasipliidi kohta (EE gas hob) | 55.4% | |

EN 30-2-1: Kodused gaaskuumutusega toiduvalmistusseadmed - Osa 2-1 : Energia säästmine - Üldist

15.2 Pliit - Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne kasutamist kontrollige, kas põletid ja anumatoed on õigesti paigaldatud.
- Keenõu põhi peab vastama põleti suurusele.
- Asetage keedunõu otse põleti kohale selle keskele.
- Kui vedelik hakkab keema, keerake tuli väiksemaks, nii et vedelik vaid vaevu mullitaks.
- Võimalusel kasutage kiirkeetjat. Vt selle kasutusjuhendit.

15.3 Tooteteave ahjudele ja toote infoleht*

| | |
|---|--|
| Tarnija nimi | Electrolux |
| Mudeli tunnus | LKK560205W 943005359 LKK560208X 943005339 LKK560209X 943005344 LKK560211X 943005342 LKK560212W 943005357 |
| Energiatõhususe indeks | 94.9 |
| Energiatõhususe klass | A |
| Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis | 0,84 kWh/tsükliks |

| | | |
|---|---|---------|
| Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis | 0,75 kWh/tsükli | |
| Kambrite arv | 1 | |
| Soojusallikas | Elekter | |
| Helitugevus | 58 l | |
| Ahju tüüp | Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi | |
| Mass | LKK560205W | 42.0 kg |
| | LKK560208X | 43.0 kg |
| | LKK560209X | 44.0 kg |
| | LKK560211X | 44.0 kg |
| | LKK560212W | 42.0 kg |

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.
 Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.
 Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

15.4 Ahi – energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahju sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niisutusega küpsetus

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat. Lisateabe saamiseks vt jaotist "Ahi – igapäevane kasutamine", Ahju funktsioonid.

16. 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. Äрге visake

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867365145-B-082022

