

LKR540200W  
LKR540200X



ET Pliid

Kasutusjuhend

2

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	10
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	11
6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	12
8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	13
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	14
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	15
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	16
12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	17
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	23
14. VEAOTSING.....	25
15. ENERGIATÕHUSUS.....	26

## MÕTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest 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](http://www.electrolux.com/support)**



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




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

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, osanumber (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

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme voluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F-tüüpi juhet.
- 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 alusele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Tuleoht! Ärge hoidke pliidiplaatidel 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, nagu nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi, ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.

- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitsemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Lahtiühendamine kohapealsest juhtmesüsteemist peab olema kooskõlas elektrijuhtmeid käsitlevate eeskirjadega.
- **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

### 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.
- Köögimööbli 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 mõõbliiga, 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 elektriohutut 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 kontaktoreid.
- 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 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.  
Elektrilöögi oht.

- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kättega 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 aurud 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.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muud 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 aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga keedunõud võivad tekitada kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.

## 2.4 Hooldus ja puhastus



### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- 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.

## 3. PAIGALDAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Seadme asukoht

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

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

## 2.5 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine

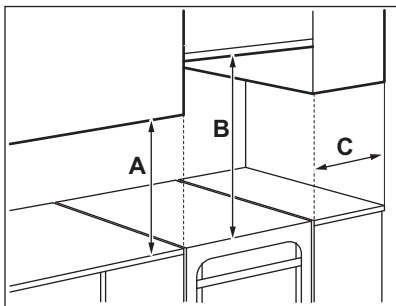


### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

Paigaldamise minimaalsed vahekaugused leiate tabelist.



### Minimaalsed vahed

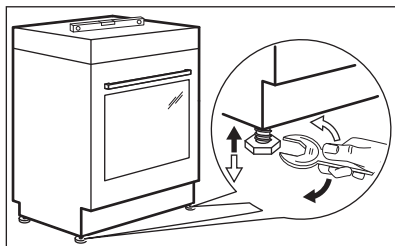
Mõõtmed	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

### 3.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Seadme klass	1

Mõõdud	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600

### 3.3 Seadme loodimine



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

### 3.4 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.



#### ETTEVAATUST!

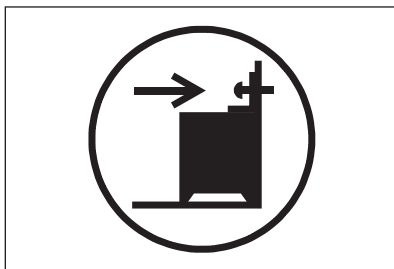
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

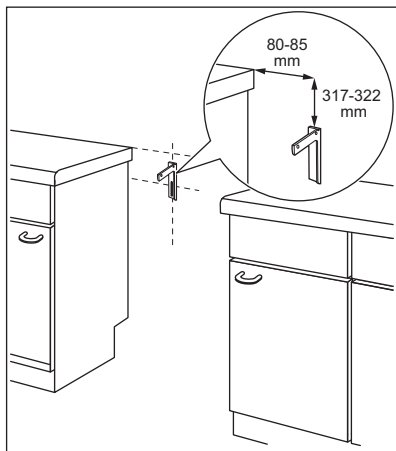
Te peate paigaldama kaldumisvastase kaitse. Kui te seda ei paigalda, võib seade kaldesse minna.

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



1. Paigaldage kaldumisvastane kaitse 317 - 322 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 poolt. 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.

### 3.5 Elektrinstallatsioon

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

Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit.



#### **HOIATUS!**

Enne kui ühendate toitekaabli konnektoriterminaliga, mõõtke pinget faaside ja maja elektrivõrgu vahel. Seejärel kontrollige seadme tagaküljel olevalt andmesildilt ühendusparameetreid, et tagada elektripaigaldise nõuetekohane käitamine. Etappide õigest järjekorrast kinnipidamine hoiab ära paigaldusvead ja seadme elektrikomponentide kahjustamise.

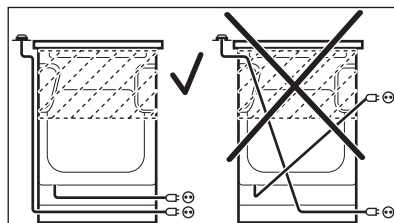
**Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:**

Faas	Min kaabli suurus
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 neutraalsega	5x1,5 mm <sup>2</sup>



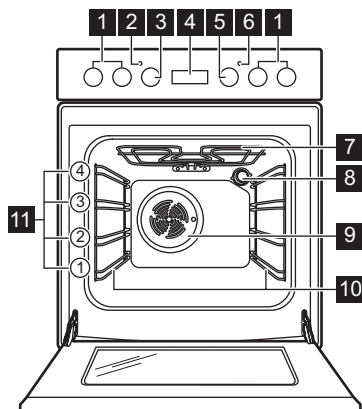
#### **HOIATUS!**

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



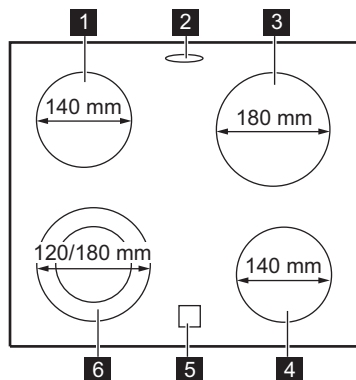
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Pliidiplaadi nupud
- 2 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 3 Temperatuurinupp
- 4 Elektronprogrammeerija
- 5 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 6 Pliidilamp/sümbol/indikaator
- 7 Kuumutuselement
- 8 Lamp
- 9 Ventilator
- 10 Riilitugi, eemaldatav
- 11 Riuli asendid

### 4.2 Keeduala paigutus



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – arv ja asukoht sõltuvad mudelist
- 3 Keeduväli 1800 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 700/1700 W

### 4.3 Tarvikud

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


Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.


 vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.

Õige aja valimiseks vajutage nuppe  või .

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




### 5.3 Kellaaja muutmine

 Te ei saa muuta kellaagega, kui mõni funktsioon töötab.

Vajutage nuppu  seni, kuni kellaaja funktsiooni indikaator vilgub. Uue kellaaja seadmiseks vt jaotist „Kellaaja seadmine“.

### 5.4 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

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 . 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 Keeduväljade kirjeldus

Keeduväljad on varustatud termostaadiga ja need töötavad vahelduvalt (lülituvad sisse ja välja), olenevalt valitud soojustasemest.

### 6.2 Kuumusastmed

Sümbolid	Funktsioon
	Väljas-asend
	Kaheringiline keeduväli

Sümbolid	Funktsioon
	Soojashoidmine
<b>1 - 9</b>	Kuumusastmed




Energiatarbimise vähendamiseks kasutage jääksoojust. Deaktiveerige keeduala umbes 5–10 minutit enne küpsetamise lõppu.


Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv soojusaste. Süttib pliidi juhtindikaator. Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

Kui kõik keedualad on deaktiveeritud, kustub pliidi märgutuli.

### 6.3 Lihtsa keeduvälja kasutamine


Lihtsa keeduvälja kasutamiseks keerake vastav nupp ühele järgmistest asenditest: 1-9.

 Kuumusastmete 1-3 puhul jääb ala umbes 2-3 sekundiks punaseks ja lülitub siis välja.

 Ala töötab maksimumvõimsusel, kui olete valinud kuumusastme 8 või 9.

### 6.4 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine (kaksik- või ovaal-)

Soojeneva pinna suurst saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

1. Kui valite kuumusastme vahemikus 1-9, töötab ainult keeduvälja keskmine osa.
2. Välimise ringi sisselülitamiseks keerake nuppu vastupäeva, üle taseme 9 kuni .

3. Õige kuumusastme (1-9) valimiseks keerake nuppu vastupäeva. Nii keskmine kui ka välimine ring töötavad koos.

Välimise ringi väljalülitamiseks keerake nupp väljas-asendisse. Nii keskmine kui ka välimine ring lülituvad välja. Indikaator kustub. Keeduvälja keskmise osa uuesti sisselülitamiseks valige kuumusaste vahemikus 1-9.

### 6.5 Jääkuumuse indikaator



#### HOIATUS!

Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb jääkuumusega põletusoht.

Indikaator lülitub sisse, kui keeduväljal on kuum, kuid ei tööta juhul, kui pliit on toiteallikast lahti ühendatud.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväljal on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

## 7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID




#### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Keedunõud

Küpsetustulemused sõltuvad keedunõu materjalist

- **soovitatav materjal:** alumiinium, vask
- **mittesoovitatav materjal:** roostevaba teras, valumalm, klaas

 Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

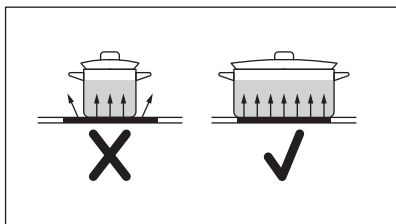


Ärge kasutage keraamilisel pliidil esiletungivate servade ega vagudega keedunõusid, nt valumalmist panne. Need võivad pliidi pinda kriimustada või kraapida.



Emailitud terasest ja alumiinium- või vaskpõhjaga nõud võivad tekitada klaaskeraamilisele pinnale värvimuutusi.

Energia säästmiseks ja pliidi nõuetekohase toimivuse tagamiseks peab kasutatava keedunõu põhi olema sobiva läbimõõduga (vähemalt sama suur kui keeduala läbimõõt).



## 7.2 Näiteid pliidi kasutamisest



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1 - 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala ja liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

## 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.
- Kasutage spetsiaalse klaasikaabitsat.

## 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. Asetage

spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage küpsetuspulbri ja sidrunimahla või äädika segu.

# 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.

## 9.2 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.

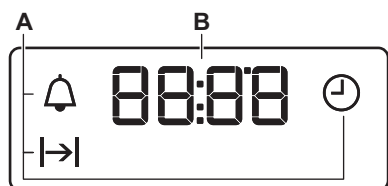
## 9.3 Ahju funktsioonid

Sümbol	Ahju funktsioonid	Kasutamine
0	Väljas-asend	Ahi on väljas.
	Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

Sümbol	Ahju funktsioonid	Kasutamine
	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 energiasäästus soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Ahi - Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks.
	Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva röstimiseks. Selle funktsiooni maksimaalseks lubatavaks temperatuuriks on 210 °C.
	Pöördõhk	Korruga küpsetamiseks kuni kahel ahjutasandil ning toiduainete kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärase küpsetamine.
	Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.


## 10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

### 10.1 Ekraan






- A. Kella funktsioonid  
B. Taimer





### 10.2 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.


## 10.3 Kellafunktsioonide tabel

Kella funktsioon	Kasutamine
 Kella-aeg	Kellaaja seadmiseks või kontrollimiseks.
 KESTUS	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
 Minutilugeja	Pöördloenduse aja seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. MINUTILUGEJA saab seada igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

### 10.4 KESTUSE määramine



1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Vajutage  või  KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse .

4. Kui aeg saab täis, vilgub  ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

### 10.5 MINUTILUGEJA määramine



1. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.

2. Vajutage  või  vajaliku aja valimiseks.

Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.

3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

### 10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

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

## 11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

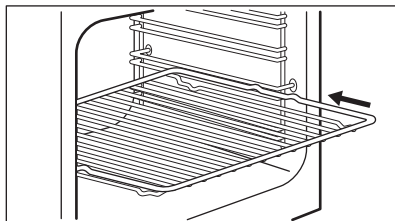


### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Tarvikute sisestamine

Traatrest:

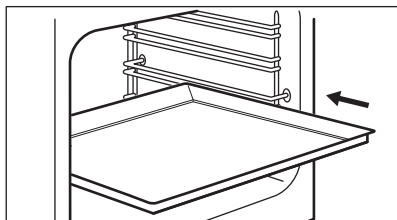


Pange trest riulitoe juhtsoonte vahele.

**Rest:**



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



Lükake rest või sügav pann ahjuresti tugede vahele. Veenduge, et see ei puutu vastu ahju tagaseina.

## 12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

- !** **HOIATUS!**  
Vt ohutat käsitlevaid peatükke.
- i** 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 arvustamist 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 võrdset. 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.

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 Tavapärase küpsetamine

Toit	Kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Plaadikook <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	küpsetusplaat
Pärmitainakook õuntega	2000	170 - 190	40 - 50	3	küpsetusplaat
Rasvane pannikook	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>2)</sup>	2	küpsetusplaat
Kana, terve	1350	200 - 220	60 - 70	2	traatrest
				1	küpsetusplaat
Kana, pool	1300	190 - 210	35 + 30	3	traatrest
				1	küpsetusplaat
Küpsetatud sealihaviil	600	190 - 210	30 - 35	3	traatrest
				1	küpsetusplaat
Õhuke leib <sup>1)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	küpsetusplaat
Pärmitainakook <sup>1)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	küpsetusplaat
Pitsa	1000	200 - 220	25 - 35	2	küpsetusplaat
Juustukook	2600	170 - 190	60 - 70	2	küpsetusplaat
Šveitsi õunakook <sup>1)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	küpsetusplaat
Jõulukeeks <sup>1)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>3)</sup>	2	küpsetusplaat
Quiche lorraine <sup>1)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 ümmargune plaat (läbimõõt: 26 cm)
Talupojaleib <sup>4)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 kergelt plaati (pikkus: 20 cm)

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Marmorkeeks <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 kerget plaati (pikkus: 25 cm) samal riulita-sandil
Marmorkeeks - traditsiooniline	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 kerget plaati (pikkus: 25 cm) samal riulita-sandil
Pärmitainaku- klid <sup>1)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	küpsetusplaat
Rullbiskviit <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	küpsetusplaat
Besee	400	100 - 120	40 - 50	2	küpsetusplaat
Purukook <sup>1)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	küpsetusplaat
Teekook <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	küpsetusplaat

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

2) Pärast seadme välja lülitamist jätke kook 7 minutiks ahju.

3) Pärast seadme välja lülitamist jätke kook 10 minutiks ahju.

4) Seadke temperatuur tasemele 250 °C ja eelsoojendage ahju 10 minutit.

## 12.7 Pöördõhk

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Plaadikook <sup>1)</sup>	1000	155	35	2	küpsetus- plaat
Plaadikook <sup>1)</sup>	1000 + 1000	145	50	1 + 3	küpsetus- plaat
Pärmitainakook õuntega <sup>1)</sup>	2000	170 - 180	40 - 50	3	küpsetus- plaat
Rasvane pann- kook	1200	150 - 160	40 - 50 <sup>2)</sup>	3	küpsetus- plaat
Kana, terve	1400	200	50	2	traatrest
				1	küpsetus- plaat
Küpsetatud sealihaviil	600	180 - 200	30 - 40	2	traatrest
				1	küpsetus- plaat

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Õhuke leib <sup>1)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	küpsetus- plaat
Pärmitainakook	1200	160 - 170	20 - 30	3	küpsetus- plaat
Juustukook	2600	150 - 170	60 - 70	2	küpsetus- plaat
Šveitsi õuna- kook <sup>1)</sup>	1900	180 - 200	50 - 40	3	küpsetus- plaat
Jõulukeeks <sup>1)</sup>	2400	150 - 170	50 - 60 <sup>3)</sup>	3	küpsetus- plaat
Quiche lorrai- ne <sup>1)</sup>	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 ümmargu- ne plaat (lä- bimõõt: 26 cm)
Talupojaleib <sup>4)</sup>	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	küpsetus- plaat
Marmorkeeks <sup>1)</sup>	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 kerget plaati (pik- kus: 25 cm) samal riulita- sandil
Marmorkeeks - traditsiooniline	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 kerget plaati (pik- kus: 25 cm) samal riulita- sandil
Pärmitainaku- klid <sup>1)</sup>	800	190	15	3	küpsetus- plaat
Pärmitainaku- klid <sup>1)</sup>	800 + 800	200	15	1 + 3	küpsetus- plaat
Rullbiskviit <sup>1)</sup>	500	150 - 170	10 - 15	3	küpsetus- plaat
Besee	400	100 - 120	50 - 60	2	küpsetus- plaat
Besee	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	küpsetus- plaat
Purukook <sup>1)</sup>	1500	170 - 180	20 - 30	2	küpsetus- plaat
Keeks <sup>1)</sup>	600	150 - 170	20 - 30	2	küpsetus- plaat

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Teekook <sup>1)</sup>	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	küpsetus- plaat

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

2) Pärast seadme välja lülitamist jätke kook 7 minutiks ahju.

3) Pärast seadme välja lülitamist jätke kook 10 minutiks ahju.

4) Seadke temperatuur tasemele 230 °C ja eelsoojendage ahju 10 minutit.

## 12.8 Niisutusega küpsetus

Toit	Tempe- ratuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
<b>Leib ja pitsa</b>				
Kuklid	190	25 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Kuklid	200	40 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	2	ahjurest
<b>Koogid küpsetusplaadil</b>				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
<b>Koogid vormis</b>				
Suflee	210	35 - 45	2	kuus keraamilist ahjuvormi traat- restil
Biskviitaignast põhi	180	25 - 35	2	pirukavorm traatrestil
Tordipõhi	150	35 - 45	2	koogivorm traatrestil
<b>Kala</b>				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
<b>Liha</b>				

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	Tarvikud
Liha küpsetuskotis 250 g	200	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
<b>Väikesed küpsetised</b>				
Küpsised	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Makroomid	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
<b>Taimetoitlastele</b>				
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

## 12.9 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Lisatarvikud	Riiuli asend	Aeg (min)
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Tavapärane küpsetamine	160	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Pöördõhk	160	küpsetusplaat	1 + 3	30 - 40
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, ribakattega)	Tavapärane küpsetamine	190	traatrest	1	65 - 75
Rasvatu keeks	Tavapärane küpsetamine	180	traatrest	2	20 - 30

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Aeg (min)
Rasvatu keeks	Pöördõhk	170	traatrest	1 + 3	30 - 40
Liivaküpsised/ soolapulgad	Tavapärane küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/ soolapulgad	Pöördõhk	140	küpsetusplaat	1 + 3	15 - 30
Röstleib/-sai <sup>1)</sup>	Grill	max	traatrest	2	2 - 5
Veiselihapihv <sup>2)</sup>	Grill	max	traatrest	3	15-20 se kundit ühelt poolt; 15-20 se kundit teiselt poolt

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahju 5 minutit.

<sup>2)</sup> 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 igat kasutuskorda. Rasva või toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju.

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage sooja vee ja puhastusvahendi lahuses niisutatud pehmet lappi. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 13.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

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

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

### 13.3 Restitutede

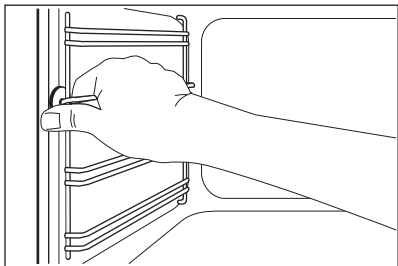
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoeid .



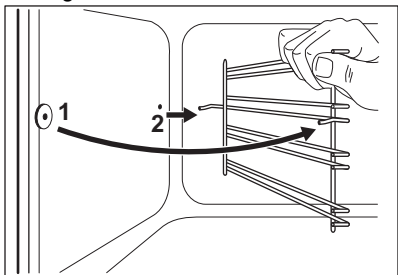
### ETTEVAATUST!

Olge restitutede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugevate esiosa külge lahti.



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



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

### 13.4 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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



#### HOIATUS!

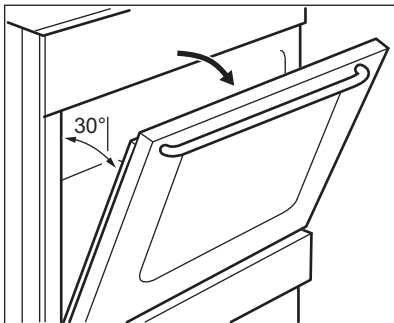
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



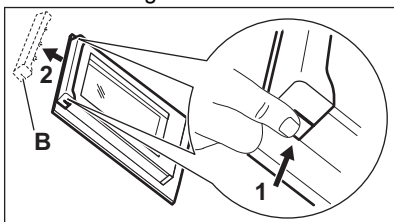
#### HOIATUS!

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 järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.



#### ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



## 13.5 Sahtli eemaldamine

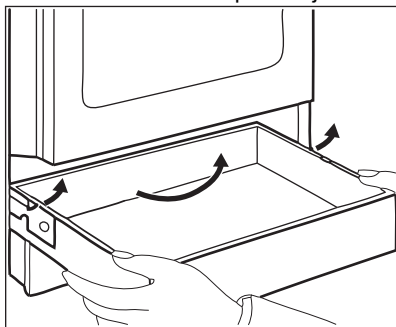


### HOIATUS!

Ärge hoidke sahtlis kergestisüttivaid 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.

## 13.6 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
Seade ei käivitu.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti vooluvõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Välimest ringi ei saa sisse lülitada.		Lülitage sisse esmalt sise-mine ring.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaeg.
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.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.
Ahju ei saa käivitada või kasutada. Ekraanil kuvatakse "400" ja kostab helisignaali.	Ahi ei ole elektrivõrku õigesti ühendatud.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).

## 14.2 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse andmed leiате 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	LKR540200W LKR540200X
---------------	--------------------------

Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees		
Keedualade arv	4		
Kuumutustehnoloogia	Kiirgekuumusallikas		
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine	14,0 cm	
	Parem tagumine	18,0 cm	
	Parem eesmine	14,0 cm	
	Vasak eesmine	18,0 cm	
Energiatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak tagumine	181,8 Wh/kg	
	Parem tagumine	182,1 Wh/kg	
	Parem eesmine	181,8 Wh/kg	
	Vasak eesmine	190,1 Wh/kg	
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)		184,0 Wh/kg	

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed - 2. osa: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemeetodid.

## 15.2 Pliit - Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Keedunõu põhi peaks olema keeduväljaga samade mõõtmetega.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

## 15.3 Tooteteave ahjudele ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKR540200W 943005315 LKR540200X 943005310
Energiatõhususe indeks	94.9
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0,84 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0,75 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	57 l

Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi	
Mass	LKR540200W	42.0 kg
	LKR540200X	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. Ärge visake

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