

LKK520002W
LKK520002X



ET Pliit

Kasutusjuhend



SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	8
4. TOOTE KIRJELDUS.....	13
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	13
6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	14
7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	15
8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	16
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	16
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	17
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	18
12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	18
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	25
14. VEAOTSING.....	26
15. ENERGIATÕHUSUS.....	28

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



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, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

⚠️ Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

ℹ️ 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 väärast 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!
- 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 kaanel on vedelikku, tuleb see enne kaane avamist ära pühkida. Enne kaane sulgemist tuleb pliidipinnal lasta jahtuda.
- 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 käsitlemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.

- **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.
- 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 elektriõhutus pistikupesad.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks 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 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.

- 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 kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiepinnana.



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 aarud 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 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 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.

- Ruumis, kuhu seade on paigaldatud, peab olema tagatud hea ventilatsioon.
- Kasutage ainult stabiilseid, sobiva kuju ja läbimõõduga keedunõusid, mis on mõõtetelt põletitest suuremad.
- Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalasendist minimaalasendisse.
- Kasutage ainult seadmega kaasnenud tarvikuid.
- Ärge paigutage põletitele leegihajutajat.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.
- Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib tingida täiendava õhutamise vajaduse, näiteks akna avamise või tõhusama ventilatsiooni näol või suurendades mehhaanilise ventilatsiooni taset (kohaldatavuse korral).

2.5 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.
- 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 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 .

2.8 Hooldus

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

2.9 Kõrvaldamine



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemad juhiseid kohalikust 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.

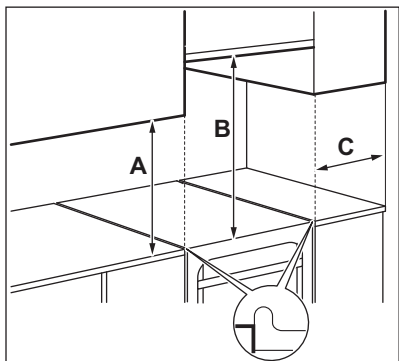
3.1 Seadme asukoht

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.



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

Minimaalsed vahed

Mõõtmed	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 – 60 Hz
Seadme klass	1

Mõõdud	mm
Kõrgus	855
Laius	500
Sügavus	600

PÕLETI	MÖÖDAVIIMINE Ø: 1/100 mm
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	TAVAVÕIMSUS 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
Lisapõleti	0.85	0.31	50	61

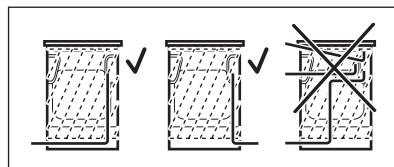
3.8 Gaasiühendus



HOIATUS!

Enne gaasi ühendamist lahutage seade vooluvõrgust või lülitage kaitsmekarbis olev kaitse välja. Sulgege gaasivarustuse peaventil.

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



HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel näidatud seadme osaga.

**HOIATUS!**

Kui paigaldamine on lõppenud, veenduge, et iga toruliitmiku tihend ei leki. Tihendi kontrollimiseks kasutage seepi, 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;
- kuski 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;
- kinnitusklambri 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.



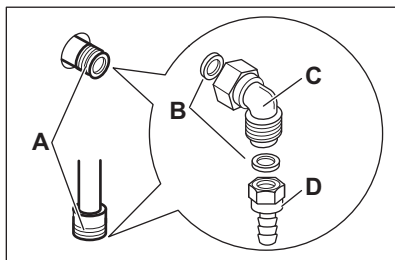
Kui seade on reguleeritud maagaasile, võite selle õigete injektorite abil seadistada vedelgaasile. Gaasi voolukiiruse saab reguleerida sobivaks.

**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.

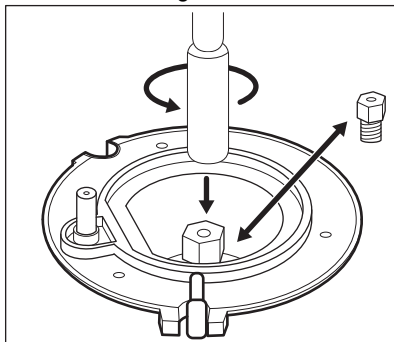


- A. Gaasiühenduse punkt (ühele seadmele on mõeldud ainult üks punkt)
- B. Tihend
- C. Reguleeritav ühendus
- D. Vedelgaasi toru hoidja

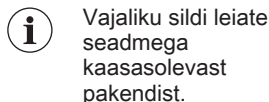
3.11 Injektorite asendamine

Asendage injektorid gaasitüübi vahetamisel.

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



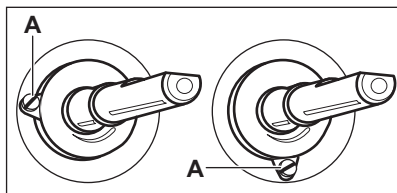
5. Asendage andmesilt (see asub gaasivarustustoru lähedal) uut tüüpi gaasivarustuse jaoks ette nähtuga.



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

3.12 Pliidipõleti 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 onoleb möödaviigukruvi asend A.

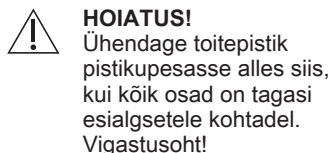


Üleminek maagaasilt vedelgaasile

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.

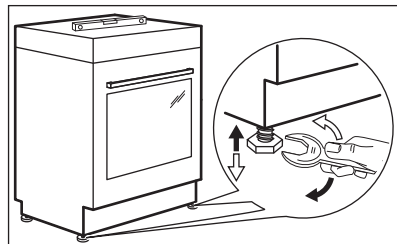


4. Süüdake põleti.

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!

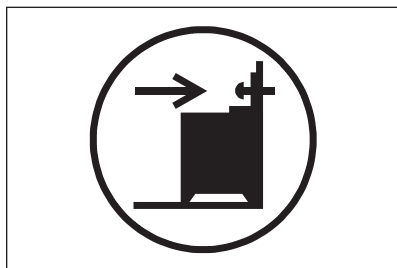
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



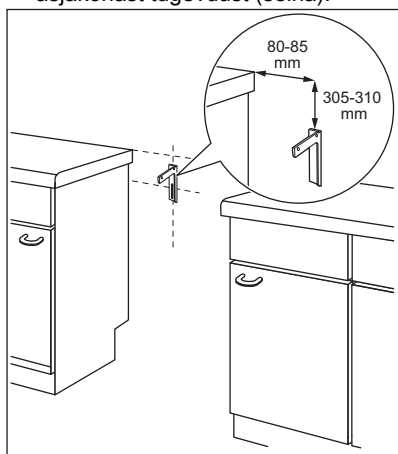
Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

Te peate paigaldama kaldumisvastase 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 305 - 310 mm seadme ülappinnast allapoole ja kinnitusklambri ümmargusse avasse 80-85 mm kaugusel seadme küljest. Kruvige see kõva materjali sisse või kasutage asjakohast tugevdust (seina).



2. Ava leiate 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.

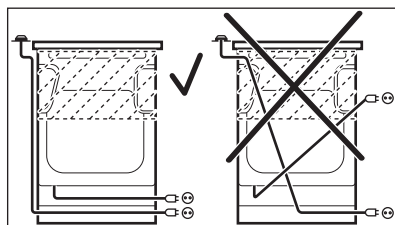
! **ETTEVAATUST!** Kui tööpinna kappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmise mõõdu seadme keskkohale vastavaks reguleerima.

3.15 Elektriinstallatsioon

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

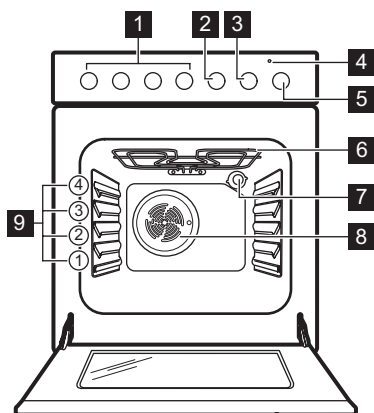
Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

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



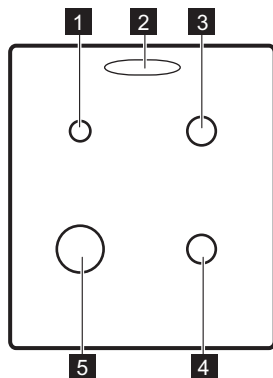
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1 Pliidiplaadi nupud
- 2 Minutilugeja nupp
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 5 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 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.
- **Hoiusahtel**
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

5.1 Esimene puhastamine

Eemalda ahjust kõik tarvikud.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud oma kohale tagasi.

5.2 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. 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 sütti, 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.

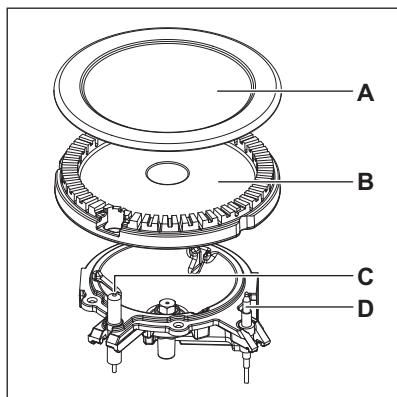


Kui põleti leek peaks kogemata kustuma, keerake nupp väljas-asendisse ja proovige põletit 1 minuti pärast uuesti süüdata.



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. Süüteküüнал
- 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.



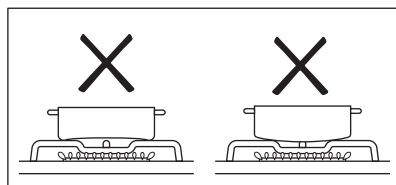
ETTEVAATUST!

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 pliidil 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 pliidil 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, rasvplekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse 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 avased ei ole ummistunud.

8.4 Pannitoendid



Pannide toendid ei ole nõudepesumasinakindlad. Neid tuleb pesta käsitsi.

1. Saate pannitoided 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 teenusepakkujalt regulaarselt gaasitoru ja rõhumuunduri seisukorra kontrollimist.

9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Tuli süttib, kui ahi töötab.

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

9.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine








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

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

Süm-bol	Ahju funktsioon	Rakendus
	Väljas-asend	Ahi on väljas.
	Tavapärase küpsetamine	Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva röstimiseks. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
	Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriilil, ilma maitsete segunemiseta.
	Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatus-aeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust. Selle funktsiooni kasutamiseks peab temperatuuri reguleerimisnupp olema väljas-asendis.
	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 katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Ahi – Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks.

10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

10.1 Minutilugeja

Kasutage seda pöördloendusaja seadistamiseks.



See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Keerake taimerit nuppu niikaugele kui see läheb, seejärel keerake see vajalikule ajaperioodile. Kui aeg saab täis, kõlab helisignaali.

11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

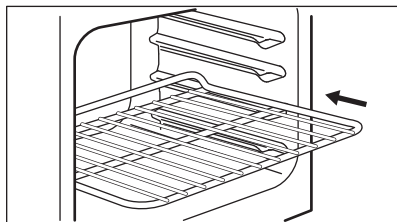
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Tarvikute sisestamine

Traatrest:



Ahjuresti tagaosa on spetsiaalse kujuga, et soodustada kuumu õhu ringlemist.

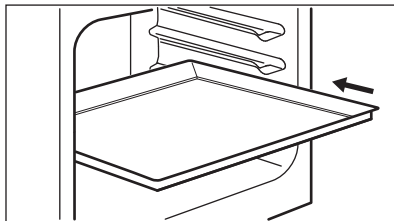


Pange rest õigele riulitasandile. Veenduge, et see ei puutu vastu ahju tagaseina.

Rest:



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



Pange rest või sügav pann sobivale restitasandile. Veenduge, et see ei puutu vastu ahju tagaseina.

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 kogustest.

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 ahjuemali.

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.

12.6 Tavapärane küpsetamine

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.

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

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	Tarvikud
Plaadikook ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	küpsetusplaat
Pärmitainakook õuntega	2000	170 - 190	40 - 50	3	küpsetusplaat
Rasvane pann- kook	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	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 ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	küpsetusplaat
Pärmitainapiru- kas ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	küpsetusplaat
Pitsa	1000	200 - 220	25 - 35	2	küpsetusplaat
Juustukook	2600	170 - 190	60 - 70	2	küpsetusplaat

Toit	Kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Šveitsi õuna-kook ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	küpsetusplaat
Jõulukeeks ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	küpsetusplaat
Quiche lorrai-ne ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 ümmargune plaat (läbimõõt: 26 cm)
Talupojaleib ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 kergeid plaati (pikkus: 20 cm)
Marmorkeeks ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 kergeid plaati (pikkus: 25 cm) samal riulitasandil
Marmorkeeks - traditsiooniline	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 kergeid plaati (pikkus: 25 cm) samal riulitasandil
Pärmitainakuklid ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	küpsetusplaat
Rullbiskviit ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	küpsetusplaat
Besee	400	100 - 120	40 - 50	2	küpsetusplaat
Purukook ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	küpsetusplaat
Teekook ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	küpsetusplaat

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

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

3) Eelsoojendage ahju 20 minutit.

4) Eelsoojendage ahju 10-15 minutit.

5) Pärast seadme välja lülitamist jätkke kook 10 minutiks ahju.

6) Seadke temperatuur tasemele 250 °C ja eelsoojendage ahju 18 minutit.

12.7 Ventilatoriga küpsetamine

Toit	Kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Plaadikook ¹⁾	1000	150	30	2	küpsetusplaat
Plaadikook ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	küpsetusplaat

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Pärmitainakook õuntega	2000	170 - 180	40 - 50	3	küpsetus- plaat
Rasvane pann- kook	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	küpsetus- plaat
Kana, terve	1400	180	55	2	traatrest
				1	küpsetus- plaat
Küpsetatud sealiha	800	170 - 180	45 - 50	2	traatrest
				1	küpsetus- plaat
Pärmitainakook	1200	150 - 160	20 - 30	2	küpsetus- plaat
Pitsa	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	küpsetus- plaat
Pitsa	1000	190 - 200	25 - 35	2	küpsetus- plaat
Juustukook	2600	160 - 170	40 - 50	1	küpsetus- plaat
Šveitsi õuna- kook ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	küpsetus- plaat
Jõulukeeks ³⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	küpsetus- plaat
Quiche lorrai- ne ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 ümmargu- ne plaat (lä- bimõõt: 26 cm)
Talupojaleib ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	küpsetus- plaat
Marmorkeeks ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 kerge- t plaati (pik- kus: 25 cm) samal riulita- sandil
Marmorkeeks - traditsiooniline	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 kerge- t plaati (pik- kus: 25 cm) samal riulita- sandil

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min)	Riiuli asend	Lisatarvikud
Pärmitainaku- klid ¹⁾	800	190	15	3	küpsetus- plaat
Pärmitainaku- klid ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	küpsetus- plaat
Rullbiskviit ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	küpsetus- plaat
Besee	400	110 - 120	30 - 40	2	küpsetus- plaat
Besee	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	küpsetus- plaat
Purukook	1500	160 - 170	25 - 35	3	küpsetus- plaat
Keeks ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	küpsetus- plaat
Teekook ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	küpsetus- plaat

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

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

3) Eelsoojendage ahju 10-15 minutit.

4) Seadke temperatuur tasemele 250 °C ja eelsoojendage ahju 10-20 minutit.

5) Eelsoojendage ahju 15 minutit.

12.8 Niisutusega küpsetus

Toit	Tempe- raatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	Tarvikud
Leib ja pitsa				
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
Koogid küpsetusplaadil				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat

Toit	Tempe- ratuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Koogid vormis				
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
Kala				
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
Liha				
Liha küpsetuskotis 250 g	200	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Väikesed küpsised				
Küpsised	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Makroonid	170	40 - 50	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Muffinid	180	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Soolaküpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Muretainaküpsised	140	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Korvikesed	170	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Taimetoitlastele				
Juurviljasegu kotis 400 g	200	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Omlett	200	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil

Toit	Tempe- ratuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand	Tarvikud
Juurviljad ahjuplaadil 700 g	190	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat

12.9 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Tempe- ratuur (°C)	Lisatarvikud	Riili asend	Aeg (min)
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Tavapärane küpsetamine	160	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Ventilaatoriga küpsetamine	150	küpsetusplaat	3	20 - 30
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, ribakattega)	Tavapärane küpsetamine	190	traatrest	1	65 - 75
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, ribakattega)	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
Liivaküpsised/ soolapulgad	Tavapärane küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/ soolapulgad	Ventilaatoriga küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	20 - 30
Röstleib/-sai ¹⁾	Grill	max	traatrest	2	2 - 5
Veiselihapihv ²⁾	Grill	max	traatrest	3	15-20 sekundit ühelt poolt; 15-20 sekundit teiselt poolt

1) Eelsoojendage ahju 5 minutit.

2) 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 iga kasutuskorda. Rasva või toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju.

Pärast iga 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 käsnaga. Kuivatage pehme lapiga.

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

13.3 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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



HOIATUS!

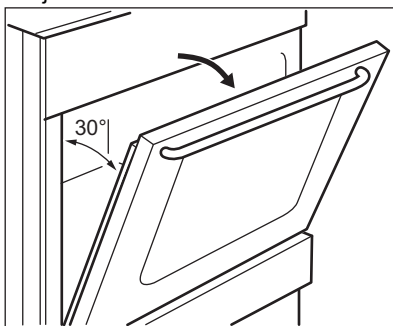
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



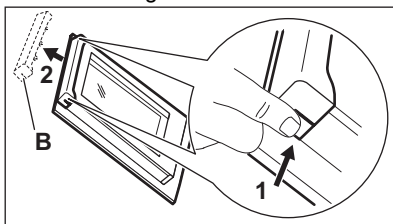
HOIATUS!

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 ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga.



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.



HOIATUS!

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

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

13.4 Sahtli eemaldamine

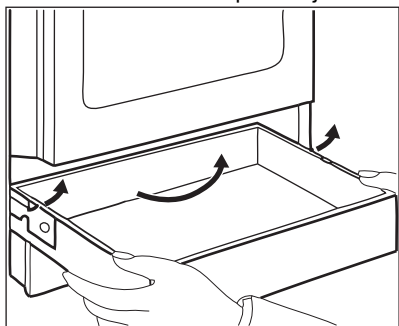


HOIATUS!

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

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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.

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

13.5 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.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	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 õigesse 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 toidujäämetest 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.
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.

14.2 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate ahju sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

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

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Pliidiplaati käsitlev teave vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	LKK520002W LKK520002X	
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	LKK520002W 943005367 LKK520002X 943005354
Energiatõhususe indeks	94.9
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.84 kWh/tsüklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.74 kWh/tsüklis
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	54 l

Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi	
Mass	LKK520002W	42.0 kg
	LKK520002X	44.0 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 toitude 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.

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

www.electrolux.com/shop



867365090-A-092021

