

LKK560200X



ET Pliit

Kasutusjuhend

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	8
4. TOOTE KIRJELDUS.....	13
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	14
6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	14
7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	15
8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	16
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	17
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	19
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	20
12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	21
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	31
14. VEAOTSING.....	33
15. ENERGIATÕHUSUS.....	35

MÕELDES SINULE

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemustes võite Te alati alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi!

Külastage meie veebisaiti:



Nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta:

www.electrolux.com/support



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:

www.registerelectrolux.com



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:


www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate seadme andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei 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

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelevalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamise kaasnemise 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.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- 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.
- Ilma järelevalveta ei tohi lapsel 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.

- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- **HOIATUS!** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

See seade sobib järgmiste turgude

puhul: EE LV LT RO

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 mööbliga, 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 pistikupesaa.
- 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 loigeb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitseüliteid, 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 kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.



HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aarud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele või vahetult seadme põhjale.
 - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
 - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- 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 mõõtmetelt 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 toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

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 Jäätmekäitlus



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme õige 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 lõksujäämist.
- Suruge välised gaasitorud lamedaks.

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

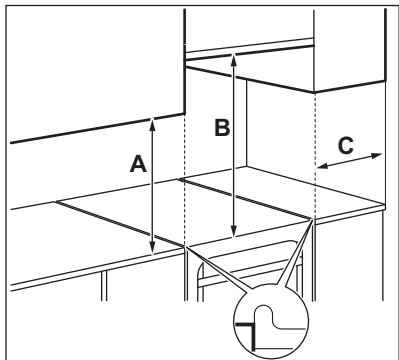
3.1 Seadme asukoht

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

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

3.4 Mõõdaviikude diameetrid

PÕLETI	Ø MÕÕDAVIIK ¹⁾ 1/100 mm
Lisapõleti	29 / 30
Poolkiire	32
Kiire	42

1) Mõõdaviigu tüüp sõltub mudelist.

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

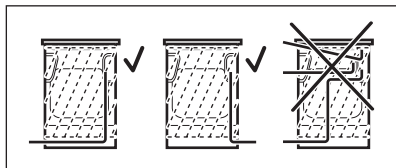
3.8 Gaasiühendus



HOIATUS!

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

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

**HOIATUS!**

Gaasi ühendustoru ei tohi kokku puutada joonisel näidatud seadme osaga.

**HOIATUS!**

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

3.9 Painduvate mittemetallist torude ühendus

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

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

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

Painduva toru kontrollimisel veenduge, et:

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

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

Gaasivarustusramp on juhtpaneeli tagaküljel.

3.10 Reguleerimine vastavalt



Eri gaasitüüpidele reguleerimist võib teha ainult volitatud teenusepakkuja.



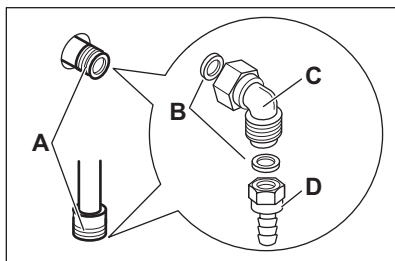
Kui seade on reguleeritud maagaasile, võite selle õigete injektorite abil seadistada vedelgaasile. Gaasi voolukiiruse saab reguleerida sobivaks.

**HOIATUS!**

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



Vaikimise on seade reguleeritud gaasile. Seadistuse muutmisel kasutage liitmikutihendit.

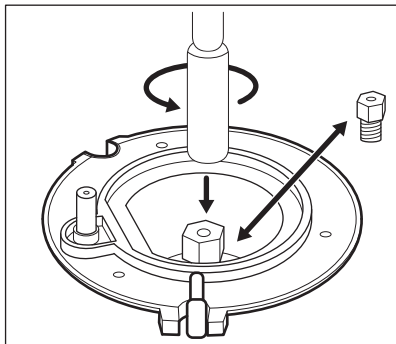


- A. Gaasiühenduse punkt (ühele seadmele on mõeldud ainult üks punkt)
- B. Tihend
- C. Reguleeritav ühendus
- D. Vedelgaasi toru hoidja

3.11 Pliidi injektorite asendamine

Asendage injektorid, kui vahetate gaasi tüüpi.

1. Eemaldage anumatoed.
2. Eemaldage põletite katted ja kroonid.
3. Eemaldage injektorid 7 mm mutrivõtme abil.
4. Asendage injektorid gaasi tüübile vastavate sobivate injektoritega.



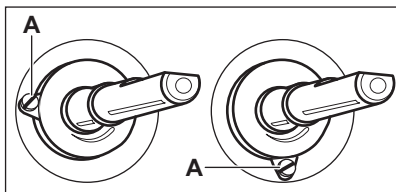
5. Asendage andmesilt (asub gaasivarustuse toru lähedal) sildiga, mis vastab uut tüüpi gaasivarustusele.

i Andmesildi leiata seadme juurde kuuluvast kotist.

Kui gaasivarustuse rõhk ei ole püsiv või kui 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 juhtpaneel enne reguleerimist eemaldada.
3. Reguleerige õhukese kruvikeerajaga möödaviigukruvi asendit A. Mudelist oleneb möödaviigukruvi asend A.



Üleminek maagaasilt vedelgaasile

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

Üleminek vedelgaasilt maagaasile

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

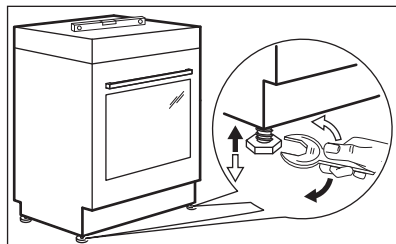


HOIATUS!

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

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

3.13 Seadme loodimine



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

3.14 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.



ETTEVAATUST!

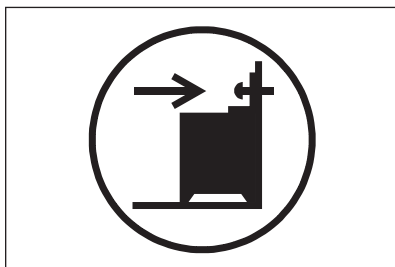
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



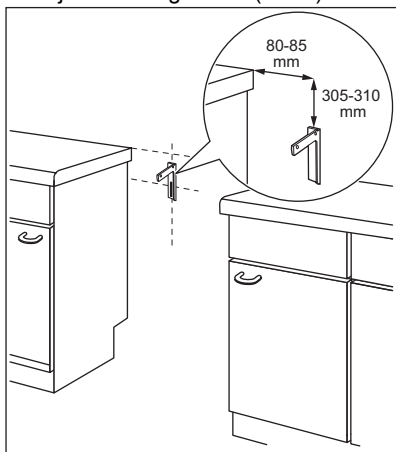
Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

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

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



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



2. Ava leiäte 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.

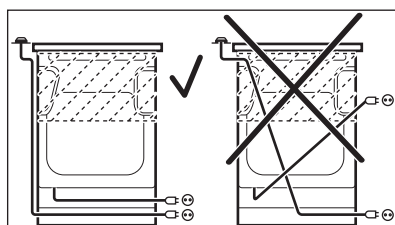
! **ETTEVAATUST!** Kui tööpinna kappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmise mõõdu seadme keskkohale vastavaks reguleerima.

3.15 Elektriinstallatsioon

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

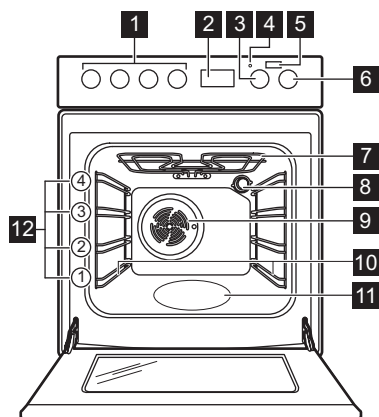
Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

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



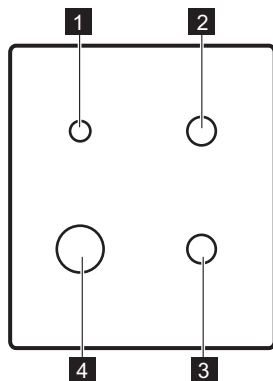
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



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

4.2 Pliidipinna skeem



- 1 Lisapõleti
- 2 Poolkiire põleti
- 3 Poolkiire põleti
- 4 Kiirpõleti

4.3 Tarvikud

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

- Praadimiseks vähema õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita.
- **Valikulised teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele. Neid võite osta eraldi.
- **Hoiusahtel**
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitode.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".




Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.




5.2 Kellaaja seadmine



Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

Seadme vooluvõrku ühendamisel või elektrikatkestuse korral hakkab ekraan automaatselt vilkuma.

1. Vajutage valikunuppu .
2. Süttib taimeri sisselülitamise sümbol.
2. Kellaaja valimiseks vajutage nuppu  või .

Umber viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaaeg.

Kellaaja muutmiseks lülitage seade sisse ja vajutage samaaegselt  ja  või .






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

5.3 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.



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

1. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon  , vajutage: Lisaaur . Valige maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul 15 minutit töötada.
7. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.

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

6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Pliidi põleti süütamine




Süüdake põleti alati enne nõude pliidiile asetamist.



HOIATUS!

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

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

**HOIATUS!**

Ärge hoidke nuppu sees kauem kui 15 sekundit. Kui põleti 15 sekundi jooksul ei 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.

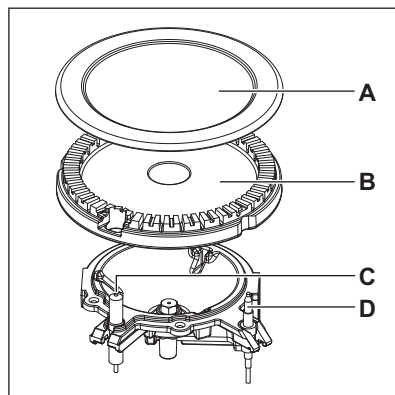


Kui põleti leek peaks kogemata kustuma, keerake nupp väljas-asendisse ja proovige põletit 1 minuti pärast uuesti süüdata.



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. Süüteküünl

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.

**HOIATUS!**

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

7.1 Keedunõud

**HOIATUS!**

Ärge paigutage ühte panni kahele põletile.

**ETTEVAATUST!**

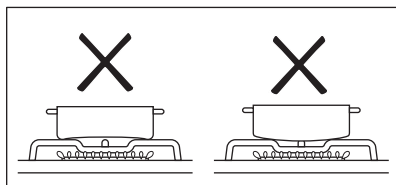
Veenduge, et poti käepidemed ei ole pliidiplaadi esiserva kohal.

**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 pliilil 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 pliilil kasutatakse ainult ühte nõud.

8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Roostevabast terasest osi peske veega ja kuivatage seejärel 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 metallektroodi abil. Hoidke need osad väga puhtad, et ennetada süütamistõrkeid ja veenduge, et põleti krooni avaused ei ole ummistunud.

8.4 Pannitoendid

Pannide toendid ei ole nõudepesumasinakindlad. Neid tuleb pesta käsitsi.

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



Olge pannitugede paigutamisel äärmiselt ettevaatlik, et vältida pliidiplaadi kahjustamist.

2. Pärast pannitoendite puhastamist veenduge, et need asetsevad õigesti.
3. 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.







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.
	Ahju valgusti	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
 +	Lisaur	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu kuumutamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.
	Kerge küpsetusventilaatoriga	Õrnade ja mahlaste praadide valmistamiseks või puu- ja köögivilja kuivatamiseks.
	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.
	Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Kiirgrill	Suuremas koguses lamedate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.

Sümbol	Ahju funktsioonid	Kasutamine
	Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
	Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriulil ilma maitsete segunemiseta.
	Niisutusega küpsetus	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki „Nõuandeid ja näpunäiteid“, Niisutusega küpsetus. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada 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.
	AirFry / Pöördõhk	Praadimiseks vähema õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Friikartulitele või pitsale. / 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.

9.4 Funktsiooni sisselülitamine: Lisaaur

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.



HOIATUS!



Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

Eraldud aur võib põhjustada põletust:

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




Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahjuuks.
2. Täitke veeanum kraaniveega. Veeanuma maksimaalne maht on 250 ml. Veeanuma täitmisel peab ahi olema külm.
3. Valige funktsioon: Lisaaur .
4. Vajutage lisaauru nuppu . Lisaauru nuppu saab kasutada ainult funktsiooniga Lisaaur. Indikaator süttib.
5. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
6. Pange toit ahju ja sulgege uks.

**ETTEVAATUST!**

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

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

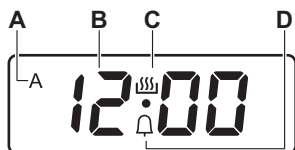
Lisaauru nupu indikaator kustub.
8. Eemaldage veeanumast vesi.

**HOIATUS!**

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

10.1 Ekraan




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


10.2 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUS	Kellaaja valimiseks.
	Aurutamine pluss	Funktsiooni sisselülitamiseks: Lisaaur.

10.3 Kellafunktsioonide tabel

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



10.4 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni **dur** hakkab vilkuma.
3. Vajutage **+** või **—** vajaliku aja valimiseks.


Ekraanil kuvatakse **dur** ja **A**.

4. Kui valitud aeg saab täis **dur** kõlab 7 minutit helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

10.5 MINUTILUGEJA valimine

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


10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.

2. Vajutage ja hoidke samaaegselt nuppe **-** ja **+**. Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

10.7 Helisignaali muutmise

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

 Seadme vooluvõrgust väljalülitamisel või pärast voolukatkestust rakendatakse uuesti vaikimisi valitud toon.

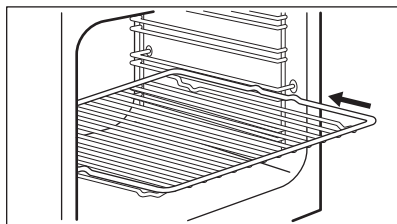
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Tarvikute sisestamine

Traatrest:

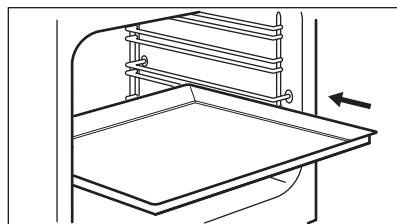


Pange rest riulitoe juhtsoonte vahele.

Rest:



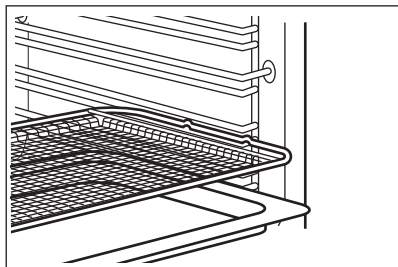
Ärge lükake küpsetusplaati ahjuõõnes täiesti vastu tagaseina. See takistab kuumuse ringlemist plaadi ümber. Toit võib ära kõrbedada, eriti plaadi tagaosas.



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

AirFry rest:

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



12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

12.1 Üldine teave

Seadmes on neli riulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.

Seadmes on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiatarvet miinimumini.

Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Tegu pole veaga. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.

Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.

Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada 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 võrdselt. Ebaühtlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.

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

12.3 Kookide küpsetamine

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

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.

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

12.6 Lisaaur +

 Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon Lisaaur"

Pagarikoda

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	Tarvikud
Saiad ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Kasutage küpsetusplaati.
Küpsised, koogikesed, croissant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid ¹⁾	100	180	20	2	Kasutage koogivormi.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

Külmutatud küpsised

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	Tarvikud
Külmutatud pitsa ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Kasutage ahjuresi.
Külmutatud croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Kasutage küpsetusplaati.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Valmistoidu soojendamine

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tase	Tarvikud
Sai	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Köögiviljad	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Riis	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Liha	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

Röstimine

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

12.7 Hoidistamine +



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

- Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus pooleliitrist purki.
- Täitke purgid ühtlaselt, jättes ülemisest servast 1 cm vaba ruumi. Jätke kaaned purkide peale, kuid ärge hermeetiliselt kinni keerake.
- Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.
- Kallake küpsetusplaadile 1/2 liitrit vett ja ahju põhjal olevasse õõnsusse 1/4

- liitrit vett, et ahjus oleks piisavalt niiskust.
- Valige funktsioon Lisaaur ja seejärel õige temperatuur vastavalt alltoodud tabelile.

- Purgid võib hermeetiliselt sulgeda alles pärast funktsiooni lõppu.

Pehmed puuviljad

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

Luuviljalised

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

Pehmed juurviljad

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

Marineeritud köögiviljad

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

12.8 Kerge küpsetus ventilaatoriga

Kuivatamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Juurvili				
Oad	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Piprakarbo-naad	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Köögivili hapendamiseks	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riiuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Seeneviilud	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Ürdid	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Puuviljad				
Poolitatud ploovid	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Poolitatud aprikoosid	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Pirniviilud	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Küpsetamine madalal t°

Toit	Kogus (kg)	Pruunistamine mõlemalt küljelt (min)	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand	Aeg (min.)
Veiseliha					
Filee, poolküps	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Rostbiif, poolküps	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Vasikaliha					
Filee, seest roosakas	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Seljätükk, ühe tükina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vasikapraad, keskmine	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Sealiha					
Filee, seest roosakas	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Seljätükk, ühe tükina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Seapraad, keskmine	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Tavapärase küpsetamine

Küpsetamine

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

Röstimine

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

12.10 Kiirgrill

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

12.11 Turbogrill

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pool kana	200	50 - 60	2
Kana	250	55 - 60	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kanatiivad	230	30 - 40	2
Seakarbonaad	230	40 - 50	2
Biifsteek: täisküps	250	35 - 40	2

12.12 Ventilaatoriga küpsetamine

Küpsetamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pärmitaignast pirukas	150 - 160	20 - 30	2
Victoria kook	170 - 190	30 - 40	2
Šveitsi õunakook	180 - 200	35 - 45	2
Jõulukook	150 - 160	40 - 50	2
Madeira kook	170 - 190	50 - 60	2
Besee	110 - 120	30 - 40	2
Kartuligratään	180 - 200	40 - 50	2
Lasanje	170 - 190	30 - 50	2
Makaroni-ahjuroad	170 - 190	50 - 60	2
Pitsa	190 - 200	25 - 35	2

Röstimine

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

12.13 Niisutusega küpsetus

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Leib ja pitsa				
Kuklid	190	25 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Kuklid	200	40 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	2	ahjurest
Koogid küpsetusplaadil				

Toit	Tempe- ratuur (°C)	Aeg (min.)	Riikli tasand	Tarvikud
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Koogid vormis				
Suflee	210	35 - 45	2	kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil
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 küpsetised				
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

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Omlett	200	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Juurviljad ahjuplaadil 700 g	190	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat

12.14 Pöördõhk

Küpsetamine

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

12.15 AirFry

Küpsetised

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

Kartulitooted

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

Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta- sand
Suvikõrvitsaviilud, värsked ¹⁾	umbes 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ lisage 1 tl oliiviõli, et vältida kleepumist

Muu

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta- sand
Eskalopp, külmutatud	umbes 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevetid tainas, külmutatud	umbes 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalmaarirõngad, külmutatud	umbes 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kananagitsad, külmutatud	umbes 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalapulgad, külmutatud	umbes 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.16 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Tempe- ratuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Aeg (min)
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Tavapärase küpsetamine	160	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Ventilaatoriga küpsetamine	150	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Pöördõhk	160	küpsetusplaat	1 + 3	30 - 40
Õunakook (2 vor- mi, Ø 20 cm, riba- kattega)	Tavapärase küpsetamine	190	traatrest	1	65 - 75
Õunakook (2 vor- mi, Ø 20 cm, riba- kattega)	Ventilaatoriga küpsetamine	180	traatrest	2	70 - 80
Rasvatu keeks	Tavapärase küpsetamine	180	traatrest	2	20 - 30
Rasvatu keeks	Ventilaatoriga küpsetamine	160	traatrest	2	25 - 35
Rasvatu keeks	Pöördõhk	170	traatrest	1 + 3	30 - 40
Liivaküpsised/ soolapulgad	Tavapärase küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/ soolapulgad	Ventilaatoriga küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	20 - 30

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Aeg (min)
Liivaküpsised/ soolapulgad	Pöördõhk	140	küpsetusplaat	1 + 3	15 - 30
Röstleib/-sai	Kiirgrill	250	traatrest	3	5 - 10
Veiselihapihv ¹⁾	Turbogrill	250	ahjuresi või grill-/küpsetuspann	3	15-20 se kundit ühelt poolt; 10-15 se kundit teiselt poolt

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Märkused puhastamise kohta

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

Kasutage metallpindade puhastamiseks ettenähtud puhastusainet.

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

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada.

Kasutage soojas vee ja puhastusvahendi lahuses niisutatud pehmet lappi. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas (välja arvatud AirFry-rest).

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.

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

13.2 AirFry-resti puhastamine

1. Pange AirFry-rest küpsetusplaadile.

2. Kallake sisse soe vesi ja pesuaine ja jätke koos ligunema.

3. Puhastage AirFry-resti käsnaaga või kasutage harja, et eemaldada kõrbenud kohad.

Resti võib pesta ka nõudepesumasinas.

13.3 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

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

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

13.4 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädid.



Puhastamistoimingut tuleks teostada vähemalt igal 5. kuni 10. korral pärast funktsiooni Lisaur.

1. Kallake ahju põhjal olevasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.

2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädid lahustada.
3. Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

13.5 Restitugede

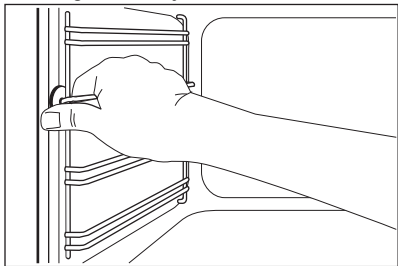
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .



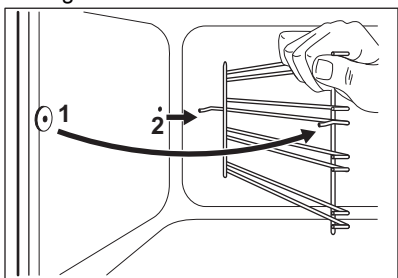
ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresiti tugede esiosa külgsena küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresiti toe tagaosas külgsena küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

13.6 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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



HOIATUS!

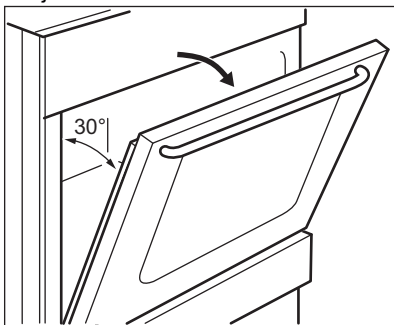
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



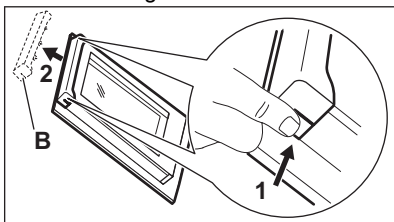
HOIATUS!

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

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



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



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseleistu 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.

13.7 Sahtli eemaldamine

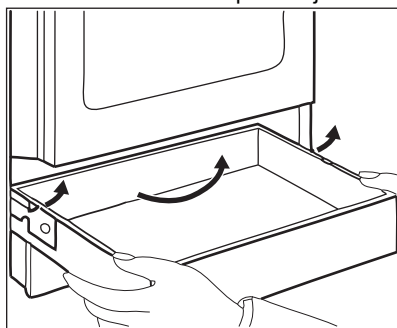


HOIATUS!

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

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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

13.8 Lambi asendamine



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

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

Tagumine valgusti

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

14. VEAOTSING




HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Sädemegeneraatori sisselülitamisel ei teki sädet.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.

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 toidujäätmest ummistunud.	Veenduge, et gaasipõleti pole ummistunud ja põleti kroon on puhas.
Põletid ei tööta.	Puudub gaasi pealevool.	Kontrollige gaasiühendust.
Leek peab olema oranž või kollane.		Põleti mõnes piirkonnas võib leegi värvus olla oranž või kollane. Tegu pole veaga.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Lamp ei põle.	Valgusti on rikkis.	Asendage lamp.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmistub liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Ahju ekraanil kuvatakse "0.00" ja "LED".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: Lisaaur.	Te pole funktsiooni Lisaaur sisse lülitanud.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Lisaaur".
	Te ei valanud veeanumasse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Lisaaur".
	Te ei lülitanud funktsiooni Lisaaur Lisaauru nupuga õigesti sisse.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Lisaaur".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Soovite sisse lülitada funktsiooni Kerge küpsetus ventilaatoriga, kuid Lisaauru nupu indikaator põleb.	Funktsioon Lisaaur töötab.	Vajutage Lisaauru nuppu  , et peatada funktsioon Lisaaur.
Veeanumas olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuuriks vähemalt 110 °C. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Vesi valgub veeanumast välja.	Veeanumas on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage veeanumasse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust.

14.2 Hooldusteave

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

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

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

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Pliidiplaati käsitlev teave vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	LKK560200X	
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaad eraldiseisva pliidi sees	
Gaasipõletite arv	4	
Energiatõhusus gaasipõletite 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	LKK560200X 943005337
Energiatõhususe indeks	94.9
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0,84 kWh/tsüklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0,75 kWh/tsüklis
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	58 l
Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi
Mass	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 omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Kontrollige, et ahjuuks oleks 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.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niisutusega küpsetus

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. 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.

www.electrolux.com/shop



867354954-A-422020

