

LKR66020MX



ET Pliit

Kasutusjuhend

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	8
4. TOOTE KIRJELDUS.....	9
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	10
6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	11
8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	13
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	13
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	17
11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	18
12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	30
13. VEAOTSING.....	33
14. ENERGIATÕHUSUS.....	35
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	36

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

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme vooluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F-tüüpi juhet.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.

- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet platvormile.
- Ärge kasutage seadet välistaimeriga ega kaugjuhtimispuldi abil.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge KUNAGI 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 keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitsemisel ettevaatlik. See võib kuumaks muutuda.
- Ahjuriikli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Katkestusvahendid peavad olema juhtmestikuga ühendatud vastavalt juhtmete paigaldamise eeskirjadele.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade 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 pistikupesaga.

- 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 Kasutamine



HOIATUS!
Vigastuse ja põletuse oht.
Elektrilöögi oht.

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

- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.



HOIATUS!
Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad 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 muud esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliomit seadmele ega otse ahju põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.

- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga keedunõud võivad tekitada kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.

2.4 Hooldus ja puhastus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti;
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäänused võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Kuivatage seadme sisemus ja uks kindlasti pärast iga kasutamist. Kasutamise ajal tekkinud aur kondenseerub seadme seintele ja võib põhjustada roostet. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist alustamist 10 minutit töötada.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage

abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

- 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.

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

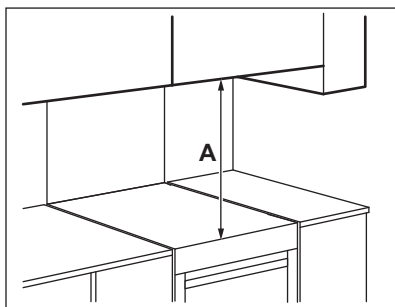
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Tehnilised andmed

Mõõdud	
Kõrgus	847 - 867 mm
Laius	596 mm
Sügavus	600 mm

3.2 Seadme asukoht

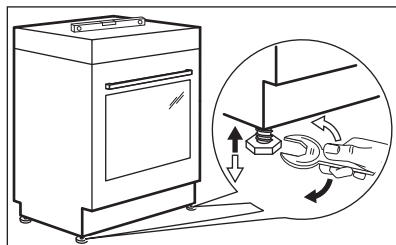
Eraldiseisva seadme võib paigaldada kas kappide vahele või kõrvale või ka nurka.



Minimaalsed vahed

Mõõdud	mm
A	685

3.3 Seadme loodimine



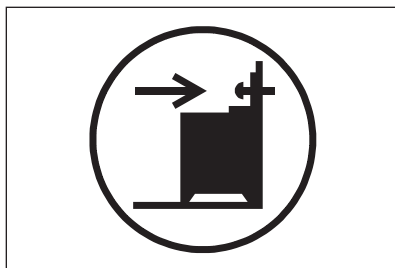
Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.

3.4 Kaldumiskaitse



ETTEVAATUST!

Paigaldage seadmele kaldumiskaitse, et see ebaühtlase raskuse tõttu ümber ei kukuks. Kaldumiskaitse töötab ainult siis, kui seade on paigaldatud õigesti. Kui teie seadmel on joonisel kujutatud sümbol, siis aitab see teil meeles pidada, et seadmele tuleb paigaldada kaldumiskaitse.



ETTEVAATUST!

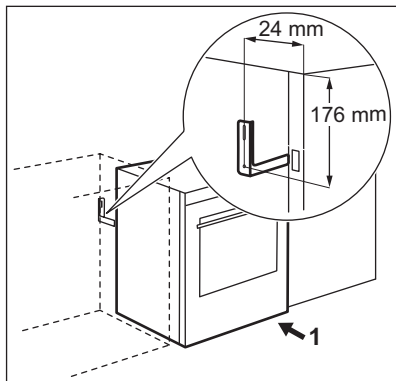
Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigele kõrgusele.

Veenduge, et seadme taga olev pind oleks sile.

1. Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.
2. Paigaldage kaldumiskaitse 176 mm seadme ülapiinast ja 24 mm seadme vasakust servast asuva toendi ümmargusse auku. Vaadake joonist.

Kravige see kõva materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).

3. Augu leiata seadme tagant vasakult poolt. Vaadake joonist. Asetage seade kappide vahelisse tühimikku (1). Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgi nii, et seade jääks keskele.



Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit.

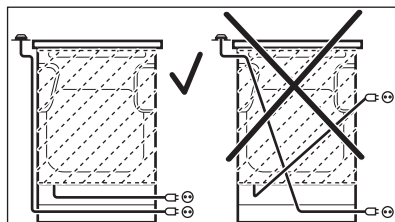
Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

Faas	Min kaabli suurus
1	3x6,0 mm ²
3 neutraalsega	5x1,5 mm ²



HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



3.5 Elektriinstallatsioon

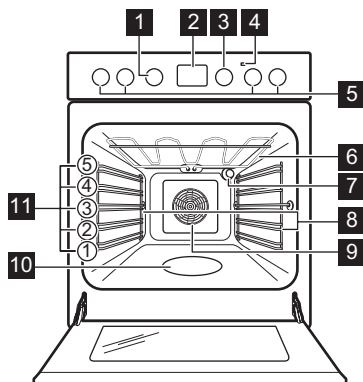


HOIATUS!

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

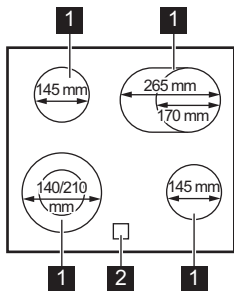
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 2 Ekraan
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 5 Pliidiplaadi nupud
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Riulitugi, eemaldatav
- 9 Ventilaator
- 10 Veesevend
- 11 Riuli asendid

4.2 Pliidiplaadi ülevaade



- 1** Keeduväli
- 2** Jääkuumuse indikaator

4.3 Lisatarvikud

- **Traatrest**
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Väga sügav pann**
Moussaka valmistamiseks.
- **AirFry küpsetusplaat**

Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita.

- **Teleskoopsiinid**
Restide ja plaatide jaoks.
- **Hoiusahtel**
Hoiusahtel on ahjuõõnsuse all.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

5.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

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

Õige aja valimiseks vajutage nuppe või .

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

5.3 Kellaaja muutmine



Te ei saa muuta kellaage, kui mõni funktsioon töötab.

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

5.4 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

5.5 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.

6. Laske ahjul 15 minutit töötada.
7. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.

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

6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuumusastmed

Sümbolid	Funktsioon
0	Väljas-asend
⊙	Kaheringiline keeduväli
⌋	Soojashoidmine
1 - 9	Kuumusastmed



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

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

6.2 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

Välimise ringi sisselülitamiseks: keerake nuppu päripäeva üle kerge takistuse asendisse ⊙. Õige soojusastme valimiseks keerake nuppu vastupäeva.

Välimise ringi väljalülitamiseks: keerake nupp väljas-asendisse. Indikaator kustub.

6.3 Jääkkuumuse indikaator



HOIATUS!
Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusohut jääkkuumuse tõttu.

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

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

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

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud

Küpsetustelemused sõltuvad keedunõu materjalist

- **soovitav materjal:** alumiinium, vask

- **mittesoovitav materjal:** roostevaba teras, valumalm, klaas



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

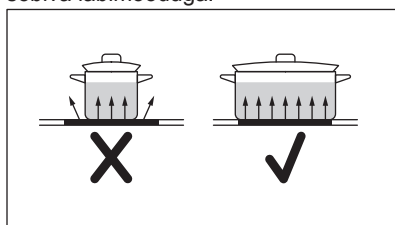


Ärge kasutage keraamilisel pliidil esiletungivate servade ega vagudega keedunõusid, nt valumalmist panne. Need võivad pliidipinda kriimustada või kraapida.



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

Energia säästmiseks ja pliidi nõuetekohase toimivuse tagamiseks peab kasutatava keedunõu põhi olema sobiva läbimõõduga.



7.2 Minimaalne kööginõu diameeter

Keedu- väli	Kööginõu diameeter (mm)	Võimsus (W)
Vasak ta- gumine	Φ 145	1200
Parem tagumine	170-265	1400/2200
Parem eesmine	Φ 145	1200
Vasak eesmine	140-210	1000/2200

7.3 Toiduvalmistamise rakenduste näited



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusast- me	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
$\frac{1}{2}$ - 1	Toidu soojashoidmiseks.	vasta- valt va- jaduse- le	Pange nõule alati kaas pea- le.
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
1 - 2	Tahkemaks muutmine: kohe- vad omletid, küpsetatud mu- nad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soo- jendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tu- leb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala, liha auru- tamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. $\frac{1}{4}$ l vett 750 g kartulite kohta.

Kuumusaste	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole valmistusaja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Pöörake poole valmistusaja möödudes.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		

8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalse klaasikaabitsat.

8.2 Pliidi puhastamine

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

plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapelekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.









9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Ahju funktsioonid

Sümbol	Ahju funktsioon	Kasutamine
0	Väljas-asend	Ahi on väljas.
	Pöördõhk	Korruga küpsetamiseks kuni kahel ahjutasandil ning toiduainete kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärase küpsetamine.
 	Pitsarežiim /AirFry	Ühel ahjutasandil toitude küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. /Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Toitudele nagu friikartulid või pitsa.
	Tavapärase küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Pöördõhk PLUSS	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks.
	Kiirgrill	Suuremas koguses lamedate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
	Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
	Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki „Nõuandeid ja näpunäiteid“, Niiske küpsetus pöördõhuga. 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 energiasäästussoovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja.



Sulatamiseks ilma temperatuuri valimata kasutage funktsiooni Niiske küpsetus pöördõhuga.

9.2 Ahju sisse- ja väljalülitamine

i **Oleneb mudelist, kas seadmel on nuppude sümbolid, indikaatorid või tuled:**

- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.
 - Lamp süttib, kui ahi töötab.
 - Sümbol näitab, kas nupuga on mõni keeduväljadest sisse lülitatud, ahju funktsioone või temperatuuri.
1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
 2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
 3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

9.3 Funktsiooni sisselülitamine Pöördõhk PLUS


See funktsioon tõstab küpsetamise ajal niiskuse taset.

! **HOIATUS!**
Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

Eralduv aur võib põhjustada põletust:

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

i Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahjuuks.
2. Kallake süvendisse kraanivett. Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml. Veesüvendi täitmisel peab ahi olema külm.
3. Keerake funktsiooninuppu: Pöördõhk PLUS .
4. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
5. Pange toit ahju ja sulgege uks.



ETTEVAATUST!

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

6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.
7. Eemaldage veesüvendist vesi.



HOIATUS!

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

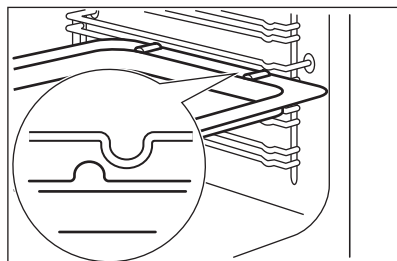
9.4 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate ahju välja, jätkab jahutusventilaator töötamist kuni ahju mahajahtumiseni.

9.5 Ahju tarvikute sisestamine

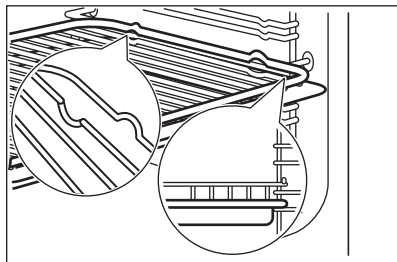
Sügav pann:

Lükake sügav pann ahjuresti tugele vahele.



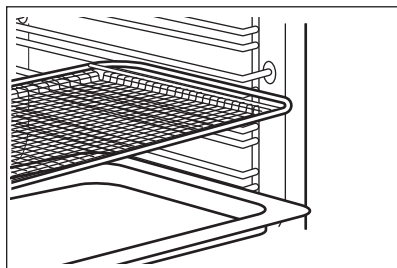
Traatrest ja küpsetusplaat ja sügav pann koos:

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



AirFry rest:

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



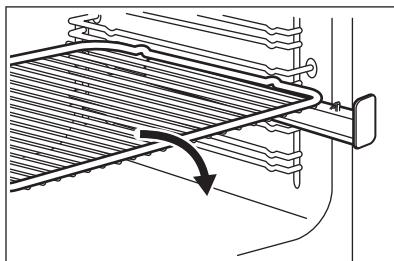
- Kõigil tarvikutel on väiksed sälgud vasak- ja parempoolse külje ülaosas, et suurendada ohutust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud.
- Resti ümbritsev kõrge serv aitab ära hoida ahjunõude mahalibisemist.

9.6 Teleskoopsiinid – ahjutarvikute sisestamine

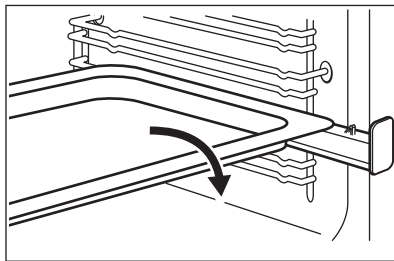


Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

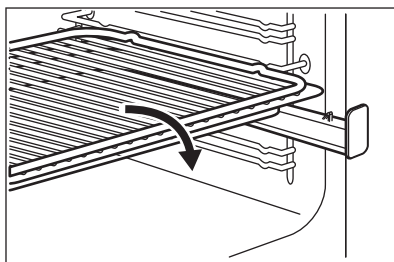
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



Paigutage traatrest teleskoopsiinidele nii, et selle jalad jäävad allapoole.



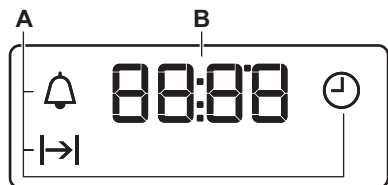
Paigutage küpsetusplaat või sügav pann teleskoopsiinidele.



Pange traatrest sügava panni peale. Pange traatrest ja sügav pann teleskoopsiinidele.

10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

10.1 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
B. Taimer

10.2 Nupud

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

10.3 Kella funktsioonid

Kella funktsioon		Kasutamine
🕒	Kellaage	Kellaaja seadmiseks muutmiseks või kontrollimiseks.
⏪	Kestus	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
🔔	Minutilugeja	Pöördloenduse seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

10.4 KESTUSE määramine

- Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
- Vajutage järjest 🕒, kuni ⏪ hakkab vilkuma.
- Vajutage + või — KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse ⏪.

- Kui aeg saab täis, vilgub ⏪ ja kostab helisignaal. Seade lülitub automaatselt välja.
- Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.


- Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.


10.5 MINUTILUGEJA määramine

- Vajutage järjest 🕒, kuni 🔔 hakkab vilkuma.
- Vajutage + või — vajaliku aja valimiseks. Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.
- Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal välja lülitada.

4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

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

2. Vajutage ja hoidke . Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

11. AHI - 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.

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.

11.1 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

11.2 Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt küpsenud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmine kord valige veidi madalam temperatuur.
	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige kõrgem temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
	Koogitainas pole ühtlaselt jaotatud.	Järgmine kord laotage tainas küpsetusplaadile ühtlaselt.

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Kook ei saa retseptis toodud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige veidi kõrgem temperatuur.

11.3 Pöördõhk

Küpsetamine ühel ahjutasandil

Küpsetamine vormides

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rõngaskook või nupsusai	150 - 160	50 - 70	2
Madeira kook / puuviljakoogid	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Rasvavaba keeks	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Koogipõhi – biskviitaignast	150 - 170	20 - 25	2

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kuiv purukook	150 - 160	20 - 40	3
Puuviljakoogid (pärimaignast/ biskviitaignast) ¹⁾	150	35 - 55	3
Muretaignast puuviljakoogid	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Kasutage sügavat panni.

Küpsised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Muretaignast küpsised	150 - 160	10 - 20	3
Liivaküpsised/soolapulgad	140	20 - 35	3
Biskviitaignast küpsised	150 - 160	15 - 20	3
Munavalgest küpsetised, besee	80 - 100	120 - 150	3
Makroonid	100 - 120	30 - 50	3
Pärimaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	3
Lehttaignaküpsetised	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Saiakesed	160 ¹⁾	10 - 35	3

1) Eelsoojendage ahi.

Vormiroogade ja gratäänide tabel

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Juustukattega baguette'id	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Täidetud köögiviljad	160 - 170	30- 60	1

1) Eelsoojendage ahi.

Küpsetamine mitmel tasandil

Koogid / küpsised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
			2. tasand
Tuuletaskud/ekleerid	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45	2 / 4

1) Eelsoojendage ahi.

Küpsised/small cakes/küpsised/saiakesed

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
			2. tasand
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Liivaküpsised/soolapulgad	140	25 - 45	2 / 4
Biskviitaignast küpsised	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Munavalgest küpsised, beseed	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makroonid	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Pärmitaignast küpsised	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Lehttaignaküpsised	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Saiakesed	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4

1) Eelsoojendage ahi.

11.4 Ülemise + alumise kuumutusega ühel tasandil küpsetamine



Küpsetamine vormides

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rõngaskook või nupsusai	160 - 180	50 - 70	2
Madeira kook / puuviljakoogid	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Koogipõhi – muretaignast	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Koogipõhi – biskviitaignast	170 - 190	20 - 25	2
Lahtine pirukas (nt quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Juustukook 1	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Eelsoojendage ahi.

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pärmitaignast kringel / pärg	170 - 190	40 - 50	2
Jõulukook	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Leib (rukkileib): 1. Küpsetamise esimene pool. 2. Küpsetamise teine pool.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Tuuletaskud/ekleerid	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rullbiskviit	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kuiv purukook	160 - 180	20 - 40	3
Mandlikook/suhkrukoogid	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Puuviljakoogid (pärmaitaignast/ biskviitaignast) ²⁾	170	35 - 55	3
Muretaignast puuviljakoogid	170 - 190	40 - 60	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärmitainaküpsetised	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Hapendamata leib	230 - 250	10 - 15	1
Tordid (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Eelsoojendage ahi.

2) Kasutage sügavat panni.

Küpsised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Muretaignast küpsised	170 - 190	10 - 20	3
Liivaküpsised/soolapulgad	160 ¹⁾	20 - 35	3
Biskiivtaignast küpsised	170 - 190	20 - 30	3
Munavalgest küpsised, besee	80 - 100	120 - 150	3
Makroonid	120 - 130	30 - 60	3
Pärmitaignast küpsised	170 - 190	20 - 40	3
Lehttaignaküpsised	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Saiakesed	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3

1) Eelsoojendage ahi.

Vormiroogade ja gratäänide tabel

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pastavorm	180 - 200	45 - 60	1
Lasanje	180 - 200	35 - 50	1
Köögiviljagratään	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Juustukattega baguette'id	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Magusad vormiroad	180 - 200	40 - 60	1
Kalavormid	180 - 200	40 - 60	1
Täidetud köögiviljad	180 - 200	40 - 60	1

1) Eelsoojendage ahi.

11.5 Pitsarežiim

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pitsa (õhuke põhi) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pitsa (rohke kattega) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Korvikesed	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (lahtine pirukas)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Šveitsi juustupirukas	170 - 200	35 - 55	1 - 2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Juustukook 1	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Köögiviljapirukas	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Hapendamata leib	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Lehttaignaküpsetis	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Vene pirukad (calzoned vene moodi)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Kasutage sügavat panni.

2) Eelsoojendage ahi.

11.6 Niiske küpsetus pöördõhuga

Leib ja pitsa

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kuklid	180	25 - 35	3
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	3

Koogid küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rullbiskviit	180	20 - 30	3
Šokolaadikook	180	30 - 40	3

Koogid vormis

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Suflee	200	30 - 40	3
Biskviittaignast põhi	180	20 - 30	3
Victoria kook	150	25 - 35	3

Kala

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	3
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	3
Kalafilee, 300 g	180	25 - 35	3

Liha

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Liha küpsetuskotis 250 g	200	25 - 35	3
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	3

Väikesed küpsetised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Küpsised	180	25 - 35	3
Makroonid	160	25 - 35	3
Muffinid	180	25 - 35	3
Soolaküpsised	170	20 - 30	3
Muretainast küpsised	150	25 - 35	3
Korvikesed	170	15 - 25	3

Taimetoitlastele

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Juurviljasegu kotis 400 g	180	25 - 35	3
Omlett	200	20 - 30	3
Juurviljad ahjuplaadil 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Pöördõhk PLUS **Küpsetised**

Toit	Temperatuur (°C)	Vee kogus veeanumas (ml)	Eelkuumutusaeg (min)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Sai	180	150	10	30 - 40	2
Kuklid	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Kodune pitsa	230	150	10	15 - 20	2
Küpsised, koogikesed, croissantid	160	150	10	10 - 20	2
Ploomikook, kaneelirullid	160	150	10	70 - 80	2

Külmutatud toiduained

Toit	Tempera- tuur (°C)	Vee kogus veeanu- mas (ml)	Eelkuumu- tusaeg (min)	Aeg (min.)	Riiuli ta- sand
Pitsa	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasanje	200	200	10	35 - 45	2

Valmistoidu soojendamine

Toit	Tempera- tuur (°C)	Vee kogus veeanu- mas (ml)	Eelkuumu- tusaeg (min)	Aeg (min.)	Riiuli ta- sand
Sai	110	100	-	30 - 40	2
Kuklid	110	100	-	20 - 25	2
Kodune pitsa	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Köögiviljad	110	100	-	15 - 25	2
Riis	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2
Liha	110	100	-	15 - 28	2

Röstimine

Toit	Tempera- tuur (°C)	Vee kogus veeanumas (ml)	Eelkuu- mutus- aeg (min)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Kanaliha	210	200	-	70 - 75	2
Pool kana	210	200	-	35 - 50	2
Seapraad	180	200	-	65 - 70	2
Rostbiif, 1–1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Kalkunipraad	200	200	-	70 - 85	2

11.8 Nõuanded liha küpsetamiseks

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Väherasvast liha tuleks küpsetada kaetult (kasutage fooliumit).

Suuri lihatükke küpsetage otse ahjuplaadil või ahjuplaadile asetatud traatrestil.

Et tilkuv rasv suitsema ei hakkaks, kallake plaadile veidi vett.

Pöörake praadi, kui 1/2–2/3 küpsetusajast on möödunud.

Küpsetage liha või kala suurte tükkidena (vähemalt 1 kg).

Küpsetamise ajal kastke liha praeleemega iga natukese aja tagant.

11.9 Traditsiooniline küpsetamine

Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pajapraad	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Sealiha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Abatükk, kael, sink, seljatükk	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Karbonaad, ribipraad	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Pikkpoiss	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Seakoot (eelküpsetatud)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Vasikaliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Vasikapraad ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Vasikakoot	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Kasutage kinnist küpsetusnõud.

Lambaliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Lambakoot, lambapraad	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Lamba seljatükk	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Uluk

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Jänese seljatükk, jäneskoot	kuni 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Hirve seljatükk	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Tagatükk	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Linnuliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Linnuliha portsjonitükid	200–250 g/tk	220 - 250	20 - 40	1
Part	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Hani	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Kalkun	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Kala

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kala, terve	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.10 Küpsetamine turbogrilliga **Sealiha**

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Abatükk, kael, sink, seljatükk	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Karbonaad, ribipraad	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Pikkpoiss	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Seakoot (eelküpsetatud)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Vasikaliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Röstitud vasikaliha	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Vasikakoot	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lambaliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Lambakoot, lambapraad	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lamba seljatükk	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Linnuliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Linnuliha portsjonitükid	200–250 g/tk	200 - 220	30 - 50	1

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riivi ta- sand
Part	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Hani	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalkun	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

11.11 Grillimisest üldiselt

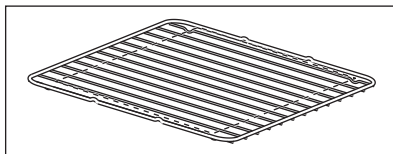


HOIATUS!

Grillimisel peab ahju uks olema alati suletud.

- Kasutage grillimisel alati kõrgeimat temperatuuriseadet.
- Paigutage rest grillimistabelis soovitatud tasandile.
- Kõige alumisele tasandile asetage alati sügav pann rasva kogumiseks.

- Grillige üksnes lamedamaid liha- või kalatükke.



Grillimisala on ahjuresti keskosas.

11.12 AirFry

Küpsetised

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riivi ta- sand
Sarvesaiad, külmutatud	umbes 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Lehttainas, külmutatud	umbes 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Lehttainas, värske	umbes 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pitsa, külmutatud	umbes 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Kartulitooted

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riivi ta- sand
Friikartulid, külmutatud	umbes 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Friikartulid, paksud, külmutatud	umbes 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartulitoidud, külmutatud	umbes 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Viiud/kroketid	umbes 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riikli ta- sand
Suvikõrvitsaviilud, värsked ¹⁾	umbes 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ lisage 1 tl oliiviõli, et vältida kleepumist

Muu

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riikli ta- sand
Eskalopp, külmutatud	umbes 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Krevetid tainas, külmutatud	umbes 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalmaarirõngad, külmutatud	umbes 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Kananagitsad, külmutatud	umbes 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalapulgad, külmutatud	umbes 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.13 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Tempe- ratuur (°C)	Aeg (min.)	Tarvikud	Riikli tasand
Väikesed koogid (20 tk küpsetus- pladil)	Tavapärane küp- setamine	170	20 - 30	Küpse- tusplaat	4
Väikesed koogid (20 tk küpsetus- pladil)	Pöördõhk	150	20 - 30	Küpse- tusplaat	2
Väikesed koogid (20 tk küpsetus- pladil)	Pöördõhk	150	25 - 35	Küpse- tusplaat/ rasva- pann	1 + 4
Õunapirukas, 2 vor- mi (ø 20 cm) restil, diagonaalpaigutus	Tavapärane küp- setamine	180	70 - 90	Ahjurest	1
Õunapirukas, 2 vor- mi (ø 20 cm) restil, diagonaalpaigutus	Pöördõhk	160	70 - 90	Ahjurest	2
Õunapirukas, 2 vor- mi (ø 20 cm) restil, diagonaalpaigutus	Pitsarežiim	160	60 - 80	Ahjurest	2
Õunapirukas, 2 vor- mi (ø 20 cm) restil, diagonaalpaigu- tus. ¹⁾	Pöördõhk PLUSS	160	70 - 80	Küpse- tusplaat	2

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Tarvikud	Riivli tasand
Rasvaineta vormikook, 1 vorm (ø 26 cm) restil	Tavapärase küpsetamine	170	30 - 40	Ahjurest	3
Rasvaineta vormikook, 1 vorm (ø 26 cm) restil	Pöördõhk	150	35 - 45	Ahjurest	2
Rasvaineta vormikook, 1 vorm (ø 26 cm) restil	Pöördõhk	160	25 - 35	Ahjurest	1 + 4
Küpsised/soolapulgad	Pöördõhk	140	20 - 35	Küpsetusplaat	3
Küpsised/soolapulgad	Pöördõhk	140	20 - 30	Küpsetusplaat	1 + 4
Küpsised/soolapulgad	Tavapärase küpsetamine	160	20 - 35	Küpsetusplaat	3
Röstleib/-sai	Grill	Maks	1 - 5	Ahjurest	4
Veiselihaburger	Grill	Maks	15 - 20 ühelt küljelt. 10 - 15 teiselt küljelt.	Rest/rasvapann	4

1) Kallake veesüvendisse 150 ml vett.

12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.



Tarvikud

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas (välja arvatud AirFry-rest).

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

12.2 AirFry-resti puhastamine

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

Resti võib pesta ka nõudepesumasinas.

12.3 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

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

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

12.4 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädid.

- i** Funktsiooni Pöördõhk PLUS puhul on puhastustoimingut soovitatav läbi viia vähemalt iga 5 -10 tsükli järel.

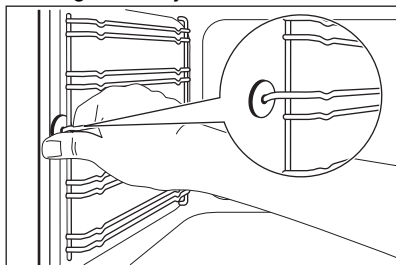
1. Kallake ahju põhjal olemasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädid lahustada.

3. Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

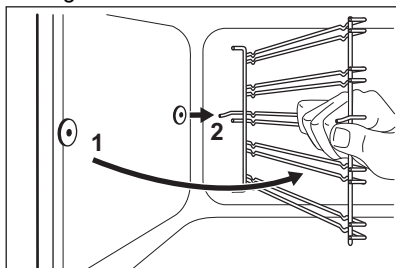
12.5 Riilutgede eemaldamine

Ahju puhastamiseks eemaldage riilutoed.

1. Tõmmake ahjuresti toe esiosa külgselja küljest lahti.



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



- i** Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.

Paigaldage restitoed tagasi vastupidises järjekorras.

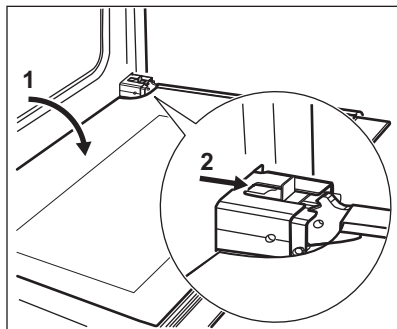


ETTEVAATUST!

Veenduge, et pikem kinnitustraad oleks ees. Kahe traadi otsad peavad olema suunatud tahapoole. Vale paigaldus võib emaili kahjustada.

12.6 Ahjuukse eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.



1. Tehke üks täiesti lahti.
2. Liigutage liugurit, kuni kuulete klõpsatust.
3. Sulgege ust, kuni liugur lukustub.
4. Tõstke üks eest.
Ukse eemaldamiseks tõmmake seda väljapoole esmalt ühest ja seejärel teisest küljest.

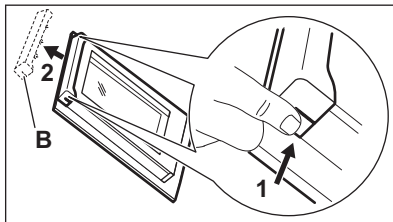
Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage üks vastupidises järjekorras oma kohale tagasi. Veenduge, et kuulete ukse tagasiasetamisel klõpsatust. Vajadusel rakendage jõudu.

12.7 Ukseklaaside eemaldamine ja puhastamine

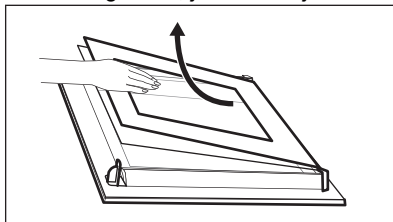


Teie toote ukseklaas võib tüübilt ja kujult erineda joonisel nähtud näidetest. Klaaside arv võib samuti erineda.

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



2. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.
3. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



4. Puhastage klaaspaneelid. Paneelide paigaldamiseks korrake ülaltoodud samme vastupidises järjekorras.

12.8 Lambi asendamine



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

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

Tagumine valgusti



Valgusti klaaskatte leiate ahjuõone tagaosast.

1. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage ahjuvalgusti sobiva 300 °C taluva kuumakindla ahjuvalgustiga. Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti piri.
4. Paigaldage klaaskate.

12.9 Sahtli eemaldamine

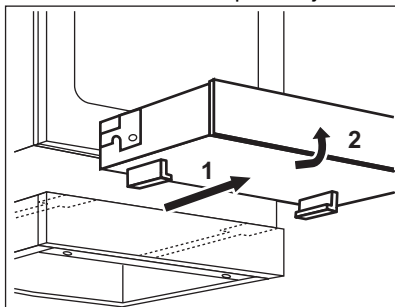


HOIATUS!

Ahju kasutamise ajal võib sahtli sisemus tuliseks minna. Ärge hoidke seal kergesti süttivaid esemeid ja aineid, nt puhastusvahendeid, kilekotte, ahjukindaid, paberit, puhastuspihusteid jms.

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



2. Tõstke sahtel väikese nurga alla ja tõmmake siis sahtli tugisiinidest välja.

Sahtli sisestamine:

1. Sahtli sisselükkamiseks asetage see tugisiinidele. Jälgige, et hoiuklambrid läheks siinidesse õigesti.
2. Seadke sahtel horisontaalseks ja lükake sisse.

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti vooluvõrku ühendatud.
Seade ei käivitu.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Välmist ringi ei saa sisse lülitada.		Lülitage sisse esmalt sise-mine ring.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Lamp ei põle.	Valgusti on rikkis.	Asendage lamp.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.
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.
Funktsiooni Pöördõhk PLUS kasutamine ei anna head tulemust.	Te ei valanud veeanumasse vett.	Vt jaotist "Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamine".
Veeanumas olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuuriks vähemalt 110 °C. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Vesi valgub veeanumast välja.	Veesüvendis on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsna. Lisage veeanumasse õige kogus vett. Vt jaotist "Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamine".

13.2 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.)

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Pliidi tooteteave kooskõlas määrusega EL 66/2014

Mudeli tunnus	LKR66020MX		
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees		
Keedualade arv	4		
Kuumutustehnoloogia	Kiirgekuumusallikas		
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine	21,0 cm	
	Vasak tagumine	14,5 cm	
	Parem eesmine	14,5 cm	
Mitte-ringikujulise keeduala pikkus (L) ja laius (W)	Parem tagumine	P 26,5 cm	L 17,0 cm
Energiatarbimine keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak eesmine	178,9 Wh/kg	
	Vasak tagumine	181,8 Wh/kg	
	Parem eesmine	181,8 Wh/kg	
	Parem tagumine	174,1 Wh/kg	
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)	179,2 Wh/kg		

14.2 Pliit - Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

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

14.3 Tooteinfo ahjude jaoks ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKR66020MX
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.95 kWh/tsükliks
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.82 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	73 l

Ahju tüüp	Ahi eraldiseisva pliidi sees
Mass	50.0 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.	
Energiaühikute klass ei kehti Venemaa puhul.	
EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.	

14.4 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 küpsetamine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

15. 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