



Pliit

Kasutusjuhend



Electrolux

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	9
5. ENNE ESMAKORDSET 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.....	32
14. ENERGIATÕHUSUS.....	33

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 hooldusteaiget:
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 väärasest 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 järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamise kaasnõudeid. 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 järelvalveta ei tohi lapsel seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

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

- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Tuleoht! Ärge hoidke pliidiplaatidel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi, ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.

- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Lahtiühendamine kohapealsest juhtmesüsteemist peab olema kooskõlas elektrijuhtmeid käsitlevate eeskirjadega.
- **HOIATUS!** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!
Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade 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 kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad 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 aurud 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 kuumasse 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.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- 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.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

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

2.7 Jäätmekäitlus



HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

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 küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.

3. PAIGALDAMINE



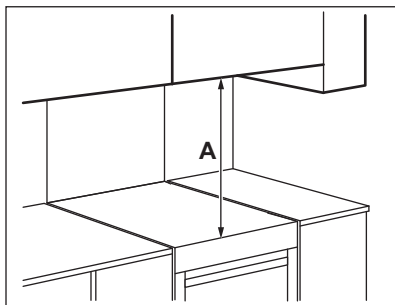
HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Tehnilised andmed

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

3.2 Seadme asukoht

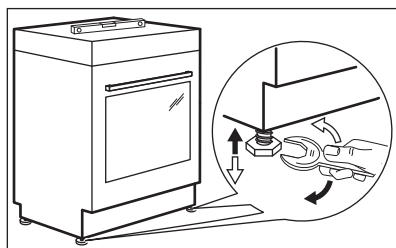
Eraldiseisva seadme võib paigaldada kas kappide vahele või kõrvale või ka nurka.



Minimaalsed vahed

Mõõdud	mm
A	685

3.3 Seadme loodimine



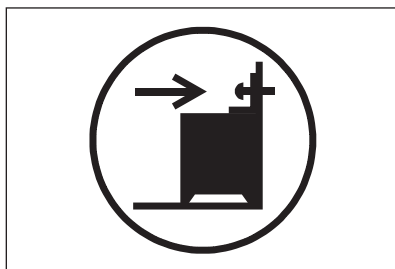
Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.

3.4 Kaldumiskaitse



ETTEVAATUST!

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



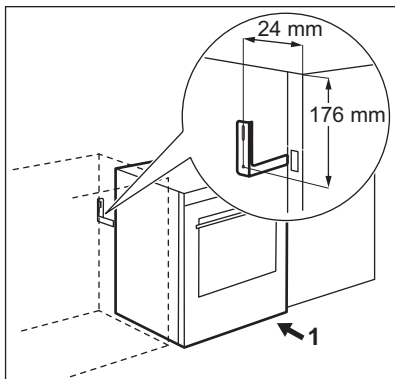
ETTEVAATUST!

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 ülalinnast ja 24 mm seadme vasakust servast asuva toendi ümmargusse auku. Vaadake joonist. Krivige see kõva materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).

3. Augu leiade 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.



3.5 Elektriinstallatsioon



HOIATUS!

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

Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit.

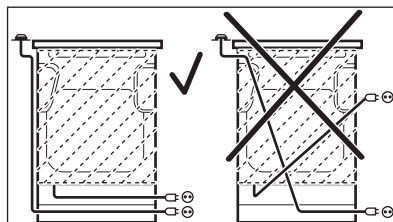
Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

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



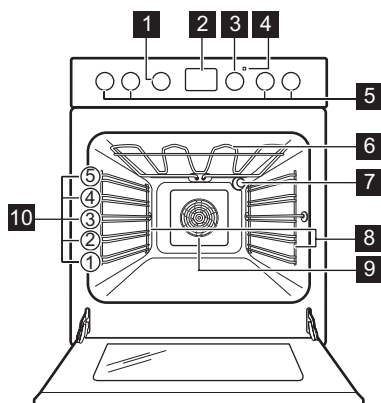
HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



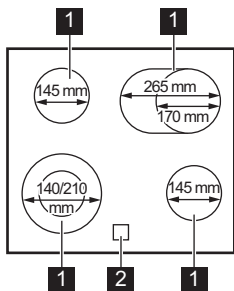
4. TOOTE KIRJELDUS

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 Ventilator
- 10 Riuli asendid

4.2 Pliidiplaadi ülevaade



- 1** Keeduväli
- 2** Jääkkumuse indikaator

4.3 Tarvikud

- **Traatrest**
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Kombipann**
Kookidele ja küpsistele.
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **AirFry**

- Praadimiseks vähema õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita.
- **Teleskoopsiinid**
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriileid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.
- **Hoiusahtel**
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

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

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 .

5.3 Kellaaja muutmine



Te ei saa muuta kellaagega, kui mõni funktsioon töötab.

Vajutage nuppu  seni, kuni kellaaja funktsiooni indikaator vilgub.


Uue kellaaja seadmiseks vt jaotist „Kellaaja seadmine“.



5.4 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 Soojusaste

Sümbo- lid	Funktsioon
0	Väljas-asend
	Topeltala
	Soojashoidmine
1 - 9	Soojusastmed




Kasutage jääkkuumust, et vähendada elektritarvet. Lülitage keeduväli umbes 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppemist välja.

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv soojusaste. Toiduvalmistamise 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!

Nii kaua kui indikaator on sees, kaasneb jääkkuumusega põletusohu.

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

- **soovitatav materjal:** alumiinium, vask

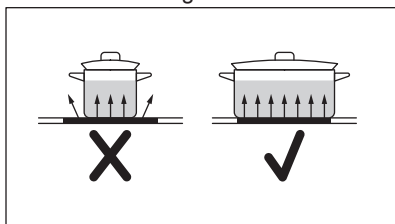
- **mittesoovitav materjal:**
roostevaba teras, valumalm, klaas

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

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

i 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- tagumine	Φ 145	1200
Parem tagumine	170-265	1500/2200
Parem eesmine	Φ 145	1200
Vasak eesmine	140-210	1000/2200

7.3 Näiteid pliidi kasutamisest

i Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
$\frac{1}{2}$ - 1	Valmistatud toidu soojas- hoidmiseks.	vasta- valt va- jaduse- le	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamine: kohevad om- letid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
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.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
3 - 4	Köögiviljade, kala ja liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 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.
- Kasutage spetsiaalset 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, rasvapekid, 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



HOIATUS!

Ärge valage enne küpsetusprotsessi ega selle ajal veesüvendisse mingeid vedelikke. Kahjustuse tekkimise oht.

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 Tava-pärane küpsetamine.
 	Pitsarežiim /AirFry	Ühel ahjutasandil toitude küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. /Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Friikartulitele või pitsale.
	Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Kuivatus	Viilutatud puuviljade, juurviljade ja seente kuivatamiseks.
	Kiirgrill	Suuremas koguses lamedate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
	Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükki- de röstimiseks ühel riulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

Sümbol	Ahju funktsioon	Kasutamine
	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 energiasäästus soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja.

- i** 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.

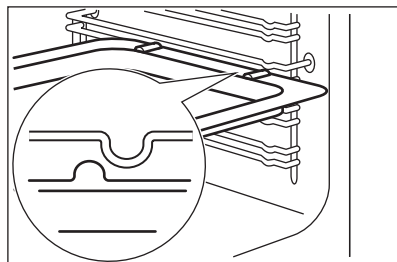
9.3 Jahutusventilaator

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

9.4 Ahju tarvikute sisestamine

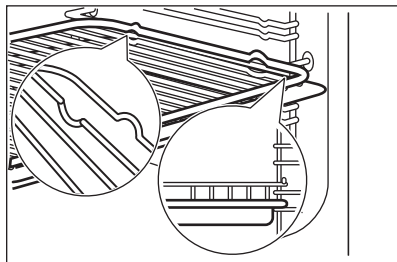
Kombipann:

Lükake sügav pann ahjuresti tugede vahele.



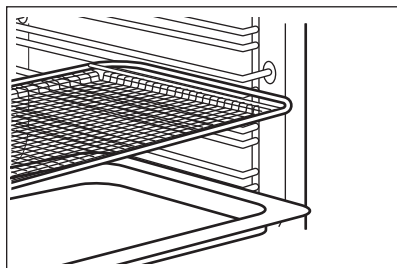
Traatrest ja küpsetusplaat ja sügav pann koos:

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



AirFry rest:

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



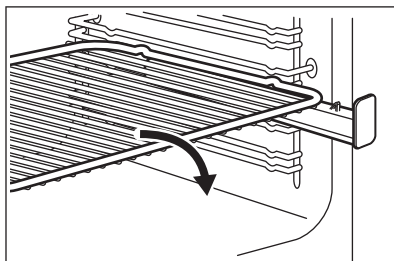
- Kõigil tarvikutel on väiksed sälgud vasak- ja parempoolse külje ülaosas, et suurendada ohutust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud.
- Resti ümbritsev kõrge serv aitab ära hoida ahjunõude mahalibisemist.

9.5 Teleskoopsiinid – ahjutarvikute sisestamine

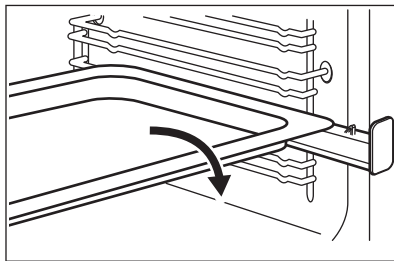


Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

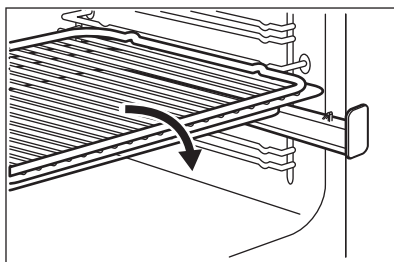
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



Paigutage traatrest teleskoopsiinidele nii, et selle jalad jäävad allapoole.



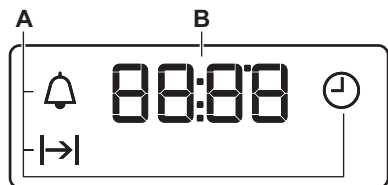
Paigutage küpsetusplaat või sügav pann teleskoopsiinidele.



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 helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
- Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali 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 helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.

4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

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

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

11. AHI - 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 – muretaignast	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Koogipõhi – biskviitaignast	150 - 170	20 - 25	2
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, diagonaalselt)	160	60 - 90	2 - 3

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

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Lehttaignaküpsetised	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Saiakesed	160 ¹⁾	10 - 35	3
Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil)	150 ¹⁾	20 - 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 / küpsetised / 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/küpsetised/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
Biskviittaignast küpsised	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Munavalgest küpsetised, beseed	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makroonid	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Pärmitaignast küpsised	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Lehttaignaküpsetised	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Saiakesed	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli ta- sand
			2. tasand
Väikesed koogid (20 tk küpsetus- plaadil)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

11.4 Ülemise + alumise kuumutusega ühel tasandil küpsetamine



Küpsetamine vormides

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli ta- sand
Rõngaskook või nupsusai	160 - 180	50 - 70	2
Madeira kook / puuviljakoogid	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Rasvavaba keeks	170 ¹⁾	25 - 40	3
Koogipõhi – muretaignast	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Koogipõhi – keeksitaignast	170 - 190	20 - 25	2
Õunakook (2 vormi Ø 20 cm, dia- gonaalpaigutus)	180	60 - 90	1 - 2
Lahtine pirukas (nt quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Juustukook	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli ta- sand
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

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Puuviljakoogid (pärimaignast/ biskviitaignast) ²⁾	170	35 - 55	3
Muretaignast puuviljakoogid	170 - 190	40 - 60	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärimaitainaküpsetised	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pitsa (rohke kattega)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pitsa (õhuke põhi)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
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
Keeksitainast küpsised	170 - 190	20 - 30	3
Munavalgest küpsetised, besees	80 - 100	120 - 150	3
Makroonid	120 - 130	30 - 60	3
Pärimaignast küpsised	170 - 190	20 - 40	3
Lehttaignaküpsetised	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Saiakesed	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Väikesed koogid (20 tk plaadil)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

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
Köögilijagrataän	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Juustukattega baguette'id	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta-sand
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 ta-sand
Pitsa (õhuke põhi) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pitsa (rohke kattega) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Puuviljakooigid	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
Juustukook	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Õunakook, kattega	150 - 170	50 - 60	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 ta-sand
Kuklid	180	25 - 35	3
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	3

Koogid küpsetusplaadil

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

Koogid vormis

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

Kala

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

Väikesed küpsetised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli 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.)	Riivli tasand
Juurviljasegu kotis 400 g	180	25 - 35	3

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

11.7 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.

11.8 Traditsiooniline küpsetamine

Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pajapraad	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Rostbiif või filee: väheküps	paksuse cm kohta	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Rostbiif või filee: poolküps	paksuse cm kohta	220 - 230	8 - 10	1
Rostbiif või filee: täisküps	paksuse cm kohta	200 - 220	10 - 12	1

1) Eelsoojendage ahi.

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 (eelküpsatud)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Vasikaliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Röstitud vasikaliha 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, röstitud lambaliha	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Lambaliha, tagatükk	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Uluk

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Jänese seljatükk, jänesekoot	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
Pool kana	400–500 g/tk	220 - 250	35 - 50	1
Kana, broiler	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	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

11.9 Küpsetamine turbogrilliga

Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rostbiif või filee: väheküps	paksuse cm kohta	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Rostbiif või filee: poolküps	paksuse cm kohta	180 - 190	6 - 8	1
Rostbiif või filee: täisküps	paksuse cm kohta	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Sealiha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Abatükk, kael, kints	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
Vasikapraad	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
Pool kana	400–500 g/tk	190 - 210	35 - 50	1
Kana, broiler	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Part	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Hani	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1

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

11.10 Grillimisest üldiselt

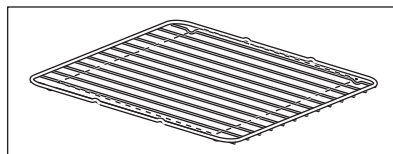


HOIATUS!

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.

11.11 Kiirgrill

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)		Riili ta- sand
		1. külg	2. külg	
Burgerid	maks ¹⁾	9 - 15	8 - 13	4
Seaflee	maks	10 - 12	6 - 10	4
Vorstid	maks	10 - 12	6 - 8	4
Steigid, vasikasteigid	maks	7 - 10	6 - 8	4
Röstleib	maks ¹⁾	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Kattega röstleib/sai	maks	6 - 8	-	4

¹⁾ Eelkuumutage ahi

11.12 Kuivatamine

Katke ahjuriilid küpsetuspaberiga.

Parimate tulemuste saavutamiseks:
lülitage seade poole aja möödudes välja.

Avage seadme uks ja laske seadmel maha jahtuda. Seejärel lõpetage kuivatamine.

Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riili tasand	
			1. tasand	2. tasand
Oad	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Piprad	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Köögiviljad hapendamiseks	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riiuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Seened	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Ürdid	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riiuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Ploomid	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Aprikoosid	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Pirnid	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.13 AirFry

Küpsetised

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Sarvesaiad, külmutatud	umbes 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Lehttainas, külmutatud	umbes 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Lehttainas, värsked	umbes 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pitsa, külmutatud	umbes 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Kartulitooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
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
Viilud/kroketid	umbes 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
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.)	Riili 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

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 mittenakkuva 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 käsnaga või kasutage harja, et eemaldada kõrbenud kohad.

Resti võib pesta ka nõudepesumasinas.

12.3 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

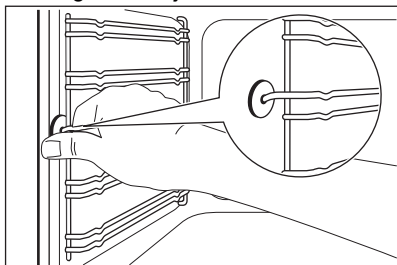
Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsnaga. Kuivatage pehme lapiga.

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

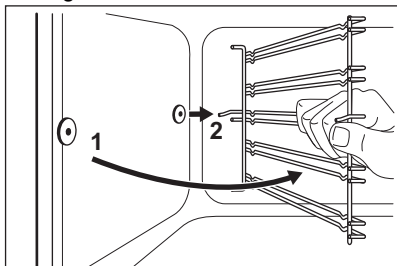
12.4 Riulitugede eemaldamine

Ahju puhastamiseks eemaldage riulitoed.

1. Tõmmake ahjuresi toe esiosa külgseina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresi toe tagaosas külgseina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Teleskoopiinide tökked peavad olema suunatud ettepoole.

Paigaldage restitoid tagasi vastupidises järjekorras.

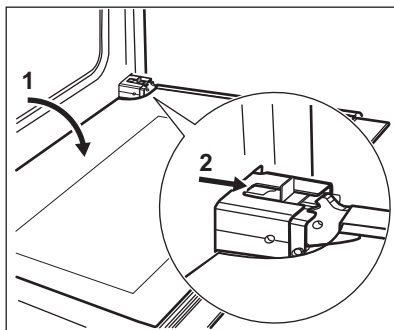


ETTEVAATUST!

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

12.5 Ahjuukse eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.



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

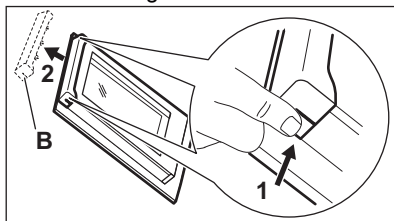
Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage uks vastupidises järjekorras oma kohale tagasi. Veenduge, et kuulete ukse tagasiasetamisel klõpsatust. Vajadusel rakendage jõudu.

12.6 Ukseklaaside eemaldamine ja puhastamine

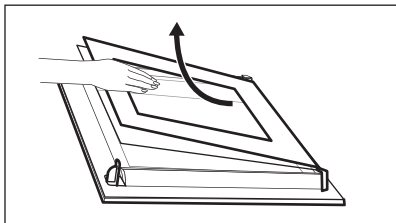


Teie toote ukseklaas võib tüübilt ja kujult erineda joonisel nähtud näidetest. Klaaside arv võib samuti erineda.

1. Võtke mõlemalt poolt ukseliistu B ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituspunkti.



2. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu 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.

12.7 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 leiata ahjuõõne tagaosast.

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

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 ühendatud korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti vooluvõrku ühendatud.

12.8 Sahtli eemaldamine

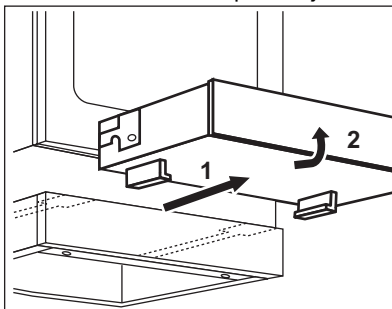


HOIATUS!

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.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
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.
Välimest 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 kella-aeg.
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.

13.2 Hooldusteave

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

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

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

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Pliidiplaati käsitlev teave vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	LKR64020AX
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees
Keedualade arv	4

Kuumutustehnoloogia	Kiirgekuumusallikas	
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine	21,0 cm 14,5 cm 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 Vasak tagumine Parem eesmine Parem tagumine	178,9 Wh/kg 181,8 Wh/kg 181,8 Wh/kg 174,1 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)		179,2 Wh/kg

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemetodid.

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 mõõtetega.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojahoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

14.3 Tooteteave ahjudele ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKR64020AX
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.95 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.82 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Maht	73 l
Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi
Mass	51 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.

14.4 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.


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.

Niiske küpsetus pöördõhuga
Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

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 majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.