

LKI64020AX



---

ET Pliit

---

Kasutusjuhend



## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. TOOTE KIRJELDUS.....	8
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	8
5. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	14
7. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	16
8. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE .....	17
9. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	20
10. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	21
11. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	33
12. VEAOTSING.....	35
13. PAIGALDAMINE.....	37
14. ENERGIATÕHUSUS.....	39

## MÕTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Geniaalne ja stiilne, loodud teile mõeldes. Selle kasutamisel võite olla alati kindel, et tulemused on suurepärased.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

**Külastage meie veebisaiti, kust leiate**



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



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




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


## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- 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.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme voluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F-tüüpi juhet.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

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

- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- 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.
- Kõõgimööbli 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 elektrilöögiolt!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud 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 (siseruimides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.



#### HOIATUS!

Plahvatus- või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli,

vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.

- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.



#### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele ega otse ahju põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuumasse 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.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Jäätmekäitlus



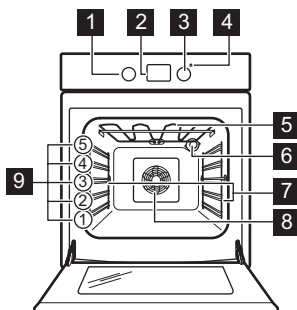
### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

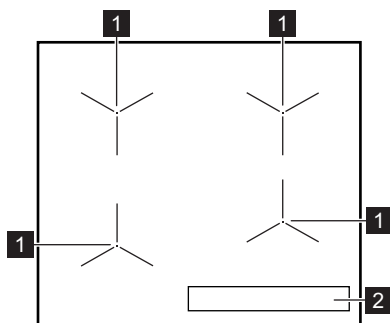
## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade



- 1 Küpsetusrežiimide nupp
- 2 Ekraan
- 3 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 4 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Riiulitugi, eemaldatav
- 8 Ventilator
- 9 Riiuli asendid

### 3.2 Pliidiplaadi ülevaade



- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel

### 3.3 Tarvikud

- **Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Kombipann**  
Kookidele ja küpsistele.  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **AirFry**
- **Teleskoopsiinid**  
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.
- **Hoiusahtel**  
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

## 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 4.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.



**i** Ahjuuksel on aeglase sulgumise süsteem. Ärge kunagi ust jõuga sulgege.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.


Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresi toed oma kohale tagasi.

## 4.2 Sensorväljade kasutamine

Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage ja hoidke ekraanil valitud sümbolit vähemalt 1 sekund.

## 4.3 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.

## 4.4 Kellaaja muutmise

**i** Te ei saa muuta kellaage, kui mõni funktsioon töötab.



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

## 4.5 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

## 4.6 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.

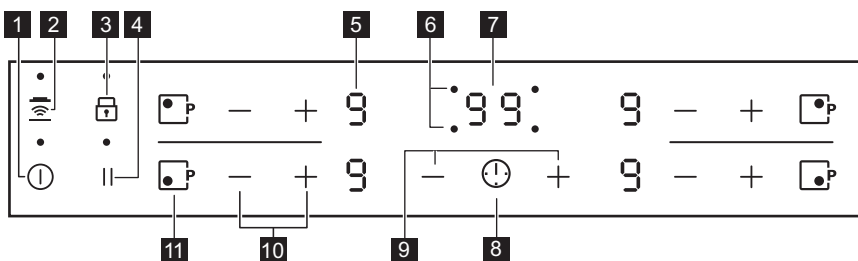
# 5. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



## HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 5.1 Pliidi juhtpaneel





Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

	Sen- sorrä- li	Funktsioon	Märkus
1		SISSE/VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2		Hob <sup>2</sup> Hood	Funktsiooni käsitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks.
3		Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
4		Paus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
5	-	Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
6	-	Keeduväljade taimerindi- kaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
7	-	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
8		-	Keeduvälja valimiseks.
9		-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
10		-	Soojusastme määramiseks.
11		PowerBoost	Funktsiooni sisselülitamiseks.

## 5.2 Soojusastme näit




Ekraan	Kirjeldus
	Keeduväli on välja lülitatud.
	Keeduväli on sisse lülitatud.
	Paus on sees.
	Automaatne kuumutamine on sees.
	PowerBoost on sees.
	Tegemist on rikkega.
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
	Lukk / Lapselukk on sees.

Ekraan	Kirjeldus
	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
	Automaatne väljalülitus on sees.




### 5.3 OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator)



#### HOIATUS!

 /  /  Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb jääkuumusega põletusohht.

Induksioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.


Indikaatorid  /  /  lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkuumuse taset.

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.



### 5.4 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .


### 5.5 Automaatne väljalülitus

#### Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:





- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kõlab helisignaal ja pliit lülitub välja. Eemaldage objekt või puhastage juhtpaneel.

- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keedualal maha jahtuda.
  - kasutate sobimatut keedunõud.
- Sümbol  süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib  ja pliit lülitub välja.

#### Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
 , 1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi

### 5.6 Soojusaste

Soojusastme suurendamiseks puudutage . Soojusastme vähendamiseks puudutage . Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt  ja .

### 5.7 Automaatne kuumutamine

Selle funktsiooni sisselülitamisel saavutate vajaliku soojusastme kiiremini. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet; seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse õige soojusastmeni.



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

#### Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage  ()

süttib). Puudutage kohe  $\uparrow$  (R) süttib).

Puudutage kohe  $\text{—}$ , kuni ekraanil kuvatakse õige soojusaste. 3 sekundi pärast süttib (R).

#### Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage  $\text{—}$ .

## 5.8 PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keedualadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduala jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduala automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.

#### Keeduala jaoks funktsiooni

**sisselülitamiseks:** puudutage  $\square$  P. P süttib.

#### Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage  $\square$  P või  $\text{—}$ .

## 5.9 Taimer

#### Pöördloendur

Saate kasutada seda funktsiooni, et määrata, kui kaua keeduväli ühe toiduvalmistusseansi ajal töötama peab.

Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

**Keeduvälja seadmiseks:** puudutage uuesti nuppu  $\text{⌚}$ , kuni vajaliku keeduvälja indikaator süttib.

**Funktsiooni aktiveerimiseks või kellaaja muutmiseks** puudutage taimeri nuppu  $\uparrow$  või  $\text{—}$  aja seadmiseks (vahemikus 00 - 99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja pöördloendus.

**Ülejäänud aja vaatamiseks** seadke küpsetusaeg nupuga  $\text{⌚}$ . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

**Funktsiooni deaktiveerimiseks** seadke küpsetusaeg nupuga  $\text{⌚}$  ja puudutage nuppu  $\text{—}$ . Järelejäänud aeg läheb tagasi 00-le. Keeduvälja indikaator kustub.

**i** Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja 00 vilgub. Keeduala deaktiveerub.

#### Heli peatamiseks puudutage nuppu

või  $\text{⌚}$ .

#### Minutilugeja

Kui pliit on aktiveeritud ja keeduväljad ei tööta, saate kasutada seda funktsiooni **Minutilugeja**-na. Soojusastme ekraanil kuvatakse  $\square$ .

#### Funktsiooni aktiveerimiseks

puudutage nuppu  $\text{⌚}$ . Puudutage taimeri nuppu  $\uparrow$  või  $\text{—}$  aja seadmiseks. Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja 00 vilgub.

#### Heli peatamiseks puudutage nuppu

või  $\text{⌚}$ .

#### Funktsiooni deaktiveerimiseks

puudutage nuppu  $\text{⌚}$  ja seejärel puudutage nuppu  $\text{—}$ . Järelejäänud aeg läheb tagasi 00-le

**i** See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

## 5.10 Paus

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keedualad madalaimale soojusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümbolid lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Puudutage  $\parallel$ , et funktsioon aktiveerida.

$\square$  süttib. Soojusaste langeb tasemele 1.

#### Funktsiooni deaktiveerimiseks



puudutage  $\parallel$ . Süttib eelmine soojuse tase.

## 5.11 Lukk


Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.


#### Valige kõigepealt soojusaste.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:**

puudutage   süttib 4 sekundiks. Taimer jääb sisselülitatuks.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:**





puudutage . Süttib viimati kasutatud soojusaste.

 Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.





## 5.12 Lapselukk





See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:**

käivitage pliit  abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.


**Funktsiooni väljalülitamiseks:**

käivitage pliit  abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.

**Funktsiooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks:** lülitage pliit sisse  abil.  süttib. Puudutage  4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate pliidi välja  abil, on funktsioon jälle sees.

## 5.13 Hob<sup>2</sup>Hood

See on eesrindlik automaatne funktsioon, mis ühendab pliidiplaadi spetsiaalse õhupuhastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilaatori kiirus määratakse automaatselt valitud režiimi ja pliidil oleva kõige kuumema nõu temperatuuri alusel. Ventilaatorit saate pliidiplaadilt kasutada ka käsitsi.

 Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikimisi välja lülitatud. Enne funktsiooni kasutamist aktiveerige see. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

**Funktsiooni automaatne juhtimine**

Funktsiooni automaatseks kasutamiseks valige automaatrežiim H1 – H6. Algselt on pliit seadistatud valikule H5. Õhupuhasti reageerib alati, kui kasutate pliidiplaati. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilaatori kiirust.

**Automaatrežiimid**





	Auto- maatne tuli	Keemi- ne <sup>1)</sup>	Praadi- mine <sup>2)</sup>
Režiim H0	Väljas	Väljas	Väljas
Režiim H1	Sees	Väljas	Väljas
Režiim H2 <sup>3)</sup>	Sees	Venti- laatori kiirus 1	Venti- laatori kiirus 1
Režiim H3	Sees	Väljas	Venti- laatori kiirus 1
Režiim H4	Sees	Venti- laatori kiirus 1	Venti- laatori kiirus 1
Režiim H5	Sees	Venti- laatori kiirus 1	Venti- laatori kiirus 2
Režiim H6	Sees	Venti- laatori kiirus 2	Venti- laatori kiirus 3


1) Pliit tuvastab keemise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.


2) Pliit tuvastab praadimise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.


3) See režiim aktiveerib ventilaatori ja tule ega sõltu temperatuurist.

**Automaatrežiimi muutmine**

1. Lülitage seade välja.
2. Puudutage  3 sekundit. Ekraan süttib ja kustub.
3. Puudutage  3 sekundit.
4. Puudutage nuppu  paar korda, kuni süttib .





5. Puudutage taimeri nuppu , et valida automaatne režiim.


 Õhupuhasti juhtimiseks otse õhupuhasti paneelil deaktiveerge funktsiooni automaatne režiim.

 Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud ja pliidiplaadi deaktiveerinud, võib õhupuhasti siiski teatud aja jooksul töötada. Pärast seda deaktiveerib süsteem ventilaatori automaatselt ja tõkestab ventilaatori tahtmatu aktiveerimise järgmise 30 sekundi jooksul.

### Ventilaatori kiiruse käsitsi juhtimine

Funktsiooni saab kasutada ka käsitsi.


Selleks puudutage nuppu , kui pliidiplaat on aktiivne. See deaktiveerib funktsiooni automaatse töö ja võimaldab teil ventilaatori kiirust käsitsi muuta. Kui vajutate nuppu , tõstate ventilaatori kiirust ühe sammu võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti nuppu , seate ventilaatori kiiruseks 0, mis deaktiveerib õhupuhasti ventilaatori. Ventilaatori uuesti käivitamiseks kiirusel 1 puudutage nuppu .

 Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige pliid ja aktiveerige see uuesti.

### Valgusti aktiveerimine

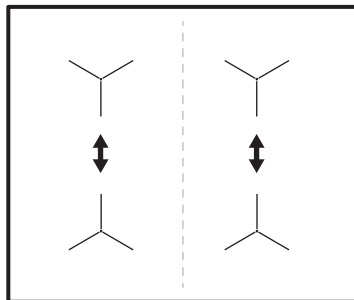
Saate pliidiplaadi seadistada nii, et see aktiveeriks valgusti automaatselt sisse,

kui pliidiplaadi aktiveerite. Selleks seadke automaatrežiim sättele H1 – H6.

 Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

## 5.14 Toitehaldus-funktsioon


- Keedualad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule. Vaadake joonist.
- Igal faasil on maksimaalne elektrivõimsus.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keedualade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keeduväljade koguvõimsus ületatakse.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keedualade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keeduväljade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.




## 6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

 **HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Keedunõud

 Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

 Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

### Keedunõu materjal

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, porselan.

## Keedunõud võib induktsoonpliidiplaadil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbub keedunõu põhjale.



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

## Keedunõu mõõtmed

Induktsoonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.

## 6.2 Minimaalne kööginõu diameeter

Keedu- väli	Kööginõu diameeter (mm)	Võimsus (W)
Vasak ta- gumine	125 - 140	1400/2500
Parem ta- gumine	145 - 180	1800/2800
Parem eesmine	145 - 180	1800/2800
Vasak eesmine	180 - 210	2300/3600

## 6.3 Kasutamisega kaasnevad helid

### Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

**Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.**

## 6.4 Öko Timer (Öko taimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.


## 6.5 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusastmete ja keeduvälja tarvitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
- 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.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tulele poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögililjade, 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.		
	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud.		

## 7. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 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.

### 7.2 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 metallsed 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 pliidi pinda.



## 8. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!







Vt ohutust käsitlevaid peatükke.





### HOIATUS!

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


### 8.1 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 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 töötab võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Üldisi energiasäästusootusi 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.

## 8.2 Ahju sisse- ja väljalülitamine

-  **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 temperatuurinuppu väljas-asendisse.

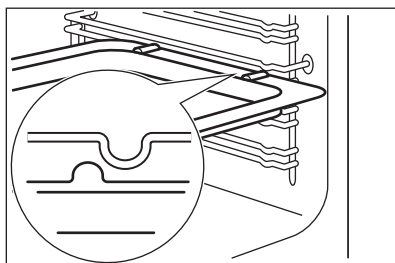
## 8.3 Jahutusventilaator

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

## 8.4 Ahju tarvikute sisestamine

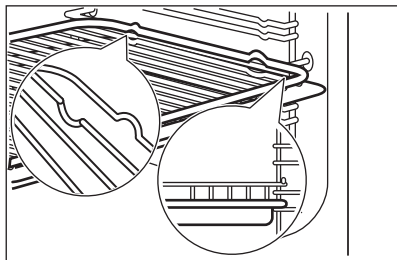
### Kombipann:

Lükake sügav pann ahjuresti tugede vahele.



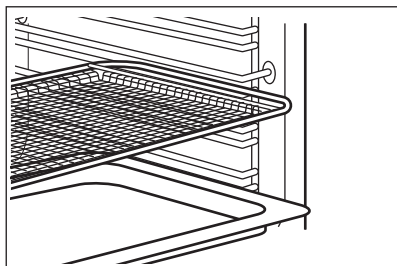
### Traatrest ja küpsetusplaat ja sügav pann koos:

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



### AirFry rest:

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



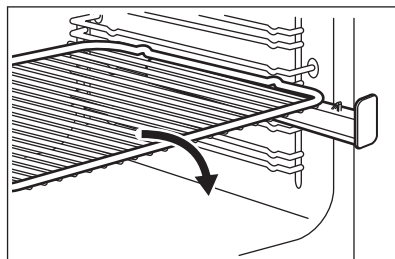
- Kõigil tarvikutel on väiksed sälgid vasak- ja parempoolse külje ülaosas, et suurendada ohutust. Sälgid kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud.
- Resti ümbritsev kõrge serv aitab ära hoida ahjunõude mahalibisemist.

## 8.5 Teleskoopsiinid – ahjutarvikute sisestamine

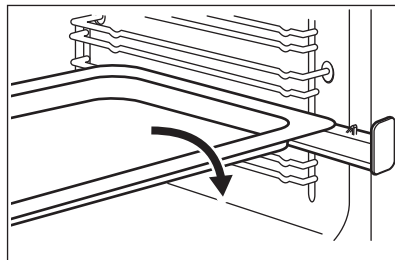


Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

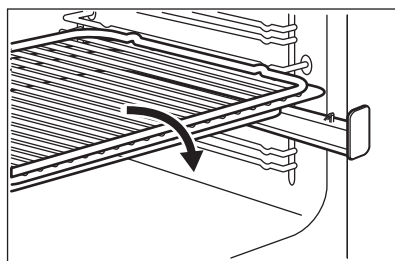
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



Paigutage traatrest teleskoopsiinidele nii, et selle jalad jäävad allapoole.



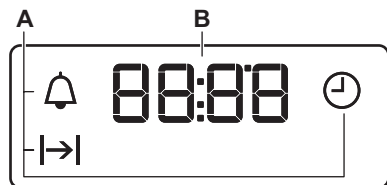
Paigutage küpsetusplaat või sügav pann teleskoopsiinidele.



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

## 9. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

### 9.1 Ekraan



- A. Kella funktsioonid  
B. Taimer

### 9.2 Nupud

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

### 9.3 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.

### 9.4 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.

### 9.5 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.

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

## 9.6 Kellafunktsioonide tühistamine

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

# 10. 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.

## 10.1 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

## 10.2 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.

### 10.3 Pöördõhk

#### Küpsetamine ühel ahjutasandil

##### Küpsetamine vormides

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand
Rõngaskook või nupsusai	150 - 160	50 - 70	2
Madeira kook / puuviljakoogid	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Rasvavaba keeks	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Koogipõhi – muretaignast	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Koogipõhi – biskviitaignast	150 - 170	20 - 25	2
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, diagonaalselt)	160	60 - 90	2 - 3

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

##### Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

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

<sup>1)</sup> Kasutage sügavat panni.

##### Küpsised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli 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.)	Riili tasand
Lehttaignaküpsetised	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Saiakesed	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3
Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil)	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

#### Vormiroogade ja gratäänide tabel

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Juustukattega baguette'id	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Täidetud köögiviljad	160 - 170	30- 60	1

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

#### Küpsetamine mitmel tasandil

##### Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

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

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

##### Küpsised/small cakes/küpsetised/saiakesed

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili 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 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 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Saiakesed	180 <sup>1)</sup>	25- 40	2 / 4

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
			2. tasand
Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

1) Eelsoojendage ahi.

## 10.4 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
Rasvavaba keeks	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Koogipõhi – muretaignast	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Koogipõhi – keeksitaignast	170 - 190	20 - 25	2
Õunakook (2 vormi Ø 20 cm, diagonaalpaigutus)	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.)	Riuli tasand
Pärmitaignast kringel / pärg	170 - 190	40 - 50	2
Jõulukook	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Leib (rukkileib): 1. Küpsetamise esimene pool. 2. Küpsetamise teine pool.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Tuuletaskud/ekleerid	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rullbiskviit	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Kuiv purukook	160 - 180	20 - 40	3
Mandlikook/suhkrukoogid	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3



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

1) Eelsoojendage ahi.

### Vormiroogade ja gratäänide tabel

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Pastavorm	180 - 200	45 - 60	1
Lasanje	180 - 200	35 - 50	1
Köögiviljagrataän	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Juustukattega baguette'id	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Magusad vormiroad	180 - 200	40 - 60	1
Kalavormid	180 - 200	40 - 60	1
Täidetud köögiviljad	180 - 200	40 - 60	1

1) Eelsoojendage ahi.

## 10.5 Pitsarežiim

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pitsa (õhuke põhi) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pitsa (rohke kattega) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Puuviljakoogid	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 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Lehttaignaküpsetis	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Vene pirukad (calzoned vene moodi)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Kasutage sügavat panni.

2) Eelsoojendage ahi.

## 10.6 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
Biskviitaignast 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

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

## 10.7 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.

## 10.8 Traditsiooniline küpsetamine

### Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Pajapraad	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Rostbiif või filee: väheküps	paksuse cm kohta	230 - 250 <sup>1)</sup>	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.)	Riiuli 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
Röstitud vasikaliha <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Vasikakoot	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Hirve seljatükk	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Tagatükk	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

<sup>1)</sup> 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

## 10.9 Küpsetamine turbogrilliga

### Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (�C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rostbiif v�i filee: v�heki�p	paksuse cm kohta	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Rostbiif v�i filee: poolki�p	paksuse cm kohta	180 - 190	6 - 8	1
Rostbiif v�i filee: t�iski�p	paksuse cm kohta	170 - 180	8 - 10	1

1) Eelsoojendage ahi.

### Sealiha

Toit	Kogus	Temperatuur (�C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Abat�kk, 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 (eelki�psetatud)	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 seljat�kk	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

### Linnuliha

Toit	Kogus	Temperatuur (�C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Linnuliha portsjonit�kid	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.)	Riuli ta- sand
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalkun	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

## 10.10 Grillimisest üldiselt

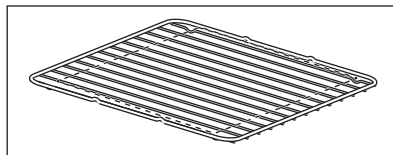


### HOIATUS!

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.

## 10.11 Kiirgrill

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

<sup>1)</sup> Eelkuumutage ahi

## 10.12 Kuivatamine

Katke ahjuriulid 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)	Riuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Oad	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Piprad	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Köögivilja hapendamiseks	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riuli 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)	Riuli 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

## 10.13 AirFry

### Küpsetised

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Sarvesaiad, külmutatud	umbes 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Lehttainas, külmutatud	umbes 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Lehttainas, värsk	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.)	Riuli 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.)	Riuli tasand
Suvikõrvitsaviilud, värsked <sup>1)</sup>	umbes 500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> lisage 1 tl oliiviõli, et vältida kleepumist



## Muu

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli 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. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 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.

### 11.2 AirFry-resti puhastamine

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

Resti võib pesta ka nõudepesumasinas.

### 11.3 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

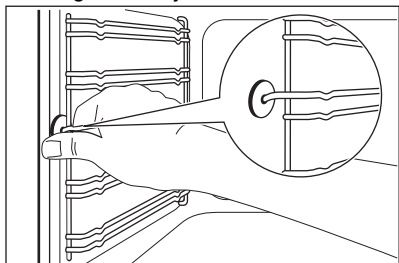
Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsnaga. Kuivatage pehme lapiga.

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

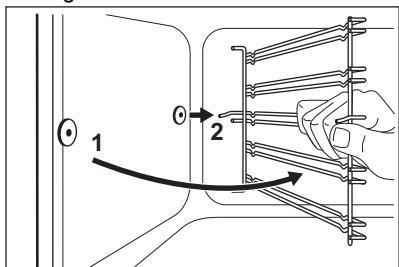
## 11.4 Riilutugede eemaldamine

Ahju puhastamiseks eemaldage riilutoed.

1. Tõmmake ahjuresi toe esiosa külgešina küljeste lahti.



2. Tõmmake ahjuresi toe tagaosas külgešina küljeste lahti ja eemaldage tugi.



Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.

Paigaldage restitoid tagasi vastupidises järjekorras.

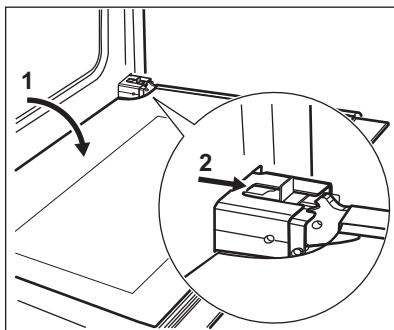


### ETTEVAATUST!

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

## 11.5 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.

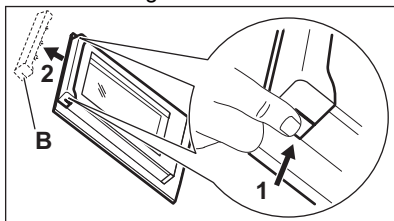
Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage uks vastupidises järjekorras oma kohale tagasi. Veenduge, et kuulete ukse tagasiasetamisel klõpsatust. Vajadusel rakendage jõudu.

## 11.6 Ukseklaaside eemaldamine ja puhastamine

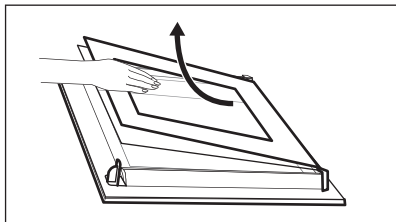


Teie toote ukseklaas võib tüübilt ja kujult erineda joonisel nähtud näidetest. Klaaside arv võib samuti erineda.

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



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.

## 11.7 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 pirmi.
4. Paigaldage klaaskate.

# 12. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 12.1 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.

## 11.8 Sahtli eemaldamine

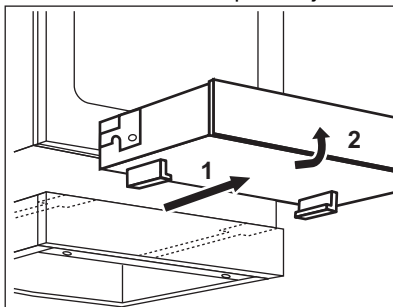


### HOIATUS!

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.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Juhtpaneelil on vett või on juhtpaneel kaetud rasvapritsmetega.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Helisignaal kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale ①.	Eemaldage objekt sensorväljalt.
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.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtuda.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldusfunktsioon on sisse lülitatud.	Vt "Pliit – igapäevane kasutamine".
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud.	Lülitage signaalid sisse. Vt "Pliit – igapäevane kasutamine".
 süttib pliidi ekraanil.	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti.
 süttib pliidi ekraanil.	Lapselukk või lukufunktsioon sisse lülitatud.	Vt "Pliit – igapäevane kasutamine".
 süttib pliidi ekraanil.	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.
 süttib pliidi ekraanil.	Kasutate vale keedunõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Pliit – viheid ja näpunäiteid".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
 süttib pliidi ekraanil.	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt jaotist "Pliit – vihjeid ja näpunäiteid".
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaeg.
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.

## 12.2 Hooldusteave

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

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

### Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)	.....
Tootenumbr (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 13. PAIGALDAMINE



### HOIATUS!

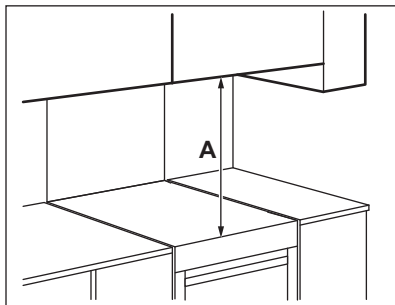
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 13.2 Seadme asukoht

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

### 13.1 Tehnilised andmed

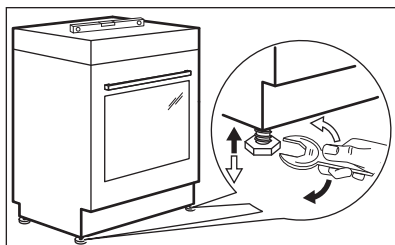
Mõõdud	
Kõrgus	847 - 867 mm
Laius	596 mm
Sügavus	600 mm



### Minimaalsed vahed

Mõõdud	mm
A	685

### 13.3 Seadme loodimine



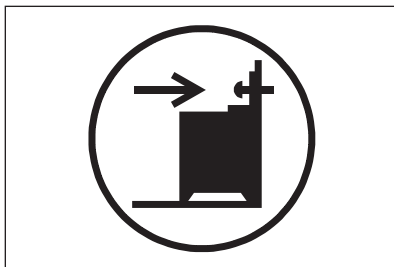
Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.

### 13.4 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.

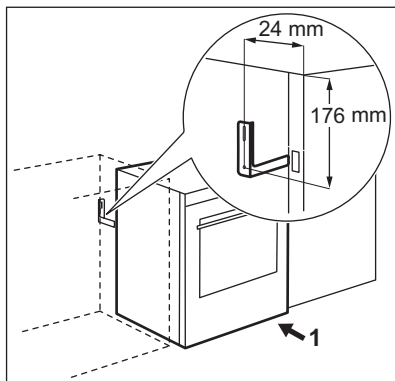


#### ETTEVAATUST!

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 ülapiinast ja 24 mm seadme vasakust servast asuva toendi ümmargusse auku. Vaadake joonist. Krivige 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 <sup>2</sup>
3 neutraalsega	5x1,5 mm <sup>2</sup>



**HOIATUS!**

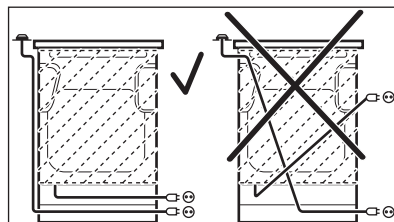
Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.

### 13.5 Elektriinstallatsioon



**HOIATUS!**

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



## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Pliidiplaati käsitlev teave vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	LKI64020AX	
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaati eraldiseisva pliidi sees	
Keedualade arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine	21,0 cm
	Vasak tagumine	14,0 cm
	Parem eesmine	18,0 cm
	Parem tagumine	18,0 cm
Energiatarbimine keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak eesmine	191,0 Wh/kg
	Vasak tagumine	177,0 Wh/kg
	Parem eesmine	189,0 Wh/kg
	Parem tagumine	178,0 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)	183,8 Wh/kg	

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

### 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.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

### 14.3 Tooteteave ahjudele ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKI64020AX
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.95 kWh/tüklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.82 kWh/tüklis
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Maht	73 l
Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi
Mass	50.2 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 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 jääkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkuumust.


#### **Toidu soojashoidmine**


Jääkuumuse 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.