



**Electrolux**



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**LKI564267X**

**LKI564266W**

**ET** Kasutusjuhend | **Pliit**



# Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	10
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	11
6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. PLIIDIPLAAT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	15
8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	17
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	17
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	19
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	20
12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	22
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	27
14. VEAOTSING.....	30
15. ENERGIATÕHUSUS.....	32
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	34

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- 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**

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamist ja toitekaablit vahetamist on lubatud teostada ainult kvalifitseeritud töötajatel.
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme vooluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F-tüüpi juhet.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet platvormile.
- Ärge kasutage seadet välistaimeriga ega kaugjuhtimispuldi abil.

- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamine/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 keedunõu detektorile.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid ühendage lahti elektritoide.
- HOIATUS: Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud

hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib kuumaks muutuda.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeisina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Katkestusvahendid peavad olema juhtmestikuga ühendatud vastavalt juhtmete paigaldamise eeskirjadele.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- 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 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 elektriõhutat pistikupesad.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikuissestamist sulgege korralikult seadme uks.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.  
Elektrilöögi oht.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- 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.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinnal ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.

### HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aineid. 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 madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlike 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 kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuumale 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.

## 2.4 Hooldus ja puhastus

### HOIATUS!

Kehavigastuse, 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 toidujäägid võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

## 2.5 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

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

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine

### HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

# 3. PAIGALDAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

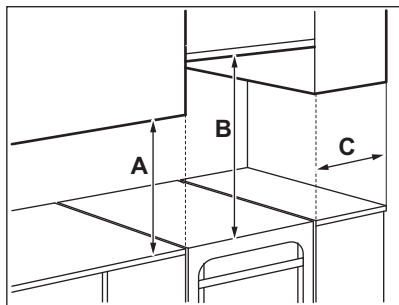
## 3.1 Seadme asukoht



Ärge paigaldage pliiti kraanikausi ega valamuga kapi lähedusse. Niiskus/veepiisad võivad sattuda küljepaneeli ja kapi vahele ning võivad aja jooksul kahjustada küljepaneeli värvi.

Eraldiseisva seadme kapid saab paigaldada ühele või kahele küljele ja nurka.

Minimaalsete paigalduskauguste kohta leiате teavet tabelist.



### Minimaalsed vahekaugused

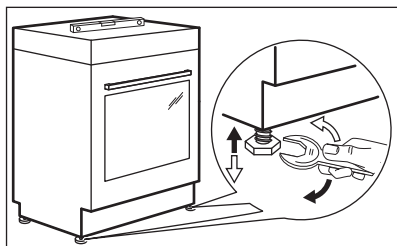
Mõõdud	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Seadme klass	1

Mõõdud	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600

### 3.3 Seadme loodimine



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

### 3.4 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.

#### ⚠ ETTEVAATUST!

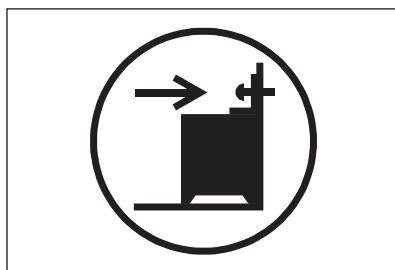
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

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

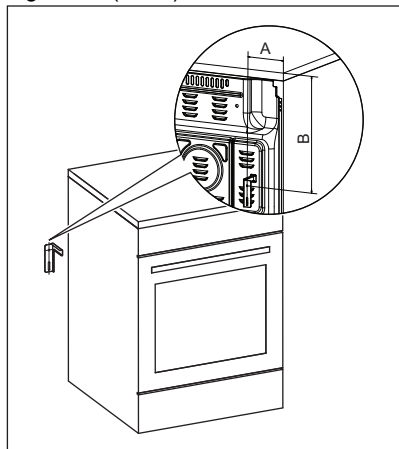
Teie seadmel on juuresoleval pildil näidatud sümbol (kohaldatavuse korral), et tuletada meelde kaldumisvastase kaitsme paigaldamise vajadust.



1. Paigaldage kaldumisvastane kaitse B - 357 mm seadme ülapiinast allapoole ja A - 67 mm seadme küljelt kinnitusklambri ümmargusse avasse. Kruvige see kõva



materjali külge või kasutage sobivat tugevdust (seina).



2. Ava leiate seadme tagakülje vasakult poolelt. Kergitage seadme esiosa ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui tööpinna kappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmise mõõdu seadme keskkohale vastavaks reguleerima.



Kui te muutsite pliidi mõõtmeid, peate kaldumisvastase seadme nõuetekohaselt joondama.



#### **ETTEVAATUST!**

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

### **3.5 Elektriinstallatsioon**



#### **HOIATUS!**

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

Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit.



#### **HOIATUS!**

Enne kui ühendate toitekaabli konnektoriterminaliga, mõõtke pinget faaside ja maja elektrivõrgu vahel. Seejärel kontrollige seadme tagaküljel olevalt andmesildilt ühendusparameetreid, et tagada elektripaigaldise nõuetekohane käitamine. Etappide õigest järjekorrast kinnipidamine hoiab ära paigaldusvead ja seadme elektrikomponentide kahjustamise.

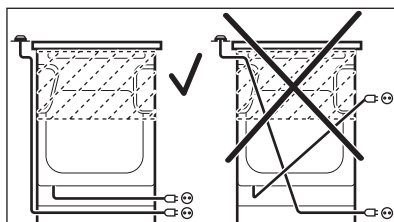
#### **Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:**

Faas	Min kaabli suurus
1	3 × 6,0 mm <sup>2</sup>
3 neutraalsega	5 × 1,5 mm <sup>2</sup>



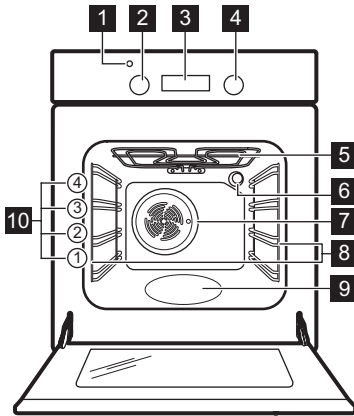
#### **HOIATUS!**

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



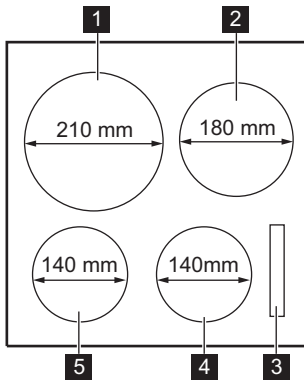
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 2 Temperatuurinupp
- 3 Elektronprogrammeerija
- 4 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Riilutugi, eemaldatav
- 9 Veesüvend
- 10 Riili asendid

### 4.2 Keeduala paigutus



- 1 Induktsioonkeeduväli 2300 W, millel on PowerBoost 3350 W
- 2 Induktsioonkeeduväli 1800 W, millel on PowerBoost 2800 W
- 3 Ekraan
- 4 Induktsioonkeeduväli 1400 W, millel on PowerBoost 2500 W

- 5 Induktsioonkeeduväli 1400 W, millel on PowerBoost 2500 W

### 4.3 Lisatarvikud

- **Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**  
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Grill-/küpsetuspann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **AirFry küpsetusplaat**  
Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita.
- **Teleskoopsiinid**  
Teleskoopsiinid võimaldavad reste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.
- **Hoiusahtel**  
Hoiusahtel on ahjuõõnsuse all.




## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine


Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.



1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Seadke funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Selle funktsiooni maksimaalne temperatuur on 210 °C. Laske seadmel töötada 15 min.
4. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilutoed tagasi oma kohale.

### 5.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

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


Õige aja valimiseks vajutage nuppe  või .

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

### 5.3 Kellaaja muutmine



Te ei saa muuta kellaagega, kui mõni funktsioon töötab.

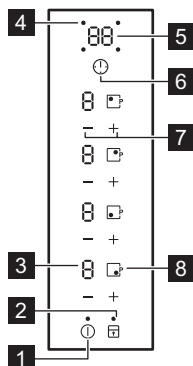
Vajutage nuppu  seni, kuni kellaaja funktsiooni indikaator vilgub. Uue kellaaja seadmiseks vt jaotist „Kellaaja seadmine“.

## 6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 Pliidi juhtpaneel



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

Sensorväli	Funktsioon	Märkus
<b>1</b>	SISSE / VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
<b>2</b>	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
<b>3</b> -	Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
<b>4</b> -	Keeduväljade taimerindikaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
<b>5</b> -	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
<b>6</b>	-	Keeduvälja valimiseks.
<b>7</b> + / -	-	Soojusastme või ajaseade valimiseks.
<b>8</b>	PowerBoost	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.

## 6.2 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduväli on välja lülitatud.
	Keeduväli on sisse lülitatud. Täpp tähendab muudatust poole soojusastme võrra.
	PowerBoost on sees.
	Tegemist on rikkega.

Ekraan	Kirjeldus
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkuumus.
	Lukk / Lapselukk on sees.
	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
	Automaatne väljalülitus on sees.

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

#### HOIATUS!

Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusohut jääkuumuse tõttu.

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

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

- jätka valmistamist,

- soojashoidmine,

- jääkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnelatel 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.

### 6.4 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

### 6.5 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 helisignaali 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

### 6.6 Soojusaste

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

### 6.7 PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keedualadel rohkem võimsust kasutada.

Funktsiooni saab induksioonkeeduala jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induksioonkeeduala automaatselt tagasi kõrgemale soojusastmele.

### Keeduala jaoks funktsiooni

**sisselülitamiseks:** puudutage   süttib.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage


 või .

## 6.8 Taimer



### Pöördloenduse taimer

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


**Valige esmalt keeduväli ja seejärel funktsioon.** Soojusastme saate valida enne või pärast funktsiooni valimist.

**Keeduvälja seadmiseks:** puudutage uuesti nuppu , kuni vajaliku keeduvälja indikaator süttib.





**Funktsiooni sisselülitamiseks või kellaaja**

**muutmiseks:** puudutage nuppu  või  valitud keeduväljal, et valida aeg (00 - 99minutid). Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja pöördloendus.

**Ülejäänud aja vaatamiseks** seadke

küpsetusaeg nupuga . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

**Funktsiooni inaktiveerimiseks:** valige

keeduväli ja  puudutage  valitud keeduvälja. Järelejäänud aega loetakse maha kuni näiduni 00. Keeduvälja indikaator kustub. Funktsiooni väljalülitamiseks võite puudutada samaaegselt  ja .






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

**Heli peatamiseks puudutage nuppu** või .

### Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada **Minutilugejana**, kui pliit on sisse lülitatud ja

keeduväljad ei tööta (kuumutuse seadete näit kuvab ).

**Funktsiooni aktiveerimiseks** puudutage nuppu . Puudutage nuppu  või  aja seadmiseks. Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja 00 vilgub.

**Heli peatamiseks puudutage nuppu** või .




See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

## 6.9 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.







## 6.10 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.







**Funktsiooni aktiveerimiseks:** lülitage pliit

sisse funktsiooniga . Ärge seadke soojusastet. Puudutage  4 sekundit. Puudutage mis tahes   süttib. Lülitage pliit välja  abil.






**Funktsiooni inaktiveerimiseks:** lülitage pliit



sisse funktsiooniga   süttib. Ärge seadke kuumusastet. Puudutage  4 sekundit. Puudutage mis tahes   süttib. Lülitage pliit välja  abil.


**Funktsiooni tühistamiseks ainult ühe küpsetusaja jooksul:** lülitage pliit sisse


funktsiooniga   süttib. Puudutage samaaegselt  ja , kuni signaal töötab.  hakkab tööle. **Valige kuumusaste 10 sekundi jooksul.** Nüüd saate pliiti kasutada. Kui lülitate pliidi välja  abil, aktiveeritakse funktsioon uuesti.

### 6.11 OffSound Control (Helide aktiveerimine ja inaktiveerimine)

Lülitage pliit välja. Veenduge, et taimerifunktsioon ja Lapselukk ei ole sisse lülitatud. Puudutage  3 sekundit. Puudutage  3 sekundit.  või  kuvatakse taimeri ekraanil. Puudutage eesmise parempoolse välja nuppu , et valida üks järgnevatest:

-  – helid on väljas
-  – helid on sees

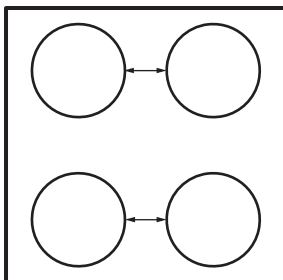
Kui funktsioon on seatud valikule , kuulete heli ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades ;
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloendur jõuab lõpule

- midagi juhtpaneelile asetades.

### 6.12 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.



## 7. PLIIDIPLAAT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 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, portselan.

#### Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil 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

Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

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

## 7.2 Minimaalne kööginõu diameeter

Keeduväli	Minimaalne kööginõu diameeter (mm)
Vasak tagumine	180
Parem tagumine	150
Parem eesmine	125
Vasak eesmine	125

## 7.3 Müra töötamise ajal

### Kui kuulete:

- pragunemise heli: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).

- vilistav heli: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.
- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.

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

## 7.4 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend


Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava 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 olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 – 2.	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2.	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2. - 3.	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikseltulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3. - 4.	Hautage köögivilju, kala, liha.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.
4. - 5.	Aurutage kartuleid ja muid köögivilju.	20 - 60	Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.
4. - 5.	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
5. - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotleid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Vajadusel keerake ümber.



Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Vajadusel keerake ümber.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		
	Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.		

## 8. Pliidiplaat – PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapäraseid puhastusprotseduuri.

### HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

### 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:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

## 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahju funktsioonide nuppu.
  2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
- Tuli süttib, kui ahi töötab.



Kuumutuseta funktsioonide jaoks ei ole temperatuuri vaja valida.

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

### 9.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab

toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.


### 9.3 Jahutusventilaator


Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Seadet välja lülitades veenduge, et nii seadmefunktsioonide kui ka temperatuurinupp on mõlemad väljas-asendis. Vastasel juhul jätkab jahutusventilaator töötamist.


### 9.4 Ahju funktsioonid


**0 Väljas-asend**  
Ahi on väljas.


 **Ahju valgusti**  
Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.


 **Steam Bake**  
Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.


 **Alumine kuumutus**  
Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.



 **Tavapärane küpsetamine**  
Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.


 **Kiirgrill**  
Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.

 **Turbogrill**  
Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

 **Ventilaatoriga küpsetamine**  
Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriilil ilma maitsete segunemiseta.

 **Niiskusega küpsetus**  
Seda funktsiooni kasutati energiatõhususe klassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (EU 65/2014 ja EU 66/2014 kohaselt). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1. 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. Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiskusega küpsetus.

 **AirFry/  
Pöördõhk**  
 Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Friikartulitele või pitsale. /  
Küpsetamiseks maksimaalselt kahel ahjutasandil korraga ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.

 **Sulatamine**  
Toidu sulatamiseks. Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.

### 9.5 Funktsiooni aktiveerimine: Steam Bake

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.

#### HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.


Eralduv aur võib põhjustada põletust:

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



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahju uks.
2. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.  
Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml.  
Veesüvendi täitmisel peab ahi olema külm.

3. Seadke funktsioon: Steam Bake .
4. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
5. Pange toit ahju ja sulgege uks.

#### **ETTEVAATUST!**

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

6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

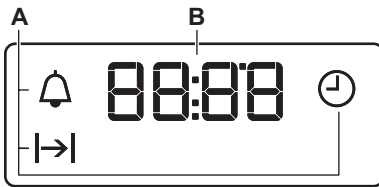
7. Eemaldage veesüvendist vesi.

#### **HOIATUS!**

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

## 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.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.

### 10.3 Kellafunktsioonide tabel

Kella funktsioon	Kasutamine
 Kellaaeg	Kellaaja seadmiseks või kontrollimiseks.
 KESTUS	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
 Minutilugeja	Pöördloenduse aja seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. MINUTILUGEJA saab seada igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

### 10.4 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.

2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.

3. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$  KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse  $\text{I} \rightarrow \text{I}$ .

4. Kui aeg saab täis, vilgub  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

## 10.5 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest  $\text{⌚}$ , kuni  $\text{🔔}$  hakkab vilkuma.
2. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$  vajaliku aja valimiseks.

Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.

3. 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  $\text{⌚}$ , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke  $\ominus$ .  
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

# 11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

### HOIATUS!

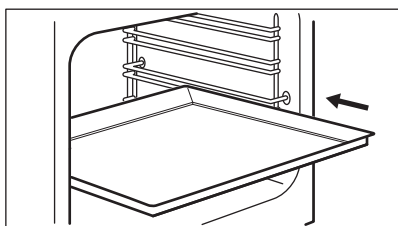
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 11.1 Tervikute sisestamine

Rest:

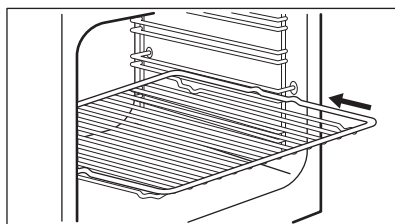


Ärge lükake küpsetusplaati või sügavat panni ahjuõones täiesti vastu tagaseina. See takistab kuumuse ringlemist plaadi ümber. Toit võib ära kõrbedada, eriti plaadi tagaosas.

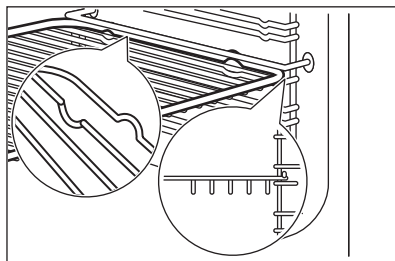


Lükake rest või sügav pann ahjuressti tugede vahele. Veenduge, et see ei puutu vastu ahju tagaseina.

Traatrest:

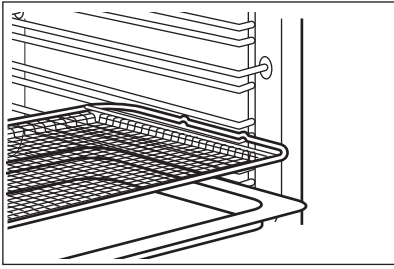


Pange rest riulitoe juhtsoonte vahele.



AirFry rest:

Pange AirFry-rest teisele ahjutasandile. Asetage küpsetusplaat või sügav pann esimesele riulitasandile.



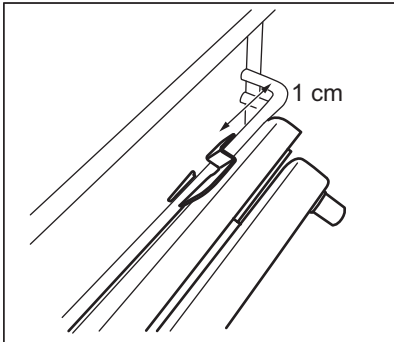
## 11.2 Teleskoopsiinid



Teleskoopsiine on võimalik paigutada eri tasanditele, välja arvatud 4. tasand.

### Teleskoopsiinide paigaldamine

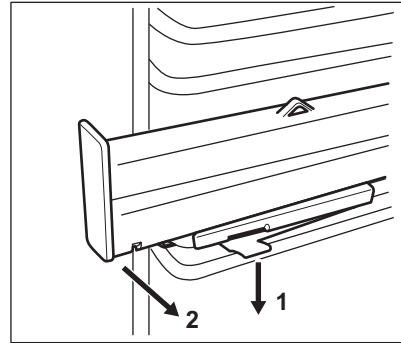
1. Keerake teleskoopsiini umbes 90°.
2. Libistage teleskoopsiini tagaosas olev fiksaator ahjuriili toe külge. Veenduge, et paigaldate teleskoopsiini ahju õigele poolele.



3. Keerake teleskoopsiin õigesse asendisse. Teleskoopsiini ühes otsas asuv kinnitusdetail peab olema suunatud ülespoole.
4. Lükake teleskoopsiin lõpuni ahju tagaseinani.
5. Lükake teleskoopsiini eesmine osa ahjuriili toe vastu. Kui eesmise osa fiksaator õigesti kohale kinnitub, kostab klõpsatus.
6. Teise teleskoopsiini paigaldamiseks korrake samu toiminguid. Jälgige, et mõlemad teleskoopsiinid oleksid samal kõrgusel.

## Teleskoopsiinide eemaldamine

1. Vajutage ja hoidke teleskoopsiini eesmises osas asuvat fiksaatorit.



2. Tõmmake siini eesmine osa ahjuriili toe küljest eemale.
3. Keerake teleskoopsiini umbes 90°.
4. Tõmmake siini tagumine osa ahjuriili toe küljest eemale.
5. Teise teleskoopsiini eemaldamiseks korrake samu toiminguid.

## 11.3 Teleskoopsiinid - tarvikute sisestamine

Teleskoopsiinid võimaldavad reste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

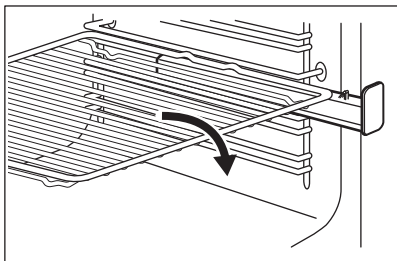
### ⚠ ETTEVAATUST!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge õlitage teleskoopsiine.

### ⚠ ETTEVAATUST!

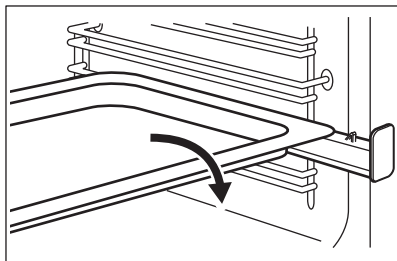
Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

Traatrest:



Sügav pann:

Pange küpsetusplaat või sügav küpsetuspann teleskoopsiinidele.



## 12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### i

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

### 12.1 Üldine teave

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

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

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

Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.

Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni.

See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemali.

### 12.2 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.

Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdselt. Ebahütlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.

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

### 12.3 Kookide küpsetamine

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

Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

### 12.4 Liha ja kala küpsetamine

Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.

Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.

Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

## 12.5 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste,

toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

## 12.6 Steam Bake



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Steam Bake"

### Küpsetised

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riivli asend	Lisatarvikud
Sai <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid, saiake- sed <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Kasutage küpsetusplaati.
Küpsised, koogikesed, croissantid <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Kasutage koogivormi.

<sup>1)</sup> Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

### Külmutatud küpsetised

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riivli asend	Lisatarvikud
Pitsa, külmutatud <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Kasutage ahjuresi.
Külmutatud croissant <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Kasutage küpsetusplaati.

<sup>1)</sup> Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

## Valmistoidu soojendamine

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Sai	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid, saiakesed	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Köögiviljad	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Riis	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Liha	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

## Röstimine

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Küpsetatud sealiha	200	180	65 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Rostbiif	200	200	50 - 60	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kana	200	210	60 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kalkunipraad	200	200	70 - 90	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.

## 12.7 Niiskusega küpsetus

Toit	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
<b>Leib ja pitsa</b>				
Kuklid	190	25 - 30	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
Kuklid, saiakesed	200	40 - 45	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat



Toit	Temperatuur (°C)	Kellaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	2	traatrest
<b>Koogid küpsetusplaadil</b>				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
<b>Koogid vormis</b>				
Suflee	210	35 - 45	2	kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil
Biskviitaignast põhi	180	25 - 35	2	pirukavorm traatrestil
Keeks	150	35 - 45	2	koogivorm traatrestil
<b>Kala</b>				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
<b>Liha</b>				
Liha küpsetuskotis 250 g	200	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
<b>Väikesed küpsised</b>				
Küpsised	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
Makroonid	170	40 - 50	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
Muffinid	180	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
Soolaküpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
Muretainaküpsised	140	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
Korvikesed	170	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
<b>Taimetoitlastele</b>				
Köögiviljasegu kotis 400 g	200	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat
Omlett	200	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Köögiviljad ahjuplaadil 700 g	190	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill-/ahjuplaat

## 12.8 AirFry

### Pagaritooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Sarvesaiad, külmutatud	ca 350 g	180 - 220	15 - 30	2

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Lehttainas, külmutatud	ca 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Lehttainas, värske	ca 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pitsa, külmutatud	ca 340 g	180 - 220	20 - 35	2

### Kartulitooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Friikartulid, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Friikartulid, paksud, külmutatud	ca 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Kartuliviilud, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketid	ca 450 g	180 - 220	15 - 30	2

### Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Suvikõrvitsaviilud, värsked <sup>1)</sup>	ca 500 g	180 - 220	25 - 35	2

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

### Muu

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Eskalopp, külmutatud	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevetid tainas, külmutatud	ca 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalmaarirõngad, külmutatud	ca 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kananagitsad, külmutatud	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalapulgad, külmutatud	ca 500 g	180 - 220	15 - 25	2

## 12.9 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Kellaeg (min)
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Tavapärane küpsetamine	160	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Ventilaatoriga küpsetamine	150	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Pöördõhk	160	küpsetusplaat	1 + 3	30 - 40

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Kellaeg (min)
Õunapirukas (2 küpsetusvormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt)	Tavapärane küpsetamine	190	traatrest	1	65 - 75
Õunapirukas (2 küpsetusvormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt)	Ventilaatoriga küpsetamine	180	traatrest	2	70 - 80
Rasvatu keeks	Tavapärane küpsetamine	180	traatrest	2	20 - 30
Rasvatu keeks	Ventilaatoriga küpsetamine	160	traatrest	2	25 - 35
Rasvatu keeks	Pöördõhk	170	traatrest	1 + 3	30 - 40
Liivaküpsised/soolapulgad	Tavapärane küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/soolapulgad	Ventilaatoriga küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	20 - 30
Liivaküpsised/soolapulgad	Pöördõhk	140	küpsetusplaat	1 + 3	15 - 30
Röstleib/-sai	Kiirgrill	250	traatrest	3	5 - 10
Veiselihapihv <sup>1)</sup>	Turbogrill	250	ahjurest või grill-/küpsetuspann	3	15-20 sekundit ühelt poolt; 10-15 sekundit teiselt poolt

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## 13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Märkused puhastamise kohta

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

Kasutage metallpindade puhastamiseks ettenähtud puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast igat kasutuskorda. Rasva või toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni kasutamise järgselt on oht suurem.

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage sooja vee ja puhastusvahendi lahuses

niisutatud pehmet lappi. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas (välja arvatud AirFry-rest).

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga. Ärge kandke katalüütilisele pinnale ahjupuhastit.

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

### 13.2 AirFry-resti puhastamine

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

Resti võib pesta ka nõudepesumasinas.

### 13.3 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.

### 13.4 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskuresiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädgid.



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

1. Kallake ahju põhjal olemasolevasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6% ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädgid lahustada.
3. Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

### 13.5 Restitugede

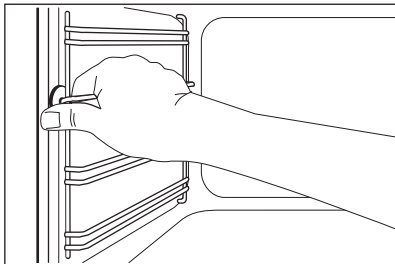
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .



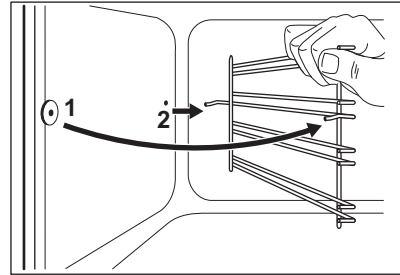
#### ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgeina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgeina küljest lahti ja eemaldage tugi.




Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

### 13.6 Katalüütiline puhastus

Katalüütilise kattega ahjuseinad on isepuhastuvad. Selline pind imab endasse rasva.

Enne katalüütilise puhastamise sisselülitamist:

- eemaldage kõik tarvikud .
- puhastage ahju põhja sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga;
- puhastage sisemist ukseklaasi sisepinda sooja vee ja pehme lapiga.

1. Valige funktsioon .
2. Valige maksimaalne temperatuur ja laske ahjul 1 tund töötada.
3. Lülitage ahi välja.
4. Ahju jahtumise ajal puhastage ahju sisemust niiske ja pehme lapiga.

Katalüütilise pinna värvimuutused ei avalda mõju katalüütilisele puhastamisele.

### 13.7 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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



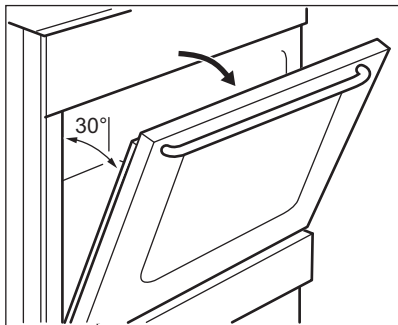
#### HOIATUS!

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

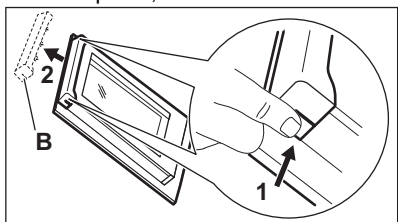
### ⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

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



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



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseleistu ettepoole.

### ⚠ HOIATUS!

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

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

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.

### ⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

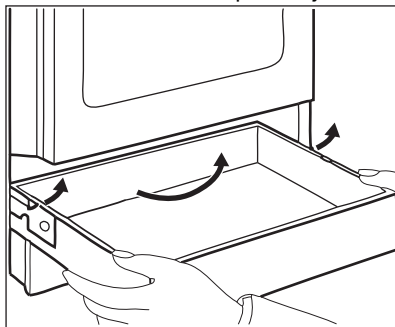
## 13.8 Sahtli eemaldamine

### ⚠ HOIATUS!

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

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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

## 13.9 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 lamp





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

## 14. VEAOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Ei saa seadet aktiveerida.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid.	Puhastage juhtpaneel.
Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Soojusaste lülitub ühelt astmelt teisele.	Toitehaldusfunktsioon on sees.	Vt jaotist "Pliidiplaat – igapäevane kasutamine".
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Asetage suuremad kööginõud tagumistele keedutsoonidele.
 hakkab tööle.	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage pliidiplaat välja ja uuesti sisse.
 hakkab tööle.	Lapselukk või klahvilukk on sees.	Vt jaotist "Pliidiplaat – igapäevane kasutamine".
 hakkab tööle.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kööginõu.
	Kööginõu on vale.	Kasutage õigeid kööginõusid. Vt jaotist "Pliidiplaat – vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
E ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Eemaldage pliidiplaat mõneks ajaks vooluvõrgust. Lülitage kaitse maja elektrisüsteemist välja. Lülitage see uuesti sisse. Kui E ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.
E4 hakkab tööle.	Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Automaatne väljalülitusfunktsioon ja ülekuumenemise kaitse on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja. Eemaldage kuum keedunõu. Umbes 30 sekundi pärast aktiveerige tsoon uuesti. Kui probleemi põhjustas keedunõu, sõnum kustub. Jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Laske keedunõul piisavalt maha jahtuda. Kontrollige, kas teie kööginõud ühilduvad pliidiplaadiga. Vt jaotist "Pliidiplaat – vihjeid ja näpunäiteid".
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seadistused on õiged.
	Kell ei ole seatud.	Seadke kell.
Valgusti ei põle.	Lamp on defektne.	Asendage lambipirn uuega.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Vajadusel reguleerige temperatuuri. Järgige kasutusjuhendis toodud nõuannet.
Ekraanil kuvatakse tõrkekood, mida tabelis ei leidu.	Tegemist on elektrilise rikkega.	Lülitage seade välja ja taas sisse, kasutades elektrikiibis olevat peakaitset või ohutuslülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti tõrkekood, siis võtke ühendust klienditeenindusosakonnaga.
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus.	Seadke kell.
Ahju ei saa käivitada või kasutada. Ekraanil kuvatakse "400" ja kostab helisignaali.	Ahi ei ole elektrivõrku õigesti ühendatud.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: Steam Bake.	Te pole funktsiooni Steam Bake sisse lülitanud.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Steam Bake".
	Te ei valanud veesüvendisse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: Steam Bake".
Veesüvendis olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuur vähemalt tasele 110 °C. Vt jaotist "Ahi – vihjeid ja näpunäiteid".

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Vesi valgub veesüvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage veesüvendisse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust.

## 14.2 Hooldusandmed

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

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

### Soovitame kirjutada andmed siia:

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

## 15. ENERGIATÕHUSUS

### 15.1 Pliidi tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	LKI564267X LKI564266W	
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees	
Keedualade arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	21.0 cm 18.0 cm 14.0 cm 14.0 cm
Energiatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	175.0 Wh/kg 170.0 Wh/kg 184.0 Wh/kg 184.6 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)		178.4 Wh/kg

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

### 15.2 Pliidiplaat – Energiasäästlik

Alljärgnevate soovituste järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.

- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.



## 15.3 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ahjude ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele.

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	LKI564267X 943005687 LKI564266W 943005708	
Energiatõhususe indeks	94.9	
Energiatõhususe klass	A	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0,84 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0,75 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	58 l	
Ahju tüüp	Ahi eraldiseisva pliidi sees	
Mass	LKI564267X	46.0 kg
	LKI564266W	46.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse määramise meetodid.

### 15.4 Ahi – Energia kokkuhoid

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

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 seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

### Niiskusega küpsetus


Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat. Lisateabe saamiseks vt jaotist "Seade – igapäevane kasutamine", Seadme funktsioonid.


## 15.5 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
-------------------------------	-------

Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min
---	--------

## 16. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland

**electrolux.com**

867375596-A-332024



**CE**