

EKK549510X



---

ET Pliit

---

Kasutusjuhend



## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	8
4. TOOTE KIRJELDUS.....	13
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	14
6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	14
7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	15
8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	16
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	17
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	19
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	21
12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	22
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	32
14. VEAOTSING.....	34
15. ENERGIATÕHUSUS.....	36

## SULLE MÕELDES

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

Teretulemast Electroluxi.

**Külastage meie veebisaiti:**



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




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


## KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus



**HOIATUS!**

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamise kaasnemise ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.

- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Süttimisoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui kaanel on vedelikku, tuleb see enne kaane avamist ära pühkida. Enne kaane sulgemist tuleb pliidipinnal lasta jahtuda.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks. Alla 8-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nad on täiskasvanu pideva järelvalve all.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- 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 käsitsemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- **HOIATUS!** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

## 2. OHUTUSJUHISED

See seade sobib järgmiste turgude puhul:  EE

### 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 kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke need osad mööbliga, et vältida nende vastu minemist.

- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete 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 ohutut pistikupesasa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- 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 Gaasiühendus

- Kõik gaasiühendused peab ühendama kvalifitseeritud tehnik.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et kohaliku ühendusvõrgu tingimused (gaasi tüüp ja rõhk) ning seadme seadistused on omavahel kooskõlas.
- Veenduge, et seadme ümber oleks tagatud õhuringlus.
- Teave gaasivarustuse kohta on kirjas andmeplaadil.
- See seade ei ole ühendatud seadmega, mis põlemissaadusi väljutaks. Veenduge, et ühendate seadme vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Pöörake tähelepanu piisava ventilatsiooni tagamisele.

### 2.4 Kasutamine



**HOIATUS!**  
Vigastus- või põletusohht!  
Elektrilöögi oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.



**HOIATUS!**  
Plahvatuse või tulekahju oht!

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



**HOIATUS!**  
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes pärast toiduvalmistamise lõppu.
  - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.

- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele või vahetult seadme põhjale.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad tekitada kriimustusi. Kui teil on vaja nõusid pliidiil liigutada, tõstke need alati üles.
- Ruumis, kuhu seade paigaldatakse, peab olema tagatud hea ventilatsioon.
- Kasutage ainult korralikke terveid keedunõusid, mille põhi on põletite diameetrist suurem.
- Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalasendist minimaalasendisse.
- Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid tarvikuid.
- Ärge paigutage põletitele leegihajutajat.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäänused võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.
- Ärge peske põleteid nõudepesumasinas.

## 2.6 Kaas

- Ärge muutke kaane tehnilisi omadusi.
- Puhastage kaant regulaarselt.
- Ärge avage kaant, kui selle pinnal on vedelikku.
- Enne kaane sulgemist lülitage kõik põletid välja.
- Ärge sulgege kaant enne, kui pliit ja ahi on täielikult maha jahtunud.
- Kuumutamisel võib klaasist kaas (kui see on olemas) puruneda.



## 2.7 Sisevalgusti

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.



**HOIATUS!**  
Elektrilöögi oht!

## 2.5 Hooldus ja puhastus



**HOIATUS!**  
Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskuse.

- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult samasuguste tehniliste näitajatega lampe .

## 2.8 Jäätmekäitus



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

## 3. PAIGALDAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

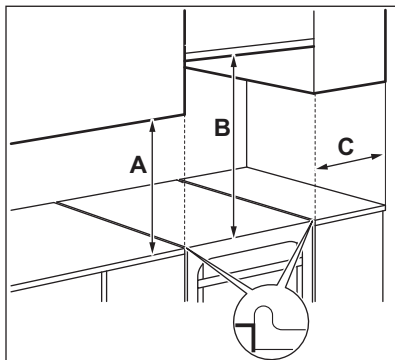
### 3.1 Seadme asukoht

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



Jätke seadme ja tagumise seina vahele ligikaudu 1 cm laiune vahe, et kaant oleks võimalik takistusteta avada.

Paigaldamise minimaalsed vahekaugused leiate tabelist.



### 3.3 Muud tehnilised andmed

Seadme kategooria:	I12H3B/P
Esialgne gaasi tüüp:	G20 (2H) 20 mbar
Gaasi asendamine:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.
- Suruge välised gaasitorud lamedaks.

### 2.9 Hooldus

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

### Minimaalsed vahed

Mõõtmed	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Seadme klass	1

Mõõdud	mm
Kõrgus	855
Laius	500
Sügavus	600



### 3.4 Mõõdaviikude diameetrid

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

1) Mõõdaviigu tüüp sõltub mudelist.

### 3.5 Gaasipõletid G20 20 mbar MAAGAASILE

PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW <sup>1)</sup>	VÄHENDATUD VÕIMSUS kW <sup>1)</sup>	INJEKTORI TÄHIS 1/100 mm
Kiire	3.0	0.72 / 0.75	119
Poolkiire	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Lisapõleti	1.0	0.35	70

1) Mõõdaviigu tüüp sõltub mudelist.

### 3.6 Gaasipõletid vedelgaasile G30 30 mbar

PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW	VÄHENDATUD VÕIMSUS kW	INJEKTORI TÄHIS 1/100 mm	GAASI NIMIVOOL g/h
Kiire	3.0	0.72	88	218
Poolkiire	2.0	0.43	71	145
Lisapõleti	1.0	0.35	50	73

### 3.7 Gaasipõletid G31 30 mbar vedelgaasile

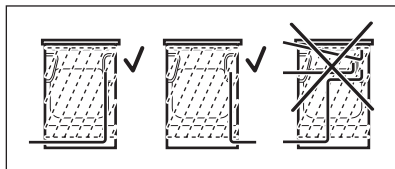
PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW <sup>1)</sup>	VÄHENDATUD VÕIMSUS kW <sup>1)</sup>	INJEKTORI TÄHIS 1/100 mm	GAASI NIMIVOOL g/h
Kiire	2.6	0.63	88	186
Poolkiire	1.7	0.38	71	121
Lisapõleti	0.85	0.31	50	61

1) Mõõdaviigu tüüp sõltub mudelist.

### 3.8 Gaasiühendus

Kasutage fikseeritud ühendusi või roosteabast terasest painduvat toru vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Painduvate metalltorude kasutamisel

jälgige, et need ei puutuks vastu liikuvaid osi või et neid ei muljutaks.



**HOIATUS!**  
Gaasi ühendustoru ei tohi kokku puutuda joonisel näidatud seadme osaga.

### 3.9 Painduvate mittemetallist torude ühendus

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

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

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

Painduva toru kontrollimisel veenduge, et:

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

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



**HOIATUS!**  
Pärast paigaldamist veenduge, et kõigi toruliitmike kinnituskohtades pole lekkeid. Tihendi kontrollimiseks kasutage seebilahust, mitte leeki.

Gaasivarustusramp on juhtpaneeli tagaküljel.



**HOIATUS!**  
Enne gaasivarustusega ühendamist eemaldage seade vooluvõrgust või lülitage kaitsekilbist peakaitse välja. Sulgege gaasivarustuse peaventil.

### 3.10 Reguleerimine vastavalt eri gaasitüüpidele



Gaasitüüpide järgi reguleerimist tohib teostada ainult vastava tegevusloaga töötaja.



Kui seadme tüübiks on maagaas, võite selle õigete injektorite abil seadistada vedelgaasile. Gaasitase reguleeritakse sobivaks.



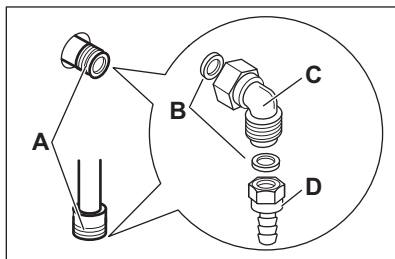
Paigalduskomplekti saate tellida volitatud teeninduskeskusest.



**HOIATUS!**  
Enne injektorite tagasiasetamist veenduge, et gaasinupud on väljasasendis. Eemaldage seade vooluvõrgust. Laske ahjul maha jahtuda. Vigastusoh!



Ahi on seadistatud vaikumisi valitud gaasitüübi jaoks. Seade muutmiseks kasutage alati tihendit.



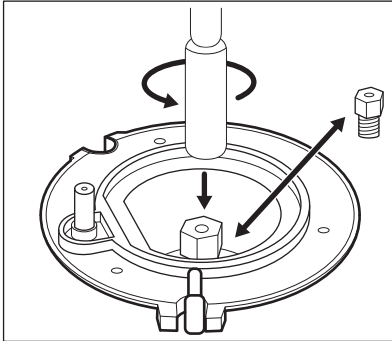
- A.** Gaasiühenduse punkt (ühele ahjule on mõeldud ainult üks punkt)  
**B.** Tihend

- C. Reguleeritav ühendus
- D. Vedelgaasitoru hoidik

### 3.11 Pliidi injektorite asendamine

Asendage injektorid, kui vahetate gaasi tüüpi.

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



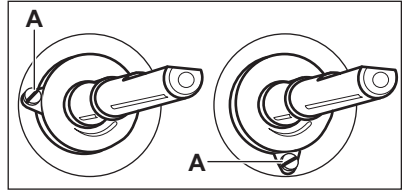
5. Asendage andmesilt (asub gaasivarustuse toru lähedal) sildiga, mis vastab uut tüüpi gaasivarustusele.

**i** Andmesildi leiata seadme juurde kuuluvast kotist.

Kui gaasivarustuse rõhk ei ole püsiv või kui see erineb vajalikust survest, tuleb gaasitorule paigaldada sobiv rõhumuundur.

### 3.12 Pliidipõleti minimaalse gaasitaseme reguleerimine

1. Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage pliidi nupp. Kui puudub juhtpaneel eemale survest, tuleb juhtpaneel enne reguleerimist eemaldada.
3. Reguleerige õhukese kruvikeerajaga möödaviigukruvi asendit A. Mudelist oleneb möödaviigukruvi asend A.



### Üleminek maagaasilt vedelgaasile

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

### Üleminek vedelgaasilt maagaasile

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

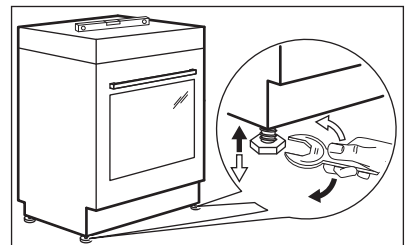


#### HOIATUS!

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

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

### 3.13 Seadme loodimine



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

### 3.14 Kaldumiskaitse

Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.



#### ETTEVAATUST!

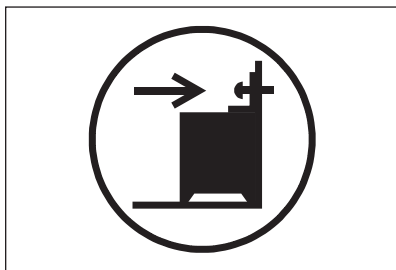
Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.



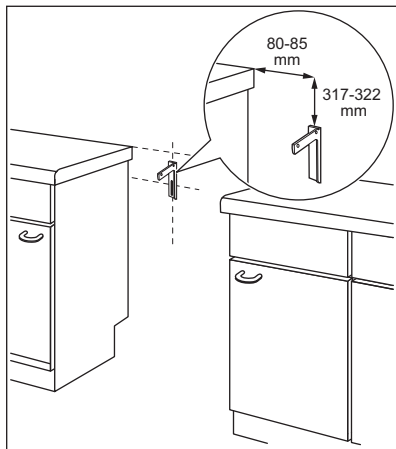
Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.

Te peate paigaldama kaldumiskaitse. Vastasel juhul võib seade kaldu vajuda.

Kui teie seadmel on joonisel kujutatud sümbol, siis aitab see teil meeles pidada, et seadmele tuleb paigaldada kaldumiskaitse.



1. Paigaldage kaldumiskaitse 317 - 322 mm seadme ülapiinast ja 80 - 85 mm seadme servast asuva toendi ümmargusse auku. Kravige see tahke materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).



2. Augu leiata seadme tagant vasakult poolt. Tõstke seadme esikülge ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.



Kui te pliidi mõõtmeid muudate, siis kohandage vastavalt ka kaldumiskaitset.



#### ETTEVAATUST!

Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.

### 3.15 Elektriühendus



#### HOIATUS!

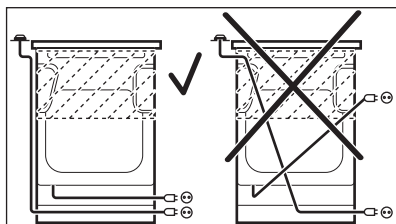
Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" toodud ettevaatusabinõusid.

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.



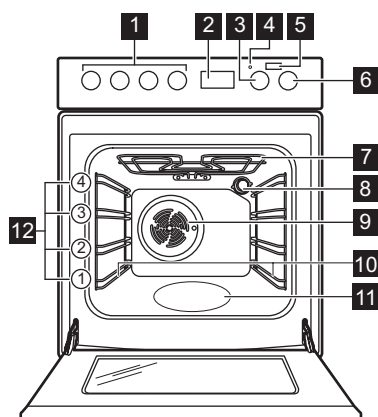
#### HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



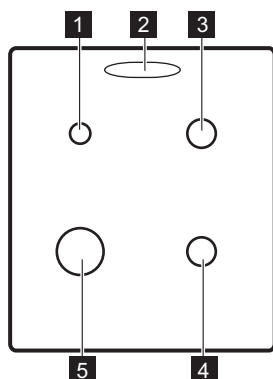
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Ülevaade



- 1 Pliidi nupud
- 2 Elektronprogrammeerija
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 5 Lisaauru nupp
- 6 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 7 Kütteelement
- 8 Valgusti
- 9 Ventilaator
- 10 Ahjuriuli tugi, eemaldatav
- 11 Süvend
- 12 Ahjuriuli tasandid

### 4.2 Pliidipinna skeem



- 1 Lisapõleti
- 2 Auru väljalaskeava – hulk ja asend sõltub mudelist
- 3 Poolkiire põleti
- 4 Poolkiire põleti
- 5 Kiirpõleti

### 4.3 Tarvikud

- Traatrest

Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.

- Kúpsetusplaat

- Kookidele ja küpsistele.
- **Grill/küpsetuspann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Teleskoopsiinid**

- Restidele ja plaatidele.
- **Hoiusahtel**  
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Esmane puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".




Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresi toed oma kohale tagasi.




### 5.2 Kellaaja seadmine



Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

Seadme vooluvõrku ühendamisel või elektrikatkestuse korral hakkab ekraan automaatselt vilkuma.

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

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

Kellaaja muutmiseks lülitage seade sisse ja vajutage samaaegselt  ja  või .






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

### 5.3 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.



Teavet funktsiooni PlusSteam kohta vt "Kuidas aktiveerida funktsioon PlusSteam".

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

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

## 6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


### 6.1 Pliidi põleti süütamine



Süüdake põleti alati enne nõude pliidle asetamist.

**HOIATUS!**

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

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

**HOIATUS!**

Ärge hoidke nuppu sees kauem kui 15 sekundit. Kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, vabastage nupp, keerake see väljalülitatud asendisse ja püüdke põleti uuesti süüdata, kuid mitte varem kui 1 minuti pärast.



Kui põletit ei õnnestu süüdata ka mitme katsega, kontrollige, kas põleti kroon ja kaas on õiges asendis.



Juhul, kui elektrit ei ole, võite põleti süüdata ka ilma elektrilise seadmeta. Sel juhul viige leek põleti juurde, vajutage vastav nupp sisse ja keerake maksimaalsesse asendisse. Hoidke nuppu 10 sekundit (või veidi vähem) sissevajutatuna, et termoelement saaks soojeneda.

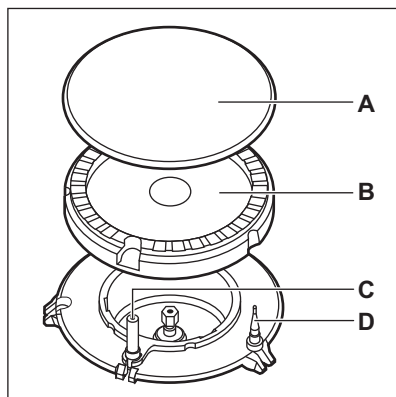


Kui põleti leek peaks kogemata kustuma, keerake nupp väljas-asendisse ja proovige põletit 1 minuti pärast uuesti süüdata.



Sädemetekitaja võib automaatselt käivituda, kui pärast paigaldamist või voolukatkestust voolu sisse lülitate. Viga ei ole.

## 6.2 Põleti ülevaade



- A. Põleti kaas
- B. Põletikroon
- C. Süüteküünal
- D. Termoelement

## 6.3 Põleti väljalülitamine

Leegi kinnikeeramiseks keerake nupp väljas-asendisse **0**.

**HOIATUS!**

Enne toidunõude põletilt ära võtmist keerake tuli väiksemaks või lülitage hoopis välja.

# 7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 7.1 Nõud

**HOIATUS!**

Ärge asetage ühte nõud korraga kahele põletile.

**HOIATUS!**

Ärge pange põletile ebatasase põhjaga või mõlkis nõusid, et vältida ümberminekut ja vigastusi.

**ETTEVAATUST!**

Jälgige, et potikäepidemed ei ulatuks üle pliidi serva.

**ETTEVAATUST!**

Jälgige, et nõud asetseksid täpselt põleti kohal – nii ei lähe need ümber ja ka gaasikulu on väiksem.

## 7.2 Keedunõude läbimõõt

**HOIATUS!**

Kasutage ainult selliseid keedunõusid, mille põhja läbimõõt vastab põletite suurusele.

# 8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS

**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 8.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Roostevabast terasest osi peske veega ja kuivatage seejärel pehme lapiga.

## 8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduplekid. Vastasel korral võib mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** kattakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja

mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.

- Emailitud osade, kaane ja krooni puhastamiseks peske neid sooja seebiveega ja kuivatage enne tagasipanekut hoolikalt.

## 8.3 Süüteseadme puhastamine

Süütamine toimub keraamilise süüteküünla metallektroodi abil. Hoidke need osad väga puhtad, et ennetada süütamistõrkeid ja veenduge, et põleti krooni avaused ei ole ummistunud.

## 8.4 Anumatoed



Anumatoed ei ole nõudepesumasinakindlad. Neid tuleb pesta käsitsi.

1. Pliidi hõlpsamaks puhastamiseks saab anumatoed eemaldada.



Olge anumatudega paigutamisel äärmiselt ettevaatlik, et vältida pliidiplaadi kahjustamist.

Põleti	Nõude läbimõõt (mm)
Lisapõleti	120 - 180
Poolkiire	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Kiire	160 - 220/260 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Kui pliidil kasutatakse ainult ühte nõud.



2. Emailkattel võib leiduda kareid servi, seega olge anumategede käsitsi pesemisel ja kuivatamisel ettevaatlik. Vajaduse korral eemaldage tugevad plekid puhastuspastaga.
3. Pärast anumategede puhastamist kontrollige, kas need on õiges asendis.
4. Põleti korrektse töö tagamiseks veenduge, et anumategede labad jäävad kohakuti põleti keskosaga.

## 8.5 Perioodiline hooldus

Paluge volitatud teenusepakkujalt regulaarselt gaasitoru ja rõhumuunduri seisukorra kontrollimist.

# 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Tuli süttib, kui ahi töötab.

## 9.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine







1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
3. Ahju väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja -temperatuuri nupud väljas-asendisse.

## 9.2 Ohutustermostaat

Seadme vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

## 9.3 Ahju funktsioonid

Sümbol	Ahju funktsioonid	Rakendus
0	Väljas-asend	Ahi on väljas.
	Ahjuvalgusti	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
	PlusSteam	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.
	Kerge pöördõhk	Õrnade ja mahlaste praadide valmistamiseks või puu- ja köögivilja kuivatamiseks.
	Alumine kuumus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.
	Tavaline küpsetamine	Ühel riulitasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

Sümbol	Ahju funktsioonid	Rakendus
	Kiirgrillimine	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
	Turbogrillimine	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
	Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriulil, ilma maitsete segunemiseta.
	Niiskusega küpsetus	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiskusega küpsetus. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkesta ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldisi energiasäästusootusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Ahi – Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määramiseks.
	Pöördõhuga küpsetamine	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui Tavaline küpsetamine.
	Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.

## 9.4 Funktsiooni sisselülitamine: PlusSteam

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.



### HOIATUS!




Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

Eralduv aur võib põhjustada põletust:

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



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahjuuks.
2. Täitke veeanum kraaniveega. Veeanuma maksimaalne maht on 250 ml. Veeanuma täitmisel peab ahi olema külm.
3. Valige funktsioon: PlusSteam  .
4. Vajutage lisaauru nuppu . Lisaauru nuppu saab kasutada ainult funktsiooniga PlusSteam. Indikaator süttib.

5. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
6. Pange toit ahju ja sulgege uks.

**ETTEVAATUST!**

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

7. Seadme väljalülitamiseks vajutage lisaauru nuppu , keerake

ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

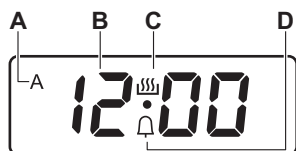
8. Lisaauru nupu indikaator kustub. Eemaldage veeanumast vesi.

**HOIATUS!**

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

## 10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

### 10.1 Displei




- A. Kestuse ja lõpuaja indikaator
- B. Kellaaja ekraan
- C. Aktiivse taimerindikaator
- D. Minutilugejindikaator

### 10.2 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.
	Aurutamine pluss	Funktsiooni sisselülitamiseks: PlusS-team.

### 10.3 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
00:00	KELLA AEG
dur	KESTUS
End	LÕPP
dur + End	EDASILÜKKAMINE
	MINUTILUGEJA

Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.


Seadme tööaja kestuse määramiseks.

Seadme väljalülitusaja määramiseks.


KESTUSE ja LÕPU funktsiooni kombineerimiseks.

Pöördloendusaja valimiseks (1 min – 23 h 59 min). See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.




## 10.4 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
  2. Vajutage järjest , kuni **dur** hakkab vilkuma.
  3. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$  vajaliku aja valimiseks.
- Ekraanil kuvatakse **dur** ja **A**.
4. Kui valitud aeg saab täis **dur** kõlab 7 minutit helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
  5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
  6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

## 10.5 LÕPU määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
  2. Vajutage järjest , kuni **End** hakkab vilkuma.
  3. Puudutage  $\oplus$  või  $\ominus$ , et valida sobiv aeg.
- Ekraanil kuvatakse **End** ja **A**.
4. Kui valitud aeg saab täis **End** kõlab 7 minutit helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
  5. Kasutage suvalist nuppu, et signaali välja lülitada.
  6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.



## 10.6 EDASILÜKKAMISE valimine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni **dur** hakkab vilkuma.
3. KESTUSE jaoks tundide määramiseks puudutage  $\oplus$  või  $\ominus$ .
4. Vajutage .
5. Vajutage  $\oplus$  või  $\ominus$  vajaliku aja valimiseks.
6. Kinnitamiseks vajutage .


Seade lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab töö valitud LÕPU ajal. Kui valitud aeg saab täis, kõlab 7 minutit helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.

7. Kasutage suvalist nuppu, et signaali välja lülitada.
8. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

## 10.7 MINUTILUGEJA valimine


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

## 10.8 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
  2. Vajutage ja hoidke samaaegselt nuppe  $\ominus$  ja  $\oplus$ .
- Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

## 10.9 Helisignaali muutmise

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

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

# 11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

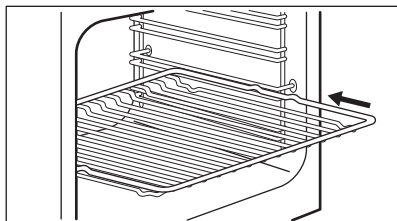


## HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Tarvikute sisestamine

Traatrest:

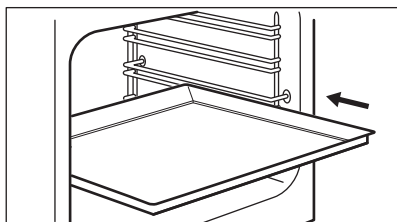


Lükake ahjuresst riulitoe juhtsoonte vahele.

Küpsetusplaat:



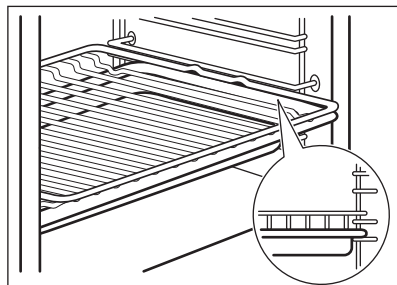
Ärge lükake küpsetusplaati päris vastu ahju tagaseina. Vastasel korral ei saa kuum õhk plaadi ümber vabalt liikuda. Toit võib kõrbema minna, eriti plaadi tagaosas.



Lükake küpsetusplaat või sügav pann riuliraami juhtsoonte vahele. Veenduge, et see ei puutuks vastu ahju tagaseina.

Traatrest koos sügava panniga:

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



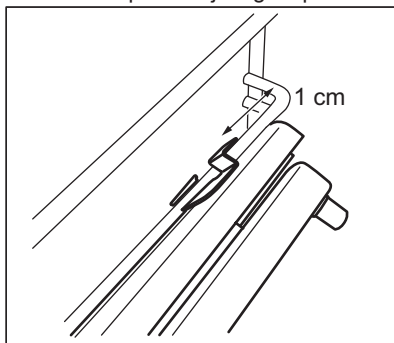
### 11.2 Teleskoopsiinid



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

### Teleskoopsiinide paigaldamine

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

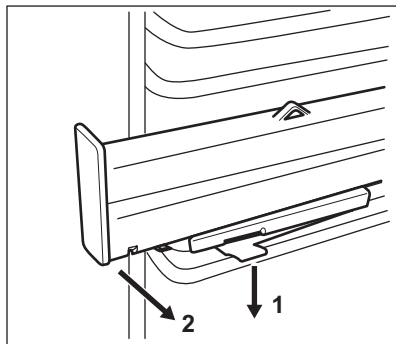


3. Keerake teleskoopsiin õigesse asendisse. Teleskoopsiini ühes otsas asuv kinnitusdetail peab olema suunatud ülespoole.
4. Lükake teleskoopsiin lõpuni ahju tagaseinani.
5. Lükake teleskoopsiini eesmine osa ahjuriuli toe vastu. Kui eesmise osa fiksaator õigesti kohale kinnitub, kostab klõpsatus.
6. Teise 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 ahjuriuli toe küljest eemale.
3. Keerake teleskoopsiini umbes 90°.
4. Tõmmake siini tagumine osa ahjuriuli toe küljest eemale.
5. Teise teleskoopsiini eemaldamiseks korrake samu toiminguid.

## 11.3 Teleskoopsiinid – tarvikute sisestamine

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



### ETTEVAATUST!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.



### ETTEVAATUST!

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

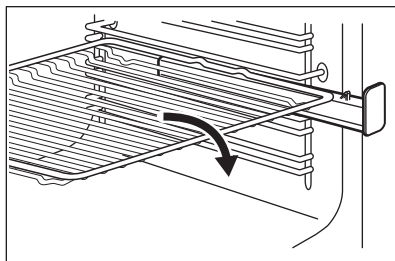
## 12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

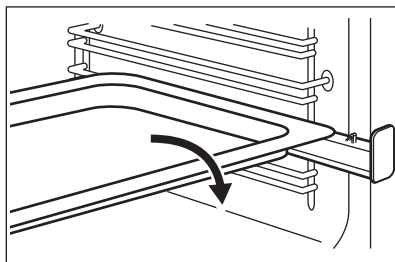
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Traatrest:



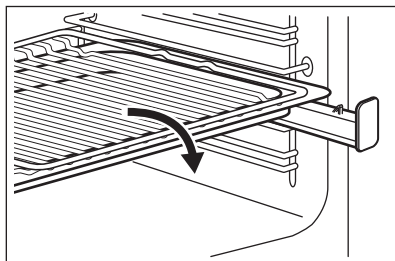
Sügav pann:

Asetage sügav pann teleskoopsiinidele.



Traatrest koos sügava panniga:

Pange traatrest ja sügav pann koos teleskoopsiinidele.



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. See on normaalne. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapool. 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 ahjuemaili.

## 12.2 Küpsetamine

- Esimesel korral 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. Ebahühtlase 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.

### Pagarikoda

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Tarvikud
Saiad <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati.

## 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 PlusSteam +



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon PlusSteam"

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tase	Tarvikud
Kuklid <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, croissant <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 küpsised

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tase	Tarvikud
Külmutatud pitsa <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Kasutage ahjuresti.
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	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tase	Tarvikud
Sai	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.



Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tase	Tarvikud
Juurvili	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Riis	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Liha	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

### Röstimine

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tase	Tarvikud
Röstitud 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.
Kalkuni-praad	200	200	70 - 90	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.

## 12.7 Hoidised +



### HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.
- Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus pooleliitrist purki.
- Täitke purgid ühtlaselt, jättes ülemisest servast 1 cm vaba ruumi. Jätke kaaned purkide peale, kuid ärge hermeetiliselt kinni keerake.
- Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.
- Kallake küpsetusplaadile 1/2 liitrit vett ja ahju põhjal olevasse õõnsusse 1/4 liitrit vett, et ahjus oleks piisavalt niiskust.
- Valige funktsioon PlusSteam ja seejärel õige temperatuur vastavalt alltoodud tabelile.
- Purgid võib hermeetiliselt sulgeda alles pärast funktsiooni lõppu.

**Pehmed puuviljad**

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

**Luuviljalised**

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

**Pehmed juurviljad**

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

**Marineeritud köögiviljad**

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

**12.8 Kerge pöördõhk  ****Kuivatamine**

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand	
			1. tasand	2. tasand
<b>Juurvili</b>				
Oad	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Piprakarboonad	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Köögivili hapendamiseks	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Seenevilud	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Ürdid	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Puuviljad</b>				

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand	
			1. tasand	2. tasand
Poolitatud ploomid	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Poolitatud aprikoosid	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Pirniiviilud	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

### Küpsetamine madalal t°

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

## 12.9 Tavaline küpsetamine

### Küpsetamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Õhuke kook	160 - 170	25 - 35	2
Pärmitaignast õunakook	170 - 190	45 - 55	3

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

### Röstimine

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

## 12.10 Kiirgrillimine

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

## 12.11 Turbogrillimine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pool kana	200	50 - 60	2
Kana	250	55 - 60	2
Kanatiivad	230	30 - 40	2
Seakarbonaad	230	40 - 50	2
Biifsteek: täisküps	250	35 - 40	2

## 12.12 Ventilaatoriga küpsetamine

### Küpsetamine

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

### Röstimine

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

## 12.13 Niiskusega küpsetus

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Tarvikud
<b>Leib ja pitsa</b>				
Kuklid	190	25 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Kuklid	200	40 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	2	ahjurest
<b>Koogid küpsetuspladil</b>				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
<b>Koogid vormis</b>				

Toit	Tempe- ratuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Tarvikud
Suflee	210	35 - 45	2	kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil
Biskviitaignast põhi	180	25 - 35	2	pirukavorm traatrestil
Tordipõhi	150	35 - 45	2	koogivorm traatrestil
<b>Kala</b>				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
<b>Liha</b>				
Liha küpsetuskotis 250 g	200	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
<b>Väikesed küpsetised</b>				
Küpsised	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Makroonid	170	40 - 50	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Muffinid	180	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Soolaküpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Muretainaküpsised	140	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Korvikesed	170	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
<b>Taimetoitlastele</b>				
Juurviljasegu kotis 400 g	200	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Omlett	200	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Juurviljad ahjuplaa- dil 700 g	190	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat

## 12.14 Pöördõhuga küpsetamine

### Küpsetamine

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

## 12.15 Teave testimisasutustele

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Tarvikud	Ahju tasand	Aeg (min.)
Väikesed koogid (16 tk küpsetusplaadil)	Tavaline küpsetamine	160	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk küpsetusplaadil)	Ventilaatoriga küpsetamine	150	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk küpsetusplaadil)	Pöördõhuga küpsetamine	160	küpsetusplaat	1 + 3	30 - 40
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, diagonaalselt)	Tavaline küpsetamine	190	ahjurest	1	65 - 75
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, diagonaalselt)	Ventilaatoriga küpsetamine	180	ahjurest	2	70 - 80
Rasvavaba keeks	Tavaline küpsetamine	180	ahjurest	2	20 - 30
Rasvavaba keeks	Ventilaatoriga küpsetamine	160	ahjurest	2	25 - 35
Rasvavaba keeks	Pöördõhuga küpsetamine	170	ahjurest	1 + 3	30 - 40
Liivaküpsised/soolapulgad	Tavaline küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/soolapulgad	Ventilaatoriga küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	20 - 30
Liivaküpsised/soolapulgad	Pöördõhuga küpsetamine	140	küpsetusplaat	1 + 3	15 - 30

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Tarvikud	Ahju tase	Aeg (min.)
Röstleib/-sai	Kiirgrillimine	250	ahjurest	3	5 - 10
Veiselihaberger	Turbogrillimine	250	ahjurest või grill-/küpsetuspann	3	15 - 20 ühelt poolt; 10 - 15 teiselt poolt

## 13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Juhised puhastamiseks

- Puhastage ahju esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

### 13.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed



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.

### 13.3 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädid.



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

1. Kallake ahju põhjal olemasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädid lahustada.
3. Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

### 13.4 Restitugede

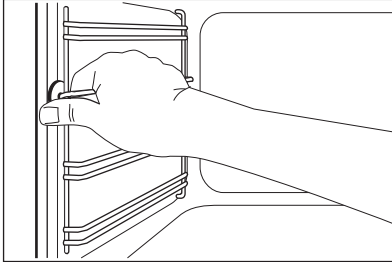
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .



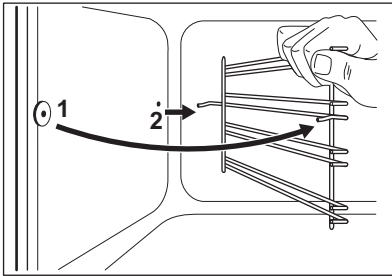


**ETTEVAATUST!**  
Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgselina küljest lahti.



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




Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

### 13.5 Katalüütiline puhastus

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

Enne katalüütilise puhastamise sisselülitamist:

- eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoid;
- 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.

### 13.6 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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



#### HOIATUS!

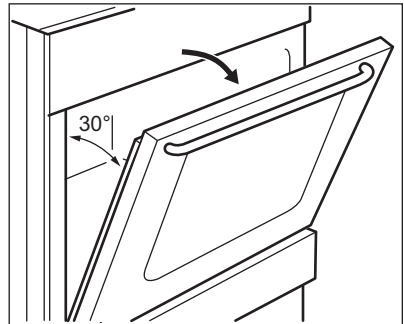
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



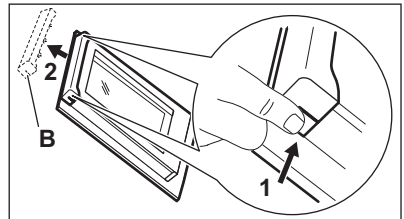
#### HOIATUS!

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

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



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



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu 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!**

Sisemise klaaspaneeli trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele.

**ETTEVAATUST!**

Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.

**ETTEVAATUST!**

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

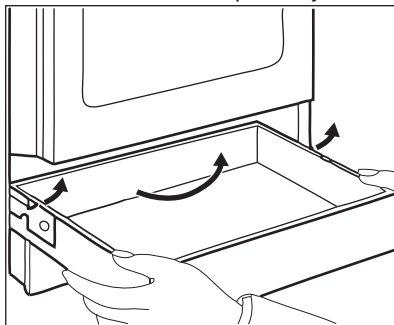
### 13.7 Sahtli eemaldamine

**HOIATUS!**

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

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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

### 13.8 Lambi asendamine

**HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

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

### Tagumine valgusti

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


## 14. VEAOTSING

**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Sädemegeneraatori sisselülitamisel ei teki sädet.	Pliit ei ole vooluvõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti vooluvõrku ühendatud. Vaadake ühendusjooknist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse vallandub korduvalt uuesti, võtke ühendust elektrikuga.
	Põleti kübar ja kroon on vales asendis.	Paigutage põleti kübar ja kroon õigesse asendisse.
Leek kustub kohe pärast süütamist.	Termoelement ei ole piisavalt soojenenud.	Pärast leegi süttimist hoidke sädemegeneraatorit aktiveerituna umbes 10 sekundit (või veidi vähem).
Leegiring pole ühtlane.	Põleti kroon on toidujäämetest ummistunud.	Veenduge, et gaasipõleti pole ummistunud ja põleti kroon on puhas.
Põletid ei tööta.	Puudub gaasi pealevool.	Kontrollige gaasiühendust.
Leek peab olema oranž või kollane.		Põleti mõnes piirkonnas võib leegi värvus olla oranž või kollane. Tegu pole veaga.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seaded on õiged.
	Kell ei ole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahjuvalgusti ei põle.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Asendage valgusti uuega.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmistub liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Ahju ekraanil kuvatakse "0.00" ja "LED".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.
Funktsiooni kasutamine ei anna head tulemust: PlusSteam.	Te pole funktsiooni PlusSteam sisse lülitanud.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: PlusSteam".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Te ei valanud veeanumas- se vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: PlusSteam".
	Te ei lülitanud funktsiooni PlusSteam Lisaauru nupu- uga õigesti sisse.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: PlusSteam".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Kerge pöör- dõhk, kuid Lisaauru nupu indikaator põleb.	Funktsioon PlusSteam töö- tab.	Vajutage Lisaauru nuppu  , et peatada funktsioon PlusSteam.
Veeanumas olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga ma- dal.	Seadke temperatuuriks vä- hemalt 110 °C. Vt jaotist "Vihjeid ja näpu- näiteid".
Vesi valgub veeanumast välja.	Veeanumas on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veen- duge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsna. Lisa- ge veeanumasse õige ko- gus vett. Vt vastavat toi- mingu kirjeldust.

## 14.2 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. See andmesilt asub ees ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti seadme küljest eemaldage.

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

# 15. ENERGIATÕHUSUS

## 15.1 Keeduplaadi tooteteave vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	EKK54951OX
Keeduplaadi tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev keeduplaat
Gaasipõletite arv	4

Gaasipõletite energiatõhusus (EE gas burner)	Tagumine vasak – lisapõleti	ei ole kohaldatav
	Parem tagumine – poolkiire	55.3%
	Eesmine parem – poolkiire	55.5%
	Eesmine vasak – kiire	55.5%
Gaasipliidi energiatõhusus (EE gas hob)		55.4%

EN 30-2-1: Kodused gaaskuumutusega toiduvalmistusseadmed - Osa 2-1 : Energia säästmine - Üldist

## 15.2 Pliit - Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne kasutamist kontrollige, kas põletid ja anumatoed on õigesti paigaldatud.
- Keenõu põhi peab vastama põleti suurusele.
- Asetage keedunõu otse põleti kohale selle keskele.
- Kui vedelik hakkab keema, keerake tuli väiksemaks, nii et vedelik vaid vaevu mullitaks.
- Võimalusel kasutage kiirkeetjat. Vt selle kasutusjuhendit.

## 15.3 Ahjude tootekirjeldus ja andmed vastavalt määrusele EL 65-66/2014

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EKK54951OX
Energiatõhususe indeks	94.9
Energiatõhususe klass	A
Energiaarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0,84 kWh/tsükliks
Energiaarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0,75 kWh/tsükliks
Sisekambrate arv	1
Kuumuseallikas	Elekter
Mahutavus	58 l
Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi
Mass	44.0 kg

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – jõudluse mõõtemetodid.

## 15.4 Ahi - Energia kokkuhoid



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

### **Üldised nõuanded**

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Võimalusel ärge enne toidu sissepanekut ahju eelkuumutage.

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

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

### **Küpsetamine pöördõhuga**

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.


### **Toidu soojashoidmine**


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

### **Niiskusega küpsetus**

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Lisateabe saamiseks vt jaotist "Ahi – Igapäevane kasutamine", Ahju funktsioonid.

## **16. JÄÄTMEKÄITLUS**

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

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867354341-A-272019

