

EKC5651AOW
EKC5651AOX



ET Pliit

Kasutusjuhend



Electrolux

SISUKORD

1. OHUTUSTEAVE.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	8
5. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8
6. PLIIT – VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	9
7. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	10
8. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE	11
9. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	13
10. AHI – VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	14
11. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	25
12. VEAOTSING.....	27
13. PAIGALDAMINE.....	28
14. ENERGIATÕHUSUS.....	30

SULLE MÕELDES

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

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:
www.electrolux.com/webselfservice



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
www.registerelectrolux.com



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
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. ⚠ OHUTUSTEAVE

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

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus



HOIATUS!

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimupuudega inimesed või kogemuste ega teadmisteta isikud võivad seda seadet kasutada järelvalve all juhul, kui neid on juhendatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamise kaasnemise võimalikke 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. Katmata osad on kuumad.
- Ilma järelvalveta ei tohi lastet seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- 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.

- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Lahtiühendamine kohapealsest juhtmesüsteemist peab olema kooskõlas elektrijuhtmeid käsitlevate eeskirjadega.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- 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.
- Kõõgimööbli 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 paigaldage seadet alusele.
- 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 andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- 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 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastus- või põletusohu!
Elektrilöögioht!

- 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!

Plahvatus- 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 aaurd võivad iseeneslikult süttida.

- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes pärast toiduvalmistamise lõppu.
 - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisukohast.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. 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 pliidi liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

2.4 Hooldus ja puhastus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Seadmes olevad rasva- ja toidujäägid võivad mikrolainefunktsiooni kasutamisel süttida või põhjustada kaarleeki.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Kuivatage seadme sisemus ja uks kindlasti pärast iga kasutamist. Kasutamise ajal tekkinud aur kondenseerub seadme seintele ja võib põhjustada roostet. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 Sisevalgusti

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



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.6 Jäätmekäitus



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusohht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

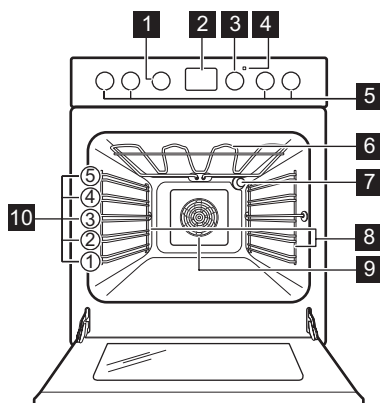
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

2.7 Hooldus

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

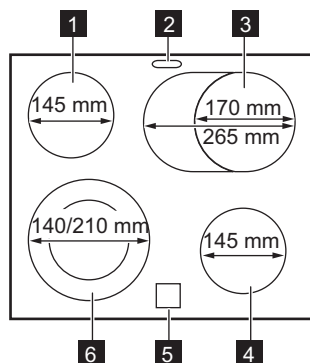
3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



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

3.2 Pliidipinna skeem



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – hulk ja asend sõltub mudelist
- 3 Keeduväli 1500 / 2400 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jäähkumuse indikaator
- 6 Keeduväli 1000 / 2200 W

3.3 Tarvikud

- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Eriti sügav pann** (vaid mõnel mudelil)

Moussaka valmistamiseks.

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

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Esmane puhastamine

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuriuli toed.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage seadet ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

4.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

Kellaaja funktsiooni indikaator 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 kellaaeg.

4.3 Kellaaja muutmise



Kellaaega ei saa muuta, kui töötavad funktsioonid Kestus |→| või Lõpp →|.

Vajutage järjest , kuni ekraanil hakkab vilkuma kellaaja indikaator.

Uue kellaaja seadistamist vt jaotisest "Kellaaja seadmine".

4.4 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tõuseb esile.

4.5 Eelkuumutus

Eelsoojendage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel tund aega töötada.
3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske seadmel 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon  ja määrake maksimaalne temperatuur.
6. Laske seadmel 15 minutit töötada.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. Tegu pole veaga. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

5. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Kuumusaste

Sümbo- lid	Funktsioon
0	Välja lülitatud
⊙	Topeltala
⎓	Soojashoidmine
1 - 9	Soojusastmed



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

Keerake juhtnupp vajalikule soojusastmele.

Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

5.2 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

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

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

5.3 Jääkkuumuse indikaator



HOIATUS!

Jääkkuumusega kaasneb põletusohut!

Jääkkuumuse indikaator süttib, kui keeduväli on tuline.

6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Terasemail- või alumiiniumnõud või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaaskeraamilisele pinnale plekke.

6.1 Nõud



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

6.2 Näiteid pliidi kasutamisest



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
⎓ - 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada.
3 - 4	Köögililja, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kottletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

7. PLIIT – PUHAUSTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

7.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu

jäägid. Vastasel korral võib mustus pliiti kahjustada. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.

8. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Ahju funktsioonid

Sümbol	Ahju funktsioon	Rakendus
0	Välja lülitatud	Seade on välja lülitatud.
	Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
	Ülemine + alumine kuumutus	Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Pitsarežiim	Ühel ahjutasandil toitude küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. Seadke temperatuur 20-40 °C madalamaks kui Ülemise + alumise kuumutuse puhul.
	Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riiulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
	Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
	Kerge küpsetamine	Küpsetamiseks vormides ja kuivatamiseks ühel ahjutasandil madalal temperatuuril.
	Sulatamine	Seda funktsiooni kasutatakse külmutatud toitude sulatamiseks (juurviljad ja puuviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
	Ahjuvalgusti	Ahjuvalgusti aktiveerimiseks ilma küpsetusfunktsioonita.

8.2 Ahju sisse- ja väljalülitamine



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

- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.
- Lamp süttib, kui ahi töötab.
- Sümbol näitab, kas nupuga on mõni keeduväljadest sisse lülitatud, ahju funktsioone või temperatuuri.

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

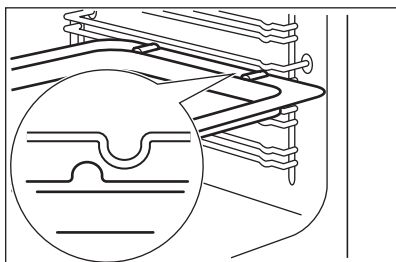
8.3 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, jääb jahutusventilaator tööle, kuni seade on maha jahtunud.

8.4 Ahjutarvikute sissepanek

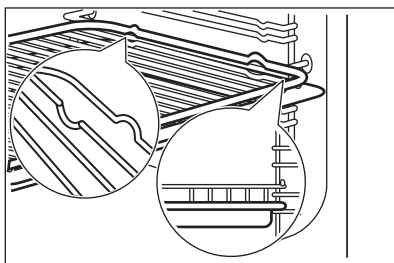
Sügav pann:

Lükake sügav pann ahjuresti tugele vahele.



Traatrest koos sügava panniga:

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



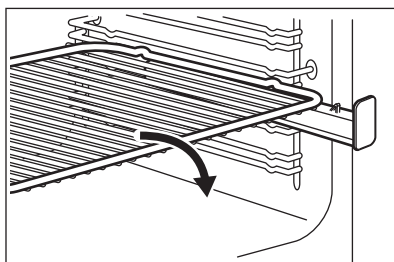
- Kõikidel tarvikutel on ohutuse suurendamiseks väikesed sälgid vasakul ja paremal serval. Need sälgid aitavad ära hoida ka kaldumist.
- Resti kõrge äär takistab nõude mahalibisemist.

8.5 Teleskoopsiinid – ahjutarvikute sisestamine

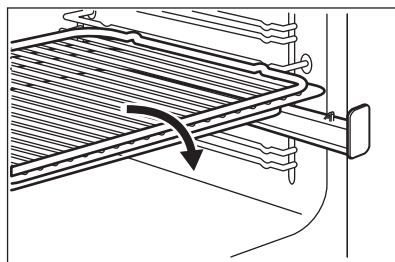
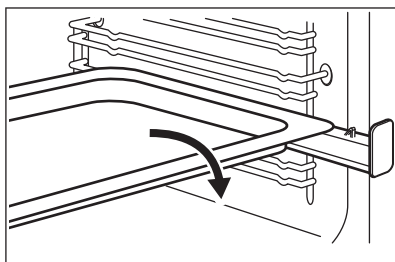


Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

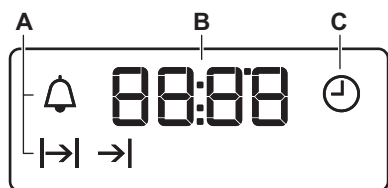


Paigutage traatrest teleskoopsiinidele nii, et selle jalad jäävad allapoole.



9. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

9.1 Ekraan



- A. Funktsiooni indikaatorid
- B. Kellaaja ekraan
- C. Funktsiooni indikaator

9.2 Nupud

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

9.3 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
⌚ Kellaageg	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
🔔 Minutilugeja	Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
⏮️ Kestus	Ahju küpsetusaja valimiseks.
⏭️ Lõpp	Küpsetuse lõpuaja valimiseks.



Võite valida korraga funktsioonid Kestus $\rightarrow$ ja Lõpp $\rightarrow$, et määrata, kui kaua ahi peaks töötama ning millal see peaks välja lülituma. See võimaldab seadme teatud aja möödumisel sisse lülitada. Esmalt valige Kestus $\rightarrow$ ja seejärel Lõpp $\rightarrow$.

9.4 Kellafunktsioonide valimine

Kestuse $\rightarrow$ ja Lõpu $\rightarrow$ valimiseks valige ahju funktsioon ja

küpsetustemperatuur. Minutilugeja  puhul pole see vajalik.

1. Vajutage järjest , kuni vajaliku kellafunktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage $+$ või $-$ vajaliku kellafunktsiooni valimiseks.

Kellafunktsioon töötab. Näidikul kuvatakse valitud kellafunktsiooni indikaator.



Minutilugeja funktsiooni puhul kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.

3. Kui aeg on täis, siis hakkab kellafunktsiooni indikaator vilkuma ja kõlab helisignaal. Vajutage nuppu, et signaal välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.



Funktsioonide Kestus $\rightarrow$ ja Lõpp $\rightarrow$ puhul lülitub ahi automaatselt välja.

9.5 Kellafunktsioonide tühistamine

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

10. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!
Vt ohutus käsitlevaid peatükke.



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogustest. Enne küpsetamist alustamist eelkuumutage ahju alati 20 minutit, kuni see saavutab soovitud temperatuuri.

10.1 Küpsetamine

- Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Kohandage oma tavapäraseid seadeid

(temperatuur, küpsetusajad) ja ahjutasandid vastavalt tabelites toodud väärtustele.

- Esimesel kasutamisel soovitatakse kasutada madalamat temperatuuri.
- Kui te oma retsepti jaoks sobivat seadistust ei leia, siis kasutage mõnda muud, mis oleks võimalikult sarnane.
- Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.
- Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alul alati võrdselt. Sel juhul ärge temperatuuri seadistust muutke. Erinevused kaovad küpsetamise ajal.
- Pikema küpsetusaja puhul võite ahju umbes 10 minutit enne küpsetusprogrammi lõppu välja lülitada ja kasutada jääkuumust.

Kui kasutate külmutatud toitu, võivad ahjus olevad plaadid küpsetamise ajal

kõverduda. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

10.2 Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt pruunistunud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi madalam ahju temperatuur.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks.	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Määrake pikem küpsetusaeg. Kõrgema temperatuuri valimisel ei saa küpsetusaega lühendada.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks.	Taignas on liiga palju vedelikku.	Kasutage vähem vedelikku. Pöörake tähelepanu segamisaegadele, eriti siis, kui kasutate taignasegajat.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige kõrgem ahju temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmisel küpsetamisel valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Valige madalam ahju temperatuur ja pikem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Taigen pole ühtlaselt jaotatud.	Laotage taigen ühtlaselt küpsetusplaadile.
Kook ei saa antud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi kõrgem ahju temperatuur.

10.3 Kerge küpsetamine

- Kasutage seda funktsiooni küpsetamiseks vormides ja kuivatamiseks ühel ahjutasandil madalal temperatuuril.

- Kasutage korraga ainult ühte vormi või plaati.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Küpsised	180 - 190	10 - 20 ¹⁾
Küpsetised: Küpsetised keedutainast	180 - 190	30 - 40 ¹⁾

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Küpsetised: Muretaigen	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Beseed	80 - 100	120 - 150

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

10.4 Pöördõhk

Küpsetamine ühel ahjutasandil

Küpsetamine vormides

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Rõngaskook või nupsusai	150 - 160	50 - 70	2
Madeira kook / puuviljakooigid	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Rasvavaba keeks	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Koogipõhi – muretaignast	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Koogipõhi – keeksitaignast	150 - 170	20 - 25	2
Õunakook (2 vormi Ø 20 cm, diagonaalpaigutus)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Kuiv purukook	150 - 160	20 - 40	3
Puuviljakooigid (pärimaitaigast/ biskviititaigast) ¹⁾	150	35 - 55	3
Muretaignast puuviljakooigid	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Kasutage sügavat panni.

Küpsised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Muretaignast küpsised	150 - 160	10 - 20	3
Liivaküpsised/soolapulgad	140	20 - 35	3
Keeksitaignast küpsised	150 - 160	15 - 20	3
Munavalgest küpsetised, beseed	80 - 100	120 - 150	3
Makroonid	100 - 120	30 - 50	3

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pärmitaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	3
Lehttaignaküpsetised	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Saiakesed	160 ¹⁾	10 - 35	3
Väikesed koogid (20 tk plaadil)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Vormiroogade ja gratäänide tabel

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

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Küpsetamine mitmel tasandil

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

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

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Küpsised/small cakes/küpsetised/saiakesed

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

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
			2. tasand
Saiakesed	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4
Väikesed koogid (20 tk plaadil)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

10.5 Ülemise + alumise kuumutusega ühel tasandil küpsetamine



Küpsetamine vormides

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

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pärmitaignast kringel / pärg	170 - 190	40 - 50	2
Jõulukook	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Leib (rukkileib): 1. Küpsetamise esimene pool. 2. Küpsetamise teine pool.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Tuuletaskud/ekleerid	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rullbiskviit	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kuiv purukook	160 - 180	20 - 40	3

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Mandlikook/suhkrukoogid	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Puuviljakoogid (pärimaignast/biskviitaignast) ²⁾	170	35 - 55	3
Muretaignast puuviljakoogid	170 - 190	40 - 60	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärimainaküpsetised	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pitsa (rohke kattega)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pitsa (õhuke põhi)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Hapendamata leib	230 - 250	10 - 15	1
Tordid (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Eelsoojendage ahi.

2) Kasutage sügavat panni.

Küpsised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Muretaignast küpsised	170 - 190	10 - 20	3
Liivaküpsised/soolapulgad	160 ¹⁾	20 - 35	3
Keeksitainast küpsised	170 - 190	20 - 30	3
Munavalgest küpsetised, besee	80 - 100	120 - 150	3
Makroonid	120 - 130	30 - 60	3
Pärimaignast küpsised	170 - 190	20 - 40	3
Lehttaignaküpsetised	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Saiakesed	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Väikesed koogid (20 tk plaadil)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Eelsoojendage ahi.

Vormiroogade ja gratäänide tabel

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pastavorm	180 - 200	45 - 60	1
Lasanje	180 - 200	35 - 50	1

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Köögilviljagratään	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Juustukattega baguette'id	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Magusad vormiroad	180 - 200	40 - 60	1
Kalavormid	180 - 200	40 - 60	1
Täidetud köögiviljad	180 - 200	40 - 60	1

1) Eelsoojendage ahi.

10.6 Pitsarežiim

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pitsa (õhuke põhi) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pitsa (rohke kattega) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Puuviljakoogid	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (lahtine pirukas)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Šveitsi juustupirukas	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Juustukook 1	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Õunakook, kattega	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Köögilviljapirukas	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Hapendamata leib	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Lehttaignaküpsetis	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Vene pirukad (calzoned vene moodi)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Kasutage sügavat panni.

2) Eelsoojendage ahi.

10.7 Röstimine

- Kasutage küpsetamisel kuumakindlaid ahjunõusid (vt tootja juhiseid).
- Suuri praetükke võib küpsetada sügaval pannil (kui see on olemas) või

sügava panni kohale asetatud traatrestil.

- Taisest lihast praadide küpsetamisel kasutage kaanega küpsetusvorme. Nii jääb liha mahlasem.
- Kõiki praade, mille puhul soovitakse pruunistamist või krõbedat koorikut,

võiks valmistada kaaneta
küpsetusvormis.

- Soovitame ahjus küpsetada liha ja kala, mis kaalub vähemalt 1 kg.
- Kui soovite vältida lihamahlade ja rasva panni külge kõrbemist, siis pange panni veidi vedelikku.
- Vajadusel pöörake liha ümber (pärast 1/2–2/3 küpsetusaja möödumist).

- Kastke suuri praade ja linnuliha praeleemega mitu korda küpsetamise jooksul. Nii saate parema prae.
- Võite seadme umbes 10 minutit enne küpsetusaja lõppemist välja lülitada ja jääkkuumust kasutada.

10.8 Traditsiooniline küpsetamine

Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pajapraad	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Rostbiif või filee: vähe- küps	paksuse cm kohta	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Rostbiif või filee: pool- küps	paksuse cm kohta	220 - 230	8 - 10	1
Rostbiif või filee: täis- küps	paksuse cm kohta	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Sealiha

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

Vasikaliha

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

¹⁾ Kasutage kinnist küpsetusnõud.

Lambaliha

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand
Lambakoot, röstitud lambaliha	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Lambaliha, tagatükk	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Uluk

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand
Jänese seljatükk, jäne- sekoot	kuni 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Hirve seljatükk	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Tagatükk	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Eelsoojendage ahi.

Linnuliha

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand
Linnuliha portsjonitükid	200–250 g/tk	220 - 250	20 - 40	1
Pool kana	400–500 g/tk	220 - 250	35 - 50	1
Kana, broiler	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Part	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Hani	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Kalkun	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Kala

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand
Kala, terve	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

10.9 Küpsetamine turbogrilliga **Veiseliha**

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand
Rostbiif või filee: vähekiups	paksuse cm kohta	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1

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

1) Eelsoojendage ahi.

Sealiha

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

Vasikaliha

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

Lambaliha

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

Linnuliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Linnuliha portsjonitükid	200–250 g/tk	200 - 220	30 - 50	1
Pool kana	400–500 g/tk	190 - 210	35 - 50	1
Kana, broiler	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Part	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Hani	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalkun	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

10.10 Üldine grillimine

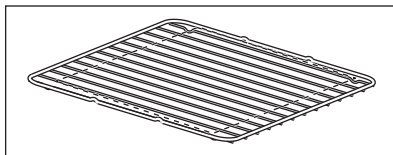


HOIATUS!

Grillimisel peab ahju uks olema alati suletud.

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

- Grillige üksnes lamedamaid liha- või kalatükke.



Grillimisala on ahjuresti keskosas.

10.11 Kiirgrill

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

¹⁾ Eelkuumutage ahi

10.12 Sulatamine

- Eemaldage toidu pakend. Asetage toit taldrikule.
- Ärge toitu taldriku või kausiga katke. See võib sulatusaega pikendada.

- Kasutage esimest riulitasandit. Kõige alumist.

Toit	Kogus	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamis-aeg (min)	Märkusi
Kana	1 kg	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1 kg	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	500 g	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.

Toit	Kogus	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamis-aeg (min)	Märkusi
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Või	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Koort võib vahustama hakata, kui selles on veel külmunud tükikesi.
Kook	1,4 kg	60	60	-

11. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.
- Puhastage seadme sisemust pärast igakordset kasutamist. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju.
- 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 teravaservalist esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

11.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed

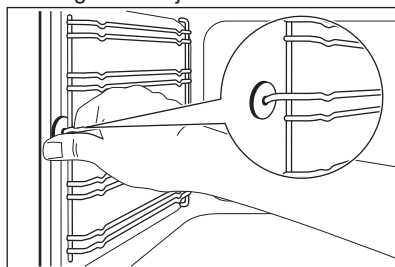


Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsnaga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

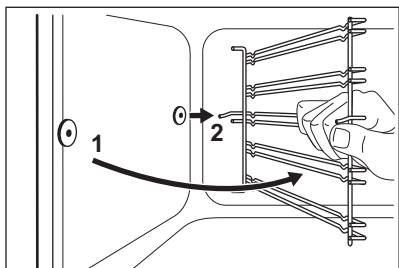
11.3 Ahjuriuli tugede eemaldamine

Ahju puhastamiseks eemaldage riulitoed.

1. Tõmmake ahjuriuli toe esiosa külgselja küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuriuli toe tagaosa külgselja küljest lahti ja eemaldage tugi.



Teleskoopsiinide tökked peavad olema suunatud ettepoole.

Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

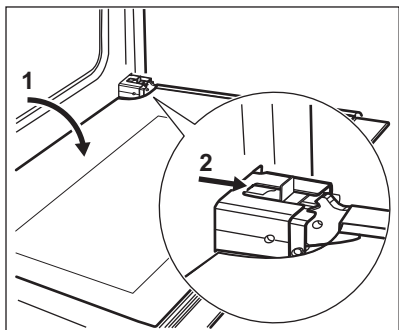


ETTEVAATUST!

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

11.4 Ahjuukse eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.



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

Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage uks vastupidises järjekorras

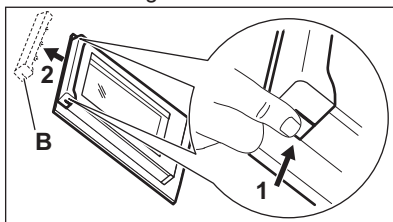
oma kohale tagasi. Veenduge, et kuulete ukse tagasiasetamisel klõpsatust. Vajadusel rakendage jõudu.

11.5 Ukseklaaside eemaldamine ja puhastamine

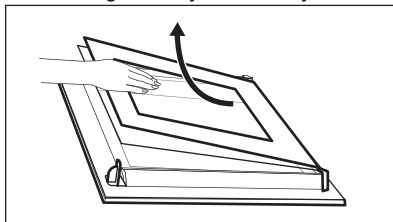


Teie toote ukseklaas võib tüübilt ja kujult erineda joonisel nähtud näidetest. Klaaside arv võib samuti erineda.

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



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



4. Puhastage klaaspaneelid.

Paneelide paigaldamiseks korrake ülaltoodud samme vastupidises järjekorras.

11.6 Lambi asendamine

Asetage seadme põhjale riidest lapp. See hoiab ära lambi klaasist katte ja ahjuõõne purunemise.

**HOIATUS!**

Surmava elektrilöögi oht!
Enne lambi asendamist
ühendage kaitse lahti.
Ahjuvalgusti ja selle klaasist
kate võivad olla kuumad.

1. Lülitage seade välja.
2. Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitselüliti välja.

Tagumine valgusti

Valgusti klaaskatte leiate
ahjuõõne tagaosast.

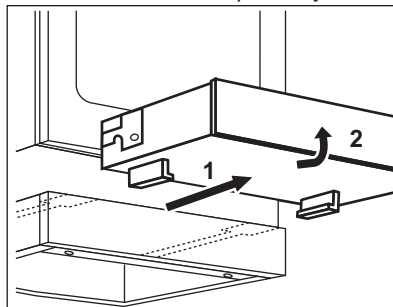
1. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage ahjuvalgusti sobiva 300 °C taluva kuumakindla ahjuvalgustiga. Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirni.
4. Paigaldage klaaskate.

11.7 Sahtli eemaldamine**HOIATUS!**

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

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju
allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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

Sahtli sisestamine:

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

12. VEAOTSING**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid
peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskuse.
Välimest ringi ei saa sisse lülitada.		Lülitage kõigepealt sisse sisemine ring.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kella pole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Valgusti ei põle.	Lamp on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15 - 20 minuti pärast välja võtta.

12.2 Hooldusteave

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

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

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

13. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

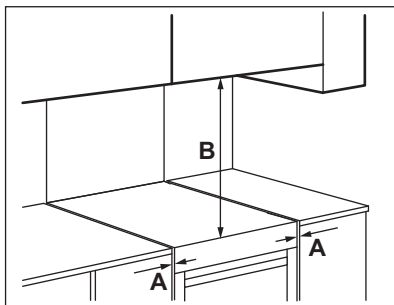
13.1 Tehnilised andmed

Mõõdud	
Kõrgus	847 - 867 mm
Laius	596 mm

Mõõdud	
Sügavus	600 mm

13.2 Seadme asukoht

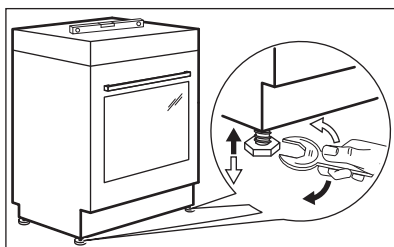
Eraldiseisva seadme võib paigaldada kas kappide vahele või kõrvale või ka nurka.



Minimaalsed vahed

Mõõtmed	mm
A	2
B	685

13.3 Seadme loodimine



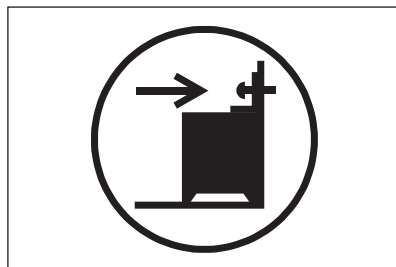
Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.

13.4 Kaldumiskaitse



ETTEVAATUST!

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



ETTEVAATUST!

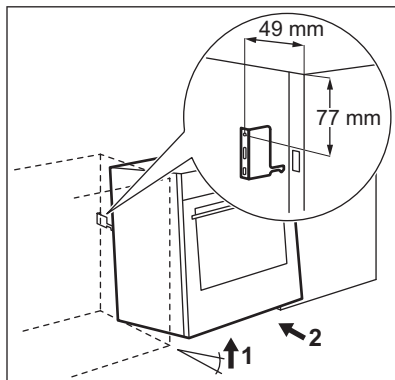
Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.

Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.

1. Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.
2. Paigaldage kaldumiskaitse 77 mm seadme ülapiinnast ja 49 mm seadme vasakust servast asuva toendi ümmargusse auku. Vaadake joonist.

Kruvige see tahke materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).

3. Augu leiata seadme tagant vasakult poolt. Vaadake joonist. Tõstke seadme esikülge (1) ja asetage see kappide vahele (2). Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.



13.5 Elektriühendus



HOIATUS!

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

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.

Sobivad kaablitüübid: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Keeduplaadi tooteteave vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	EKC5651AOW EKC5651AOX	
Keeduplaadi tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev keeduplaat	
Keeduväljade arv	4	
Kuumutamiskiirus	Kiirgekuumusallikas	
Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine	21,0 cm
	Vasak tagumine	14,5 cm
	Parem eesmine	14,5 cm
Mitteringikujulise keeduvälja pikkus (L) ja laius (W)	Parem tagumine	L 26,5 cm
		W 17,0 cm
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine	178,9 Wh/kg
	Vasak tagumine	181,8 Wh/kg
	Parem eesmine	181,8 Wh/kg
	Parem tagumine	174,1 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	179,2 Wh/kg	

EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks.

14.2 Pliit - Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

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

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EKC5651AOW EKC5651AOX
Energiatõhususe indeks	100.0
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.95 kWh/tsükklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.85 kWh/tsükklis
Sisekambrite arv	1
Kuumuseallikas	Elekter
Maht	72 l
Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi
Mass	EKC5651AOW 44.8 kg
	EKC5651AOX 44.6 kg

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

14.4 Ahi - Energia kokkuhoid

Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

- **Üldised nõuanded**
 - Veenduge, et seadme uks on töötamise ajal suletud ja avage seda küpsetamise ajal võimalikult vähe.
- **Energia kokkuhoiu tagamiseks** kasutage metallnõusid.
- Kui võimalik, pange toidud ahju enne selle kuumutamist.
- 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.
- **Küpsetamine pöördõhuga** – kui võimalik, kasutage energia säästmiseks pöördõhuga funktsioone.

- **Soojashoidmine** – kui soovite kasutada jääkkuumust toidu

soojashoidmiseks, valige madalaim võimalik temperatuur.

15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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

www.electrolux.com/shop



867319610-A-052016

