



Thinking of you
Electrolux



EKC511500W

ET PLIIT

KASUTUSJUHEND



SISUKORD

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

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



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. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus



HOIATUS!

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Katmata 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!
- 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 ohutuse mõttes välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuses või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- Olge hoiusahkli käsitlemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- 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 kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- 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 voolu all. Katke seade mööbli, et vältida ohtlike osade 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 nõud 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 kontakteid.
- 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 põletusohut!
Elektrilöögi oht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad 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 auru. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud 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 ja ärge 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.
- 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.

- Seadmesse jäänud rasv või toit võib põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- 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 niiskeid 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 Jäätmekäitlus



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

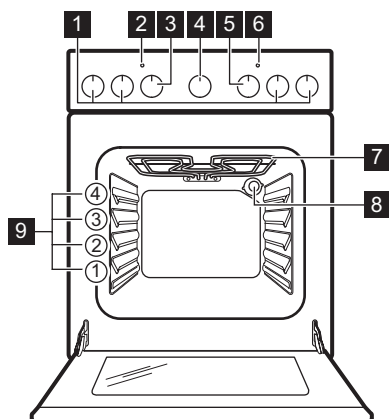
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
- Eemaldage seadme ukse fiksaator, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.

2.7 Hooldus

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

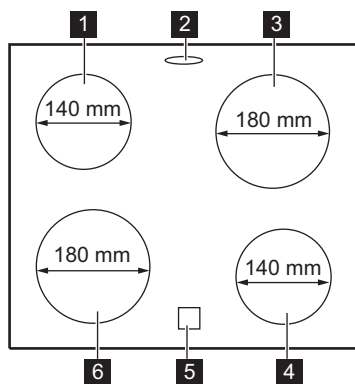
3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



- 1 Pliidi nupud
- 2 Temperatuuri tuli / sümbol / indikaator
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Minutilugeja nupud
- 5 Ahju funktsioonide nupp
- 6 Pliidi tuli / sümbol / indikaator
- 7 Kütteelement
- 8 Valgusti
- 9 Ahjuriieli tasandid

3.2 Pliidipinna skeem



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – hulk ja asend sõltub mudelist
- 3 Keeduväli 1800 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 1800 W

3.3 Tarvikud

- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**

- Kookidele ja küpsistele.
- **Alumiiniumist küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Hoiusahtel**
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Esmane puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud.





Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Enne esmakordset kasutamist tuleb seade puhastada.

Pange kõik tarvikud oma kohale tagasi.

4.2 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. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
4. Laske seadmel 15 minutit töötada. Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. Tegude pole veaga. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

5. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Kuumusaste

Sümbolid	Funktsioonid
0	Välja lülitatud
1 - 9	Soojusastmed



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

Keerake juhtnupp vajalikule soojusastmele. Süttib pliidi juhtindikaator. Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

Kui kõik keeduväljad on välja lülitatud, kustub ka pliidi juhtindikaator.

5.2 Jääkkuumuse indikaator



HOIATUS!

Jääkkuumusega kaasneb põletusohu!

Jääkkuumuse indikaator süttib, kui keeduväli on tuline.

6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Nõud



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.



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

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.
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	Köögivilja, 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, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), frii-kartulite valmistamine.		

7. PLIIT – PUHASTUS 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 metased plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja vähese koguse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.

8. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Seadme sisse- ja väljalülitamine



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

- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.
- Tuli süttib, kui seade 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 temperatuuri nupud väljas-asendisse.

8.2 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.

8.3 Ahju funktsioonid

Sümbol	Ahju funktsioon	Rakendus
	Välja lülitatud	Seade on välja lülitatud.
	Ülemine + alumine kuumutus	Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
	Ülemine kuumutus	Leiva, kookide ja küpsetiste pruunistamiseks. Kasutamiseks küpsetamise lõppfaasis.

Sümbol	Ahju funktsioon	Rakendus
	Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.

9. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

9.1 Minutilugeja

Kasutage seda pöördloendusaja seadistamiseks.



See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Keerake taimerit nuppu niikaugemale kui see läheb, seejärel keerake see vajalikule ajaperioodile.
Kui aeg saab täis, kõlab helisignaal.

10. AHI – TARIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

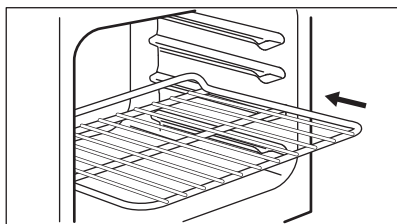
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Tarvikute sisestamine

Traatrest:



Traatresti tagaosas on spetsiaalse kujuga, et soodustada kuumu õhu ringlemist.

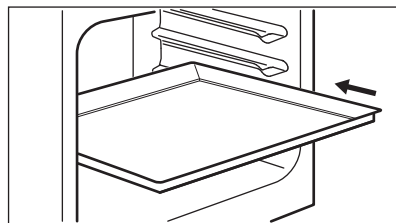


Lükake ahjuresi õigele ahjutasandile. Veenduge, et see ei puutuks vastu ahju tagaseina.

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.



Pange küpsetusplaat või sügav pann ahjutasandile. Veenduge, et see ei puutuks vastu ahju tagaseina.

11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

11.1 Üldine teave

- Seadmes on neli riulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. See on normaalne. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemaili.

11.2 Küpsetamine

- Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Kohandage oma tavapärased seaded (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 jääkkuumust. Kui kasutate külmutatud toitu, võivad ahjus olevad plaadid küpsetamise ajal kõverduda. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

11.3 Kookide küpsetamine

- Ärge avage ahjuust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.
- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

11.4 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.

11.5 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.

11.6 Ülemine + alumine kuumutus

Toit	Kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta-sand	Tarvikud
Taignaribad	250	150	25 - 30	3	küpsetusplaat

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Õhuke kook ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	küpsetusplaat
Pärmitaignast õunakook	2000	170 - 190	40 - 50	3	küpsetusplaat
Õunapirukas ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 ümmargust alumiiniumplaati (läbimõõt: 20 cm)
Väikesed koog- id ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	küpsetusplaat
Rasvaineta kook ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 ümmargune alumiiniumplaat (läbimõõt: 26 cm)
Plaadikook	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	küpsetusplaat
Kana, terve	1350	200 - 220	60 - 70	2	ahjurest
				1	küpsetusplaat
Pool kana	1300	190 - 210	35 + 30	3	ahjurest
				1	küpsetusplaat
Seakarbonaad	600	190 - 210	30 - 35	3	Traatrest
				1	küpsetusplaat
Lahtine piru- kas ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	küpsetusplaat
Pärmitaignast pirukas ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	küpsetusplaat
Pitsa	1000	200 - 220	25 - 35	2	küpsetusplaat
Juustukook	2600	170 - 190	60 - 70	2	küpsetusplaat
Šveitsi õuna- kook ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	küpsetusplaat
Jõulukook ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	küpsetusplaat
Quiche Lor- raine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 ümar vorm (läbimõõt: 26 cm)
Talupojaleib ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 alumiinium- plaati (pikkus: 20 cm)

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Rumeenia keeks ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 alumiiniumplaati (pikkus: 25 cm) samal ahjutasandil
Rumeenia keeks – traditsiooniline	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 alumiiniumplaati (pikkus: 25 cm) samal ahjutasandil
Pärmitaignast kuklid ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	küpsetusplaat
Rullbiskviit ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	küpsetusplaat
Besee	400	100 - 120	40 - 50	2	küpsetusplaat
Purukook ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	küpsetusplaat
Keeks ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	küpsetusplaat
Võikook ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	küpsetusplaat

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

2) Eelsoojendage ahju 15 minutit.

3) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 7 minutiks ahju.

4) Eelsoojendage ahju 20 minutit.

5) Eelsoojendage ahju 10 - 15 minutit.

6) Pärast seadme väljalülitamist jätke kook veel 10 minutiks ahju.

7) Seadke temperatuuriks 250 °C ja eelsoojendage ahju 18 minutit.

12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks tavalist 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 teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

12.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed



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

12.3 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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



HOIATUS!

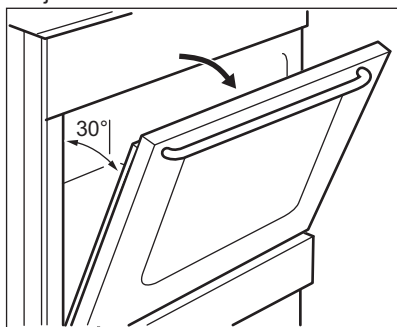
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



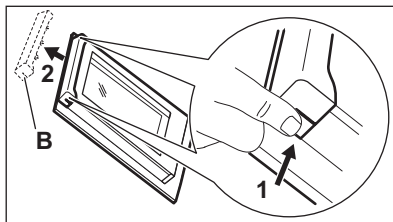
HOIATUS!

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 ukselistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga.



3. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu 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.

12.4 Sahtli eemaldamine

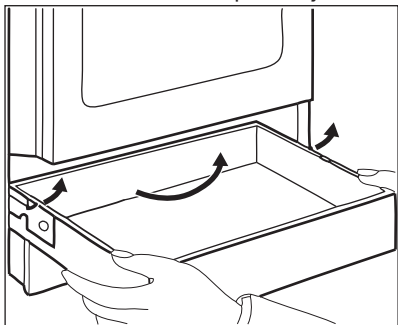


HOIATUS!

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.

12.5 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 kaitseüliti välja.

Tagumine valgusti

1. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
4. Paigaldage klaaskate.

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendatud korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada. Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahju või pliidi ekraanil on veakood, mida selles tabelis ei leidu.	Elektritõrge.	Lülitage seade välja ja taasisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
Jääkkuumuse indikaator ei sütti.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Valgusti ei põle.	Lamp on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.
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.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
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.

13.2 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.)

14. PAIGALDAMINE



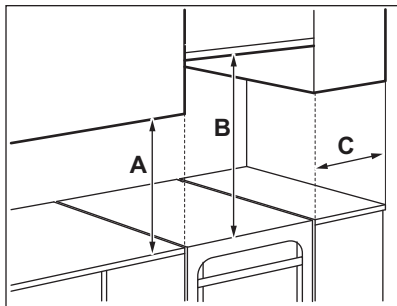
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

14.1 Seadme asukoht

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

Paigaldamise minimaalsed vahekaugused leiata tabelist.



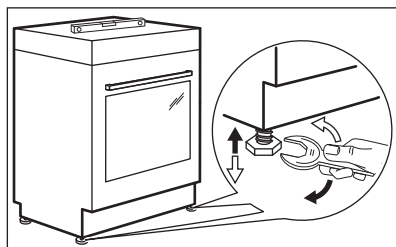
Minimaalsed vahed

Mõõtmed	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Tehnilised andmed

Mõõtmed	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600
Elektri koguvõimsus	7815 W
Seadme klass	1

14.3 Seadme loodimine



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

14.4 Kaldumiskaitse

Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.



ETTEVAATUST!

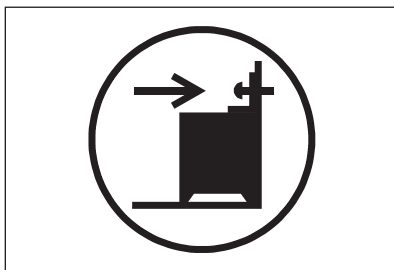
Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.



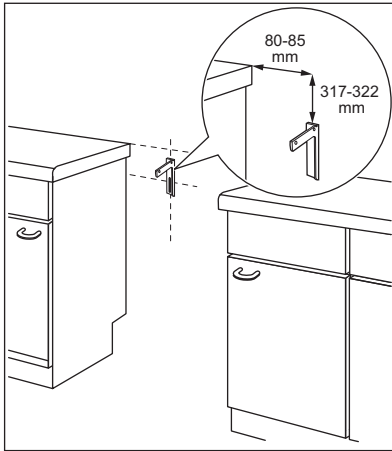
Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.

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

Kui teie seadmehel 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. Kruvige 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.

i 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.

14.5 Elektriühendus

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

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.

Sobiv kaablitüüp: H05 RR-F või samaväärse ristlõikega.



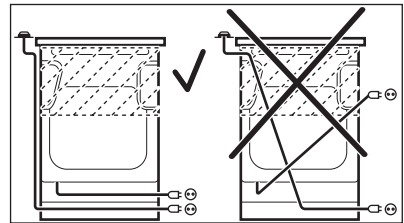
HOIATUS!

Enne toitejuhtme kontakti ühendamist kontrollige, milline on teie koduse majapidamise faasidevaheline pinge. Õige elektriühenduse kasutamiseks vaadake seadme taga olevat ühendussilti. Nii talitades hoiate ära paigaldusvead ja seadme elektriliste osade kahjustamise.



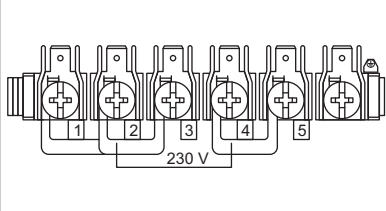
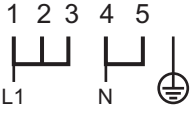
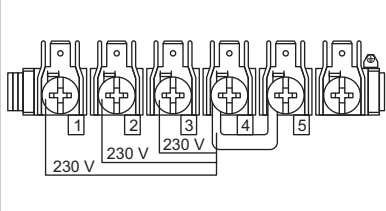
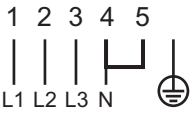
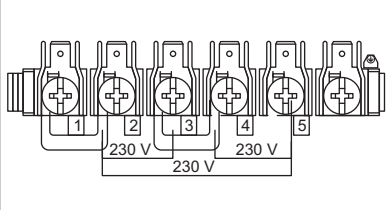
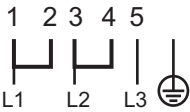
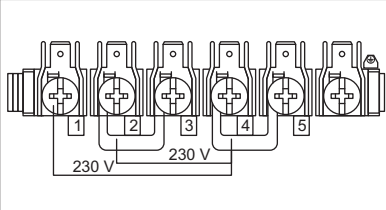
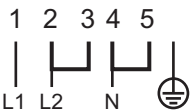
HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel näidatud seadme osaga.



14.6 Klemmplaat ja ühendusjoonis

Veenduge, et kõik ühendused vastavad joonisele.

Klemmplaat	Ühendusjoonis	
	<p data-bbox="743 197 857 223">230 V ~</p> 	
	<p data-bbox="710 443 880 469">400 V 3N ~</p> 	
	<p data-bbox="721 689 869 715">230 V 3 ~</p> 	
	<p data-bbox="710 935 880 960">400 V 2N ~</p> 	
Ühenduse tüüp	Kaitse (A)	Toitejuhtme ristlõige (mm ²)
230 V ~	40	3 x 6
400 V 3N ~	16	5 x 1,5
230 V 3 ~	20	4 x 2,5
400 V 2N ~	32	4 x 4

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Tooteinfo vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	EKC51150OW		
Keeduplaadi tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev keeduplaat		
Toidukuumtöötlemisvööndite arv	4		
Kuumutamisiis	Kiirgekuumusallikas		
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine	14,0 cm	
	Parem tagumine	18,0 cm	
	Parem eesmine	14,0 cm	
	Vasak eesmine	18,0 cm	
Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak tagumine	181,8 Wh/kg	
	Parem tagumine	182,1 Wh/kg	
	Parem eesmine	181,8 Wh/kg	
	Vasak eesmine	182,1 Wh/kg	
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	182,0 Wh/kg		

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

15.2 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 jääkuumust.

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EKC51150OW
Energiatõhususe indeks	106.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0,84 kWh/tsükklis
Sisekambrite arv	1
Kuumuseallikas	Elekter
Maht	56 l

Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi
Mass	42.0 kg

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

15.4 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.

- **Soojashoidmine** – kui soovite kasutada jääkkuumust toidu soojashoidmiseks, valige madalaim võimalik temperatuur.

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 kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

www.electrolux.com/shop



867313400-A-50214

