

**CCB56490BM**

**CCB56491BW**

ET Kasutusjuhend | Pliit



# Tere tulemast AEG kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 1. OHUTUSTEAVE.....                          | 2  |
| 2. OHUTUSJUHISED.....                        | 5  |
| 3. PAIGALDAMINE.....                         | 7  |
| 4. TOOTE KIRJELDUS.....                      | 10 |
| 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....              | 10 |
| 6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....  | 11 |
| 7. PLIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED..... | 12 |
| 8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....    | 13 |
| 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE .....         | 14 |
| 10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....            | 15 |
| 11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....          | 16 |
| 12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....        | 17 |
| 13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....           | 22 |
| 14. TÕRKEOTSING.....                         | 24 |
| 15. ENERGIATÕHUSUS.....                      | 26 |
| 16. KESKKONNAASPEKTID.....                   | 27 |

## 1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## **1.2 Üldine ohutus**

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

- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid ühendage lahti elektritoide.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib kuumaks muutuda.

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

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolulinge all. Katke seade mööbli, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete või kappide külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

### 2.2 Elektriühendus

#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb

pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadise. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.  
Elektriõõgi oht.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega asetage selle peale toitu.
- Ärge kasutage seadet otse toiduvalmistamispinna. Küpsetamiseks tuleb alati kasutada sobivaid nõusid.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.

### HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Kuumast õlist eralduvad aaurid võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal

temperatuuril, kui esmakordselt kasutata õli.

- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Avage seadme uks ettevaatlikult.
- Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

### HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga keedunõud võivad tekitada kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

## 2.4 Hooldus ja puhastus

### HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti;

- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäägid võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

## 2.5 Sisevalgustus

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste

- majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
  - Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine

### ⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

# 3. PAIGALDAMINE

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

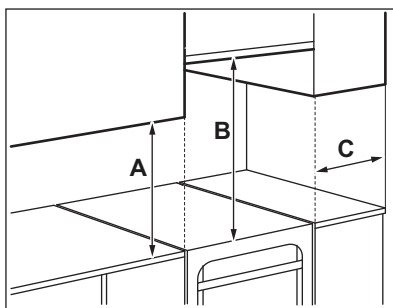
## 3.1 Seadme asukoht



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

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

Minimaalsete paigalduskauguste kohta leiate teavet tabelist.



### Minimaalsed vahekaugused

| Mõõdud | mm  |
|--------|-----|
| A      | 400 |
| B      | 650 |

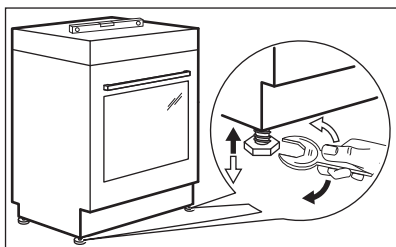
| Mõõdud | mm  |
|--------|-----|
| C      | 150 |

### 3.2 Tehnilised andmed

|              |            |
|--------------|------------|
| Pinge        | 230 V      |
| Sagedus      | 50 - 60 Hz |
| Seadme klass | 1          |

| Mõõdud  | mm  |
|---------|-----|
| Kõrgus  | 858 |
| Laius   | 500 |
| Sügavus | 600 |

### 3.3 Seadme loodimine



Kasutage seadme põhjal olevaid väikseid jalgu, et seada seadme ülemine pind teiste pindadega ühetasaseks.

### 3.4 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.



#### ETTEVAATUST!

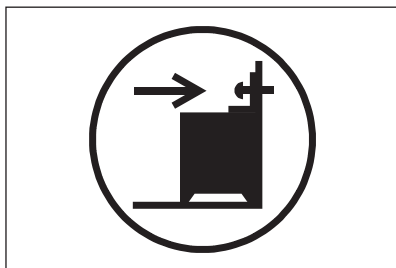
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



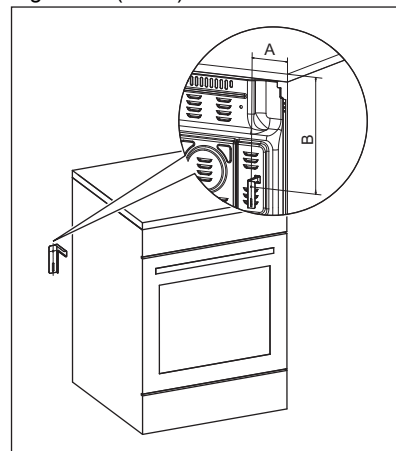
Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

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

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



1. Paigaldage kaldumisvastane kaitse B - 343 mm seadme ülapinnast allapoole ja A - 67 mm seadme küljelt kinnitusklambri ümmargusse avasse. Kruvige see kõva materjali külge või kasutage sobivat tugevdust (seina).



2. Ava leiäte seadme tagakülje vasakult poolt. Kergitage seadme esiosa ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui köögikappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmist mõõtu kohandama, et seade kappide keskele paigutada.



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



### ETTEVAATUST!

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

## 3.5 Elektriinstallatsioon



### HOIATUS!

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

Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit. Ühenduse terminal asub tagapaneeli taga.



### HOIATUS!

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

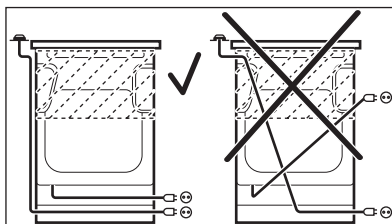
### Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

| Faas           | Min kaabli suurus       |
|----------------|-------------------------|
| 1              | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| 3 neutraalsega | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |



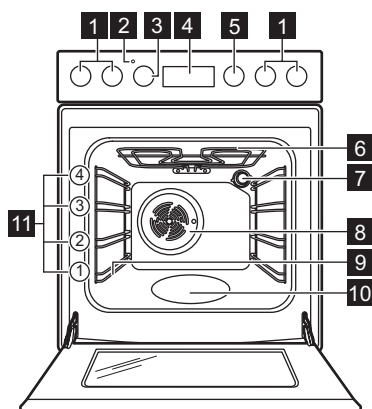
### HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



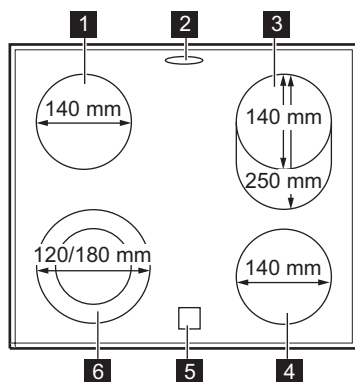
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade.



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

### 4.2 Keeduala paigutus



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – arv ja asukoht sõltuvad mudelist
- 3 Keeduväli 1100/2000 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 700/1700 W

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

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

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

## 5.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

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

Õige aja valimiseks vajutage nuppe  või .

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

## 5.3 Kellaaja valimine



Te ei saa muuta kellaage, kui mõni funktsioon töötab.

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

## 5.4 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

# 6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



## HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 Keeduväljade kirjeldus

Keeduväljad on varustatud termostaadiga ja need töötavad vahelduvalt (lülituvad sisse ja välja), olenevalt valitud soojustasemest.

## 6.2 Kuumusastmed

| Sümbolid                                                                            | Funktsioon              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Väljas-asend            |
|  | Kaheringiline keeduväli |
|  | Soojashoidmine          |
| 1 - 9                                                                               | Kuumusastmed            |



Energiatarbimise vähendamiseks kasutage jääksoojust. Lülitage keeduväli välja umbes 5 - 10 minutit enne küpsetamise lõppu.

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv kuumusesäte.

Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

## 6.3 Lihtsa keeduvälja kasutamine

Lihtsa keeduvälja kasutamiseks keerake vastav nupp ühele järgmistest asenditest: 1-9.



Kuumusastmete 1-3 puhul jääb ala umbes 2-3 sekundiks punaseks ja lülitub siis välja.



Väli töötab maksimumvõimsusel, kui olete valinud kuumusastme 8 või 9. .

## 6.4 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine (kaksik- või ovaal-)

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

1. Kui valite kuumusastme vahemikus 1-9, töötab ainult keeduvälja keskmine osa.
2. Välise ringi sisselülitamiseks keerake nuppu vastupäeva, üle taseme 9 kuni ☉.
3. Õige kuumusastme (1-9) valimiseks keerake nuppu vastupäeva. Nii keskmine kui ka välimine ring töötavad koos.

Välimise ringi väljalülitamiseks keerake nupp väljas-asendisse. Nii keskmine kui ka välimine ring lülituvad välja. Indikaator kustub. Keeduvälja keskmise osa uuesti sisselülitamiseks valige kuumusaste vahemikus 1-9.

## 6.5 Jääkkuumuse indikaator

### ⚠ HOIATUS!

Kuni indikaator on nähtav, kaasneb põletusohut jääkkuumuse tõttu.

Indikaator lülitub sisse, kui keeduväli on kuum, kuid ei tööta juhul, kui pliit on toiteallikast lahti ühendatud.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on välja lülitatud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

## 7. PLIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Keedunõud

Küpsetustulemused sõltuvad keedunõu materjalist



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

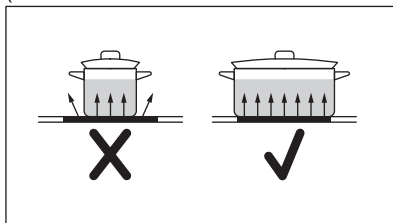


Ärge kasutage keraamilisel pliidil esiletungivate servade ega vagudega keedunõusid, nt valumalmist panne. Need võivad pliidi pinna kriimustada või kraapida.



Emailitud terasest ja alumiinium- või vaskpõhjaga nõud võivad tekitada klaaskeraamilisele pinnale värvimuutusi.

Energia säästmiseks ja pliidi nõuetekohase toimivuse tagamiseks peab kasutatava keedunõu põhi olema sobiva läbimõõduga (vähemalt sama suur kui keeduala läbimõõt).



### 7.2 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

| Kuumuse re-guleerimine | Kasutage järgmiseks:                                                                                                                 | Aeg (min.)           | Näpunäited                                                                                                             |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1                    | Toidu soojashoidmiseks.                                                                                                              | vastavalt vajadusele | Pange nõule alati kaas peale.                                                                                          |
| 1 - 2                  | Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.                                                                                 | 5 - 25               | Segage aeg-ajalt.                                                                                                      |
| 2                      | Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.                                                                               | 10 - 40              | Küpsetage kaanega.                                                                                                     |
| 2 - 3                  | Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.                                                                   | 25 - 50              | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada. |
| 3 - 4                  | Hautage köögivilju, kala, liha.                                                                                                      | 20 - 45              | Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.                                                |
| 4 - 5                  | Aurutage kartuleid ja muid köögivilju.                                                                                               | 20 - 60              | Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.                             |
| 4 - 5                  | Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.                                                                               | 60 - 150             | Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.                                                                                |
| 6 - 7                  | Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Vajadusel keerake ümber.                                                                                               |
| 7 - 8                  | Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.                                                                            | 5 - 15               | Vajadusel keerake ümber.                                                                                               |
| 9                      | Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittite friikartulid).                                         |                      |                                                                                                                        |

## 8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Üldteave

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

### HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

### 8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.

- **Metalse läikega pleki eemaldamine::**  
kasutage küpsetuspulbri ja sidrunimahla  
või äädika segu.

## 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine

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



Kuumutuseta funktsioonide jaoks ei ole temperatuuri vaja valida.

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

### 9.2 Turvatermostaat

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

### 9.3 Ahju funktsioonid

#### **0 Väljas-asend**

Ahi on väljas.



#### **Ahju valgusti**

Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.



#### **SteamBake**

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



#### **Alumine kuumutus**

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.



#### **Tavapärane küpsetamine / Vesipuhastus**

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

Vt peatükki „Puhastamine ja hooldus“, et leida lisateavet alljärgneva kohta: Vesipuhastus.



#### **Kiirgrill**

Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.



#### **Turbogrill**

Suure kondiga lihatükkide või linnuliha tükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.



#### **Ventilaatoriga küpsetamine**

Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriulil ilma maitsete segunemiseta.



#### **Niiske küpsetus pöördõhuga**

Seda funktsiooni kasutati energiatõhususe klassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (EU 65/2014 ja EU 66/2014 kohaselt). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega.

Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Üldisi energiasäästu soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine.

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiseid vt ptk „Nõuanded ja soovitusused“ jaotisest Niiske küpsetus pöördõhuga.



#### **AirFry/ Pöördõhk**



Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Friikartulitele või pitsale. /

Küpsetamiseks maksimaalselt kahel ahjutasandil korraga ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooni Tavapärane küpsetamine puhul.



#### **Sulatamine**

Toidu sulatamiseks. Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.

## 9.4 Funktsiooni aktiveerimine: SteamBake

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.



### HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

Eralduv aur võib põhjustada põletust:

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



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahju uks.
2. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.  
Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml.

Veesüvendi täitmisel peab ahi olema külm.

3. Valige funktsioon: SteamBake
4. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
5. Pange toit ahju ja sulgege uks.



### ETTEVAATUST!

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

6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.
7. Eemaldage veesüvendist vesi.

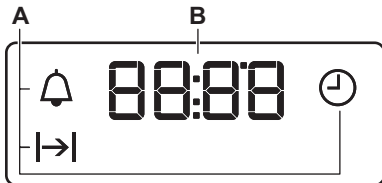


### HOIATUS!

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

## 10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

### 10.1 Ekraan



- A. Kella funktsioonid  
B. Taimer

### 10.2 Nupud

| Nupp | Funktsioon | Kirjeldus                    |
|------|------------|------------------------------|
| —    | MIINUS     | Kellaaja seadmiseks.         |
|      | KELL       | Kellafunktsiooni seadmiseks. |
| +    | PLUSS      | Kellaaja seadmiseks.         |

## 10.3 Kellafunktsioonide tabel

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

## 10.4 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Vajutage  või  KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse .

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

## 10.5 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.

2. Vajutage  või  vajaliku aja valimiseks.

Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.

3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

## 10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

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

# 11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 11.1 Tarvikute sisestamine

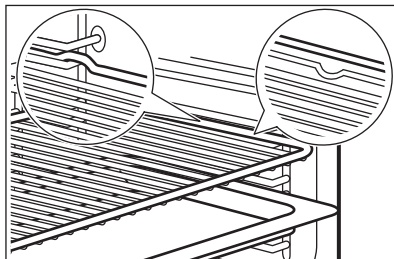
Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



Väikesed sälgud suurendavad ohutust ja tagavad kaldekaitse. Need on ka ümberminekuvastased seadmed. Kõrge ääris

ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riilulitoe juhtribade vahele. Veenduge, et ahjuplaat puudutaks ahju sisemuse tagakülge.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

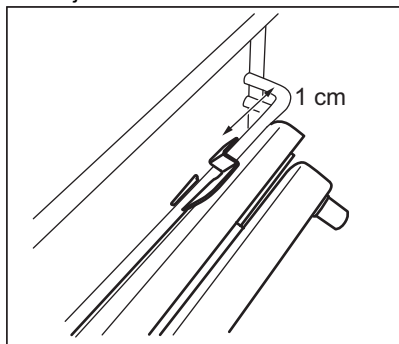
## 11.2 Teleskoopsiinid



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

### Teleskoopsiinide paigaldamine

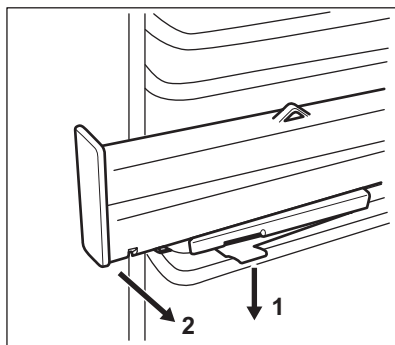
1. Pöörake teleskoopsiini umbes 90°.
2. Libistage teleskoopsiini tagumises otsas olev fiksaator riulitoe tugisiinile. Veenduge, et panete siini ahju õigele küljele.



3. Pöörake siin õigesse asendisse. Teleskoopsiini ühes otsas olev stopper peab olema suunatud üles.
4. Suruge siin täielikult ahju tagaseina vastu.
5. Suruge teleskoopsiini esiosa riulitoe tugisiini vastu. Kui fiksaator esiosas õigesti lukustub, kostab klõps.
6. Tehke sama teise teleskoopsiini paigaldamiseks. Veenduge, et mõlemad teleskoopsiinid on samal tasandil.

### Teleskoopsiinide eemaldamine

1. Vajutage ja hoidke all teleskoopsiini esiosas olevat lukustust.



2. Tõmmake siini esiots riulitoe eemale.
3. Pöörake teleskoopsiini umbes 90°.
4. Eemaldage siini tagumine ots riulitoe küljest.
5. Tehke samad sammud teise teleskoopsiini eemaldamiseks.

## 12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

### 12.1 SteamBake



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake"

## Küpsetised

| Toit                                                        | Kallake vesi<br>ahju põhjas<br>olevasse sü-<br>vendisse (ml) | Temperatuur<br>(°C) | Kellaaeg<br>(min) | Riiuli<br>asend | Lisatarvikud                  |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----------------|-------------------------------|
| Sai <sup>1)</sup>                                           | 100                                                          | 180                 | 35 - 40           | 2               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |
| Kuklid, saiake-<br>sed <sup>1)</sup>                        | 100                                                          | 200                 | 20 - 25           | 2               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |
| Kodune pitsa <sup>1)</sup>                                  | 100                                                          | 230                 | 10 - 20           | 1               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |
| Focaccia <sup>1)</sup>                                      | 100                                                          | 190 - 210           | 20 - 25           | 1               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |
| Küpsised, koo-<br>gikesed, crois-<br>santid <sup>1)</sup>   | 100                                                          | 150 - 180           | 10 - 20           | 2               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |
| Ploomikook, õu-<br>nakook, kaneeli-<br>rullid <sup>1)</sup> | 100                                                          | 180                 | 20                | 2               | Kasutage koogivormi.          |

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

## Külmutatud küpsetised

| Toit                                  | Kallake vesi<br>ahju põhjas<br>olevasse sü-<br>vendisse (ml) | Temperatuur<br>(°C) | Kellaaeg<br>(min) | Riiuli<br>asend | Lisatarvikud                  |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----------------|-------------------------------|
| Pitsa, külmuta-<br>tud <sup>1)</sup>  | 150                                                          | 200 - 210           | 10 - 20           | 2               | Kasutage ahjuresti.           |
| Külmutatud<br>croissant <sup>1)</sup> | 150                                                          | 160 - 170           | 25 - 30           | 2               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |

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

## Valmistoidu soojendamine

| Toit                   | Kallake vesi<br>ahju põhjas<br>olevasse sü-<br>vendisse (ml) | Temperatuur<br>(°C) | Kellaaeg<br>(min) | Riiuli<br>asend | Lisatarvikud                  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----------------|-------------------------------|
| Sai                    | 100                                                          | 110                 | 15 - 25           | 2               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |
| Kuklid, saiake-<br>sed | 100                                                          | 110                 | 10 - 20           | 2               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |
| Kodune pitsa           | 100                                                          | 110                 | 15 - 25           | 2               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |
| Focaccia               | 100                                                          | 110                 | 10 - 20           | 2               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |

| Toit        | Kallake vesi<br>ahju põhjas<br>olevasse sü-<br>vendisse (ml) | Temperatuur<br>(°C) | Kellaaeg<br>(min) | Riiuli<br>asend | Lisatarvikud                  |
|-------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----------------|-------------------------------|
| Köögiviljad | 100                                                          | 110                 | 15 - 25           | 2               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |
| Riis        | 100                                                          | 110                 | 15 - 25           | 2               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |
| Pasta       | 100                                                          | 110                 | 15 - 25           | 2               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |
| Liha        | 100                                                          | 110                 | 15 - 25           | 2               | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |

## Röstimine

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

## 12.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

| Toit                          | Tempe-<br>ratuur<br>(°C) | Kellaaeg<br>(min) | Riiuli<br>asend | Lisatarvikud                           |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------|-----------------|----------------------------------------|
| <b>Leib ja pitsa</b>          |                          |                   |                 |                                        |
| Kuklid                        | 190                      | 25 - 30           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann           |
| Kuklid, saiakesed             | 200                      | 40 - 45           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann           |
| Külmutatud pitsa 350 g        | 190                      | 25 - 35           | 2               | traatrest                              |
| <b>Koogid küpsetusplaadil</b> |                          |                   |                 |                                        |
| Rullbiskviit                  | 180                      | 20 - 30           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann           |
| Šokolaadikook                 | 180                      | 35 - 45           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann           |
| <b>Koogid vormis</b>          |                          |                   |                 |                                        |
| Suflee                        | 210                      | 35 - 45           | 2               | kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil |
| Biskviitainast põhi           | 180                      | 25 - 35           | 2               | pirukavorm traatrestil                 |

| Toit                              | Tempe-<br>ratuur<br>(°C) | Kellaaeg<br>(min) | Riiuli<br>asend | Lisatarvikud                 |
|-----------------------------------|--------------------------|-------------------|-----------------|------------------------------|
| Keeks                             | 150                      | 35 - 45           | 2               | koogivorm traatrestil        |
| <b>Kala</b>                       |                          |                   |                 |                              |
| Kala küpsetuskotis 300 g          | 180                      | 25 - 35           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann |
| Terve kala 200 g                  | 180                      | 25 - 35           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann |
| Kalafilee 300 g                   | 180                      | 30 - 40           | 2               | pitsaplaat traatrestil       |
| <b>Liha</b>                       |                          |                   |                 |                              |
| Liha küpsetuskotis 250 g          | 200                      | 35 - 45           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann |
| Lihavardad 500 g                  | 200                      | 30 - 40           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann |
| <b>Väikesed küpsetised</b>        |                          |                   |                 |                              |
| Küpsised                          | 170                      | 25 - 35           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann |
| Makroonid                         | 170                      | 40 - 50           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann |
| Muffinid                          | 180                      | 30 - 40           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann |
| Soolaküpsised                     | 160                      | 25 - 35           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann |
| Muretainaküpsised                 | 140                      | 25 - 35           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann |
| Korvikesed                        | 170                      | 20 - 30           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann |
| <b>Taimetoitlastele</b>           |                          |                   |                 |                              |
| Kõõgiviljasegu kotis 400 g        | 200                      | 20 - 30           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann |
| Omlett                            | 200                      | 30 - 40           | 2               | pitsaplaat traatrestil       |
| Kõõgiviljad küpsetusplaadil 700 g | 190                      | 25 - 35           | 2               | küpsetusplaat või sügav pann |

## 12.3 AirFry

### Pagaritooted

| Toit                   | Kogus    | Temperatuur<br>(°C) | Kellaaeg<br>(min) | Riiuli<br>asend |
|------------------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| Sarvesaiad, külmutatud | ca 350 g | 180 - 220           | 15 - 30           | 2               |
| Lehttainas, külmutatud | ca 400 g | 180 - 220           | 15 - 35           | 2               |
| Lehttainas, värsk      | ca 300 g | 180 - 220           | 15 - 35           | 2               |
| Pitsa, külmutatud      | ca 340 g | 180 - 220           | 20 - 35           | 2               |

### Kartulitooted

| Toit                     | Kogus    | Temperatuur<br>(°C) | Kellaaeg<br>(min) | Riiuli<br>asend |
|--------------------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------|
| Friikartulid, külmutatud | ca 650 g | 180 - 220           | 20 - 30           | 2               |

| Toit                             | Kogus    | Temperatuur (°C) | Kellaaeg (min) | Riili asend |
|----------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Friikartulid, paksud, külmutatud | ca 600 g | 180 - 220        | 20 - 30        | 2           |
| Kartuliviilud, külmutatud        | ca 650 g | 180 - 220        | 15 - 25        | 2           |
| Krocketid                        | ca 450 g | 180 - 220        | 15 - 30        | 2           |

## Värsked köögiviljad

| Toit                                      | Kogus    | Temperatuur (°C) | Kellaaeg (min) | Riili asend |
|-------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Suvikõrvitsaviilud, värsked <sup>1)</sup> | ca 500 g | 180 - 220        | 25 - 35        | 2           |

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

## Muu

| Toit                        | Kogus    | Temperatuur (°C) | Kellaaeg (min) | Riili asend |
|-----------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Eskalopp, külmutatud        | ca 300 g | 180 - 220        | 15 - 25        | 2           |
| Krevetid tainas, külmutatud | ca 200 g | 180 - 220        | 15 - 25        | 2           |
| Kalmaarirõngad, külmutatud  | ca 250 g | 180 - 220        | 15 - 25        | 2           |
| Kananagitsad, külmutatud    | ca 300 g | 180 - 220        | 15 - 25        | 2           |
| Kalapulgad, külmutatud      | ca 500 g | 180 - 220        | 15 - 25        | 2           |

## 12.4 Teave katseasutustele

| Toit                                                             | Funktsioon                 | Temperatuur (°C) | Lisatarvikud  | Riili asend | Kellaaeg (min) |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------|---------------|-------------|----------------|
| Väikesed koogid (16 tk plaadil)                                  | Tavapärane küpsetamine     | 160              | küpsetusplaat | 3           | 20 - 30        |
| Väikesed koogid (16 tk plaadil)                                  | Ventilaatoriga küpsetamine | 150              | küpsetusplaat | 3           | 20 - 30        |
| Väikesed koogid (16 tk plaadil)                                  | Pöördõhk                   | 160              | küpsetusplaat | 1 + 3       | 30 - 40        |
| Õunapirukas (2 küpsetusvormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt) | Tavapärane küpsetamine     | 190              | traatrest     | 1           | 65 - 75        |
| Õunapirukas (2 küpsetusvormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt) | Ventilaatoriga küpsetamine | 180              | traatrest     | 2           | 70 - 80        |
| Rasvatu keeks                                                    | Tavapärane küpsetamine     | 180              | traatrest     | 2           | 20 - 30        |
| Rasvatu keeks                                                    | Ventilaatoriga küpsetamine | 160              | traatrest     | 2           | 25 - 35        |
| Rasvatu keeks                                                    | Pöördõhk                   | 170              | traatrest     | 1 + 3       | 30 - 40        |

| Toit                           | Funktsioon                      | Tempera-<br>tuur (°C) | Lisatarvikud                | Riuli<br>asend | Kellaaeg<br>(min)                                                             |
|--------------------------------|---------------------------------|-----------------------|-----------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Liivaküpsised/soolapul-<br>gad | Tavapärane küpse-<br>tamine     | 140                   | küpsetusplaat               | 3              | 15 - 30                                                                       |
| Liivaküpsised/soolapul-<br>gad | Ventilaatoriga küp-<br>setamine | 140                   | küpsetusplaat               | 3              | 20 - 30                                                                       |
| Liivaküpsised/soolapul-<br>gad | Pöördõhk                        | 140                   | küpsetusplaat               | 1 + 3          | 15 - 30                                                                       |
| Röstleib/-sai                  | Kiirgrill                       | 250                   | traatrest                   | 3              | 5 - 10                                                                        |
| Veiselihapihv <sup>1)</sup>    | Turbogrill                      | 250                   | traatrest või sügav<br>pann | 3              | 15-20 se-<br>kundit ühelt<br>poolt;<br>10-15 se-<br>kundit tei-<br>selt poolt |

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## 13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Märkused puhastamise kohta

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

Kasutage metallpindade puhastamiseks ettenähtud puhastusainet.

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

Pärast igit kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage sooja vee ja puhastusvahendi lahuses niisutatud pehmet lappi. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas (välja arvatud AirFry-rest).

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.

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

### 13.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsna. 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 lubjasettejääd.



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

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

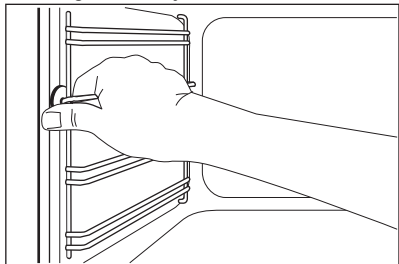
### 13.4 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

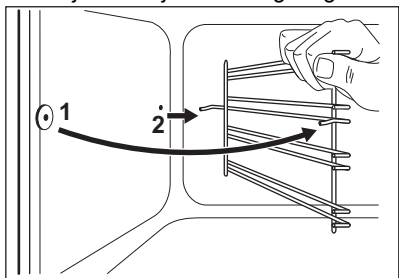
#### ⚠ ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgselja küljest lahti.



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



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

### 13.5 Kuidas kasutada Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 250ml.
2. Valige funktsioon .
3. Seadke temperatuur tasemele 90 °C.
4. Laske seadmel töötada 30 min jooksul.
5. Lülitage seade välja.
6. Oodake, kuni seade jahtub. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

### 13.6 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks saate seismised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv oleneb konkreetsest mudelist.

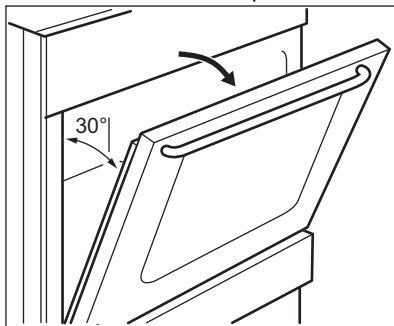
#### ⚠ HOIATUS!

Hoidke ahju uks puhastamise ajal veidi lahti. Kui avate selle täielikult, võib see kogemata sulguda, põhjustades võimalikke kahjustusi.

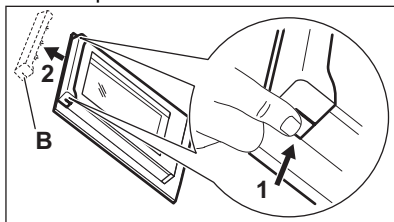
#### ⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

1. Avage uks, kuni see on umbes 30° nurga all. Veidi avatud uks püsib ise lahti.



2. Vajutage klamberkinnituse vabastamiseks ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltpki küljelt sissepoole.



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

#### ⚠ HOIATUS!

Kui võtate klaaspaneelid välja, üritab ahju uks sulguda.

4. Hoidke ukse klaaspaneelide ülemist serva ja tõmmake need ükshaaval üles.

## 5. Puhastage klaaspaneeli seebiveega.

Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.

Pärast puhastamist paigaldage klaaspaneelid ja ahju uks. Tehke ülaltoodud sammud vastupidises järjekorras. Pange esmalt kohale väiksem paneel ja seejärel suurem.



### ETTEVAATUST!

Veenduge, et sisemine klaaspaneel on paigaldatud ettenähtud kohta.

## 13.7 Sahtel

Hoiusahtel on ahjuõõnsuse all.



### HOIATUS!

Ärge pange toitu sahtlisse.



### HOIATUS!

Ärge hoidke sahtlis kergestisüttivaid esemeid nagu puhastusained, kilekotid, ahjukindad, paber, puhastusvahendid, aerosoolid, plastesemed. Ahju kasutamisel võib sahtel kuumeneda. Tuleoht!

Ahju all oleva sahtli saab puhastamiseks eemaldada.

## Sahtli eemaldamine.

1. Tõmmake sahtel välja, kuni see peatub.
2. Tõstke sahtlit veidi, nii et seda saab sahtlijuhikute nurgale vastavalt üles tõsta. Sahtli paigaldamiseks tehke toimingud 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 lamp

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

# 14. TÕRKEOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 14.1 Mida teha, kui...

| Probleem                                    | Võimalik põhjus                                                     | Kõrvaldamise abinõu                                                                                        |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ei saa seadet aktiveerida.                  | Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud. | Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.                                                  |
|                                             | Kaitse on vallandunud.                                              | Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
| Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada. | Kaitse on vallandunud.                                              | Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.                             |
| Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.      | Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.          | Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.                 |

| Probleem                                                                            | Võimalik põhjus                                | Kõrvaldamise abinõu                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Välimist ringi ei saa sisse ega välja lülitada.                                     |                                                | Lülitage esmalt sisse sisemine ring.                                                                                                                                          |
| Ahi ei kuumene.                                                                     | Ahi on välja lülitatud.                        | Lülitage ahi sisse.                                                                                                                                                           |
|                                                                                     | Vajalikud seadistused on tegemata.             | Veenduge, et seadistused on õiged.                                                                                                                                            |
|                                                                                     | Kell ei ole seatud.                            | Seadke kell.                                                                                                                                                                  |
| Valgusti ei põle.                                                                   | Lamp on defektne.                              | Asendage lambipirn uuega.                                                                                                                                                     |
| Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.                                   | Toit on jäänud liiga kauaks ahju.              | Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.                                                                                     |
| Toidu valmimiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.            | Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.    | Vajadusel reguleerige temperatuuri. Järgige kasutusjuhendis toodud nõuannet.                                                                                                  |
| Ekraanil kuvatakse „12.00“.                                                         | Toimus elektrikatkestus.                       | Seadke kell.                                                                                                                                                                  |
| Ahju ei saa käivitada või kasutada. Ekraanil kuvatakse "400" ja kostab helisignaal. | Ahi ei ole elektrivõrku õigesti ühendatud.     | Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).                                                                                                   |
| Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: SteamBake.                         | Te pole funktsiooni SteamBake sisse lülitanud. | Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".                                                                                                                                |
|                                                                                     | Te ei valanud veesüvendisse vett.              | Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".                                                                                                                                |
| Veesüvendis olev vesi ei kee.                                                       | Temperatuur on liiga madal.                    | Seadke temperatuur vähemalt tasemele 110 °C.<br>Vt jaotist "Ahi – Nõuanded ja soovitused".                                                                                    |
| Vesi valgub veesüvendist välja.                                                     | Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.      | Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage veesüvendisse õige kogus vett.<br>Vt vastavat toimingut kirjeldust. |

## 14.2 Hooldusandmed

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

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

### Soovitame kirjutada andmed siia:

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

## 15. ENERGIATÕHUSUS

### 15.1 Pliidi tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

|                                                      |                                      |             |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|
| Mudeli tunnus                                        | CCB56490BM<br>CCB56491BW             |             |
| Pliidiplaadi tüüp                                    | Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees |             |
| Keedualade arv                                       | 4                                    |             |
| Kuumutustehnoloogia                                  | Kiirgekuumusallikas                  |             |
| Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)               | Vasak tagumine                       | 14.0 cm     |
|                                                      | Parem eesmine                        | 14.0 cm     |
|                                                      | Vasak eesmine                        | 18.0 cm     |
| Mitte-ringikujulise keeduala pikkus (L) ja laius (W) | Parem tagumine                       | L 14,0 cm   |
|                                                      |                                      | P 25,0 cm   |
| Energiatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking)  | Vasak tagumine                       | 181.8 Wh/kg |
|                                                      | Parem tagumine                       | 184.3 Wh/kg |
|                                                      | Parem eesmine                        | 181.8 Wh/kg |
|                                                      | Vasak eesmine                        | 190.1 Wh/kg |
| Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)          |                                      | 184.5 Wh/kg |

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

### 15.2 Pliidiplaat – Energiasäästlik

Alljärgnevat soovitusete järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Enne keeduala sisselülitamist asetage kööginõu sellele.

- Kööginõu põhja läbimõõt peab võrduma toiduvalmistamisala läbimõõduga.
- Kasutage väiksemal keedualal väiksemat kööginõud.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

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

|                                                           |                                              |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Tarnija nimi                                              | AEG                                          |
| Mudeli tunnus                                             | CCB56490BM 943005684<br>CCB56491BW 943005685 |
| Energiatõhususe indeks                                    | 94.9                                         |
| Energiatõhususe klass                                     | A                                            |
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim            | 0,84 kWh/tsükkel                             |
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0,75 kWh/tsükkel                             |

|               |                              |         |
|---------------|------------------------------|---------|
| Kambrite arv  | 1                            |         |
| Soojusallikas | Elekter                      |         |
| Helitugevus   | 58 l                         |         |
| Ahju tüüp     | Ahi eraldiseisva pliidi sees |         |
| Mass          | CCB56490BM                   | 43.0 kg |
|               | CCB56491BW                   | 42.0 kg |

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

## 15.4 Ahi – Energia kokkuhoid

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

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

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

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

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

## Jääkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkuumust.

## Toidu soojashoidmine

Jääkuumus kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

## Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

|                                                                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ooterežiimis tarbitav võimsus                                                                             | 0.8 W  |
| Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks | 20 min |

## 16. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake

hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära seadmeid,

mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

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

**aeg.com**

867375848-C-452025



**CE**