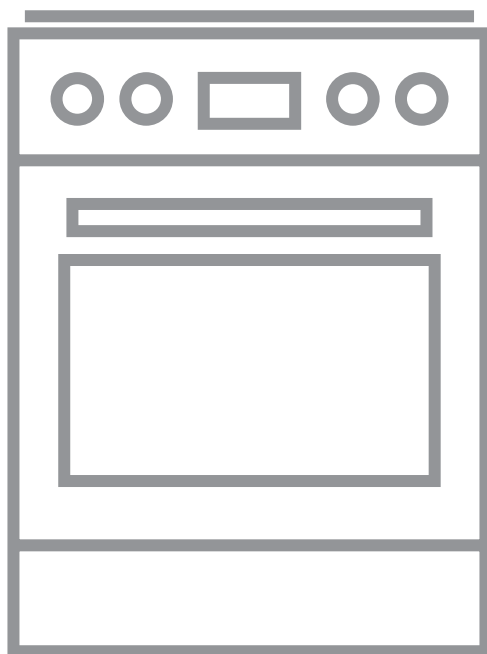


▶ CCB56481BM
CCB56481BW

ET Kasutusjuhend
Pliit



AEG

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	10
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	11
6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	12
8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	14
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	14
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	17
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	18
12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	20
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	30
14. VEAOTSING.....	32
15. ENERGIATÕHUSUS.....	34

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname, et valisite selle AEG toote. Töötasime selle välja, et saaksite palju aastaid nautida laitmatuid tulemusi, ning lasime elu lihtsustavaid uuenduslikke funktsioone, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.aeg.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registeraeg.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.aeg.com/shop


KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete 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: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme voluvõrku 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 alusele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Tuleoht! Ärge hoidke pliidiplaatidel 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, nagu nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi, ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.

- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitsemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Lahtiühendamine kohapealsest juhtmesüsteemist peab olema kooskõlas elektrijuhtmeid käsitlevate eeskirjadega.
- 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.
- Köögmööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade mõõbliiga, 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 elektriohutut pistikupesaga.

- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niisis, 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 isolatsiooniseadisega. 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.
Elektrilöögi oht.

- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- 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 töö- ega hoiupinnana.



HOIATUS!
Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange 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 vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muud esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele ega otse ahju 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.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.

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. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäänused võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

- 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.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

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

2.7 Jäätmekäitlus



HOIATUS!

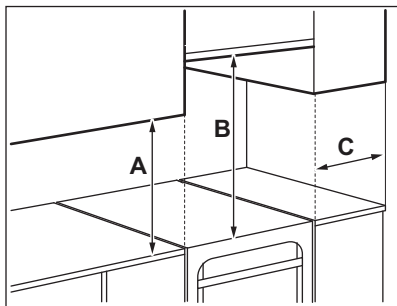
Lämbumis- või vigastusoh!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

3.1 Seadme asukoht

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

Paigaldamise minimaalsed vahekaugused leiate tabelist.



Minimaalsed vahed

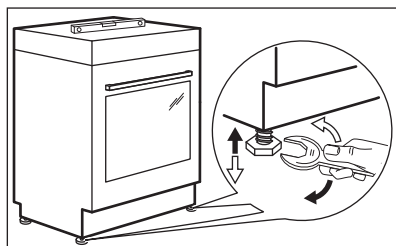
Mõõtmed	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Seadme klass	1

Mõõdud	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600

3.3 Seadme loodimine



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

3.4 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.



ETTEVAATUST!

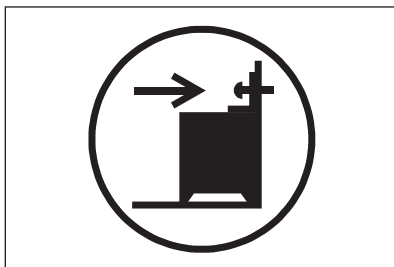
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



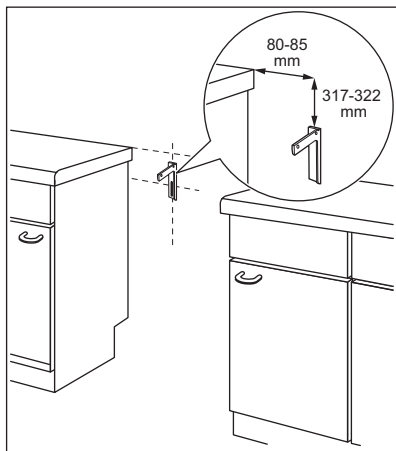
Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

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

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



1. Paigaldage kaldumisvastane kaitse 317 - 322 mm seadme ülapiinast allapoole ja kinnitusklambri ümmargusse avasse 80-85 mm kaugusel seadme küljest. Kruvige see kõva materjali sisse või kasutage asjakohast tugevdust (seina).



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

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

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

3.5 Elektriinstallatsioon

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

Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit.



HOIATUS!

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

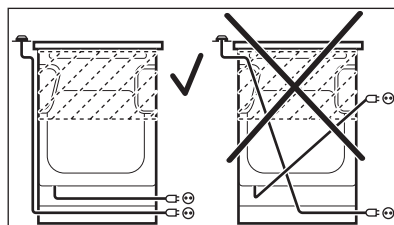
Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

Faas	Min kaabli suurus
1	3x6,0 mm ²
3 neutraalsega	5x1,5 mm ²



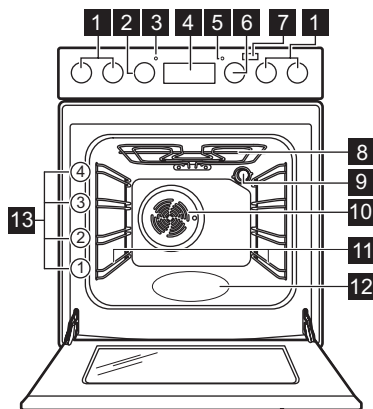
HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



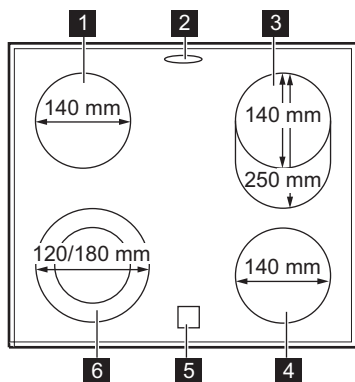
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



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

4.2 Keeduala paigutus



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljaskeeva – arv ja asukoht sõltuvad mudelist
- 3 Keeduväli 900/2000 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 700/1700 W

4.3 Tarvikud

- **Traatrest**
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Ahjuplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Grill-/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **AirFry küpsetusplaat**
Praadimiseks vähema õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita.
- **Teleskoopsiinid**
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.
- **Hoiusahtel**
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.


Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".



Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

5.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

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


Õige aja valimiseks vajutage nuppe  või .

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

5.3 Kellaaja muutmine



Te ei saa muuta kellaagega, kui mõni funktsioon töötab.

Vajutage nuppu  seni, kuni kellaaja funktsiooni indikaator vilgub.

Uue kellaaja seadmiseks vt jaotist „Kellaaja seadmine“.

5.4 Sisselükatavad nupud






Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

5.5 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.



Teavet funktsiooni SteamBake kohta vt "Ahi – Igapäevane kasutamine", "Funktsiooni aktiveerimine: SteamBake".

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

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

6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE





HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Keeduväljade kirjeldus

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

6.2 Kuumusastmed

Sümbo- lid	Funktsioon
0	Väljas-asend
	Kaheringiline keeduväli
	Soojashoidmine

Sümbo- lid	Funktsioon
1 - 9	Kuumusastmed



Energiatarbimise vähendamiseks kasutage jääksoojust. Deaktiveerige keeduala umbes 5–10 minutit enne küpsetamise lõppu.

Keerake valitud keeduvälja nupp, et valida sobiv soojusaste. Süttib pliidi juhtindikaator. Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

Kui kõik keedualad on deaktiveeritud, kustub pliidi märgutuli.

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.



Ala 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 nupu vastupäeva, üle taseme 9 kuni ☉.
3. Õige kuumusastme (1-9) valimiseks keerake nupu 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!

Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb jääkkuumusega põletusohu.

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 deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud

Küpsetustulemused sõltuvad keedunõu materjalist

- **soovitav materjal:** alumiinium, vask

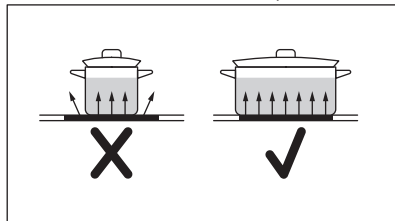
- **mittesoovitav materjal:**
roostevaba teras, valumalm, klaas

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

i Ärge kasutage keraamilisel pliidiil esiletungivate servade ega vagudega keedunõusid, nt valumalmist panne. Need võivad pliidi pinda kriimustada või kraapida.

i 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 Näiteid pliidi kasutamisest

i Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
<u> </u> - 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 omeletid, 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 poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala ja 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 ning komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

8. PLIIT – 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 spetsiaalse klaasikaabitsat.

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 ahjufunktsioonide nuppu.
 2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
- Tuli süttib, kui ahi töötab.



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

Sümbol	Ahju funktsioonid	Kasutamine
0	Väljas-asend	Ahi on väljas.
	Ahju valgusti	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
	SteamBake	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu kuumutamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.
	Kerge küpsetus ventilaatoriga	Õrnade ja mahlaste praadide valmistamiseks või puu- ja köögivilja kuivatamiseks.
	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.
	Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Kiirgrill	Suuremas koguses lamedate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
	Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruinistamiseks.
	Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriilil ilma maitsete segunemiseta.
	Niisutusega küpsetus	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki „Nõuandeid ja näpunäiteid“, Niisutusega küpsetus. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutada 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 energiasäästusootusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Ahi - Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks.

Sümbol	Ahju funktsioonid	Kasutamine
	AirFry / Pöördõhk	Praadimiseks vähema õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Friikartulitele või pitsale. / Korruga küpsetamiseks kuni kahel ahjutasandil ning toiduainete kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tava-pärane küpsetamine.
	Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.

9.4 Funktsiooni sisselülitamine: SteamBake

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.



HOIATUS!



Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

Eraldud 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 ahjuuks.
2. Täitke veeanum kraaniveega. Veeanuma maksimaalne maht on 250 ml. Veeanuma täitmisel peab ahi olema külm.
3. Valige funktsioon: SteamBake  ↓.
4. Vajutage lisaauru nuppu .

Lisaauru nuppu saab kasutada ainult funktsiooniga SteamBake.


Indikaator süttib.

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



ETTEVAATUST!

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

7. Seadme väljalülitamiseks vajutage lisaauru nuppu , keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

Lisaauru nupu indikaator kustub.

8. Eemaldage veeanumast vesi.

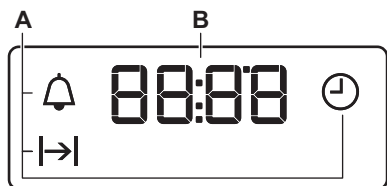


HOIATUS!

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

10.1 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
B. Taimer

10.2 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
🕒	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.
👤	Aurutamine pluss	Funktsiooni sisselülitamiseks: SteamBake.

10.3 Kellafunktsioonide tabel

Kella funktsioon	Kasutamine
🕒 Kellaage	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

- Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
- Vajutage järjest 🕒, kuni ⏪ hakkab vilkuma.
- Vajutage + või — KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse ⏪.

- Kui aeg saab täis, vilgub ⏪ ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.


- Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
- Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.


10.5 MINUTILUGEJA määramine

- Vajutage järjest 🕒, kuni 🔔 hakkab vilkuma.
 - 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.

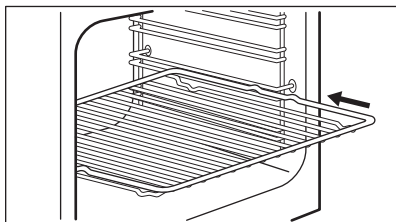
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Tarvikute sisestamine

Traatrest:

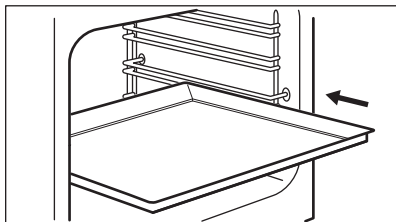


Pange rest riililote juhtsoonte vahele.

Rest:



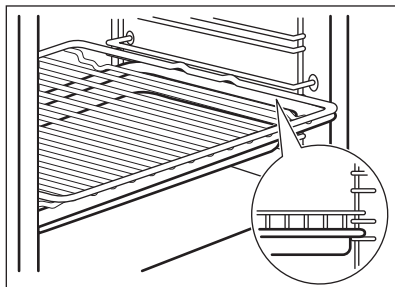
Ärge lükake küpsetusplaati ahjuõõnes täiesti vastu tagaseina. See takistab kuumuse ringlemist plaadi ümber. Toit võib ära kõrbedada, eriti plaadi tagaosas.



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

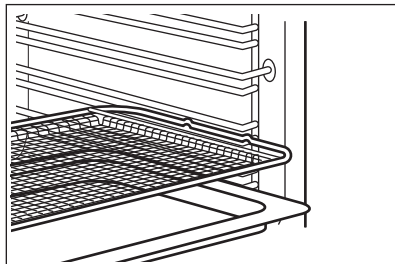
Traatrest ja sügav pann koos:

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



AirFry rest:

Pange AirFry-rest teisele ahjutasandile. Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.

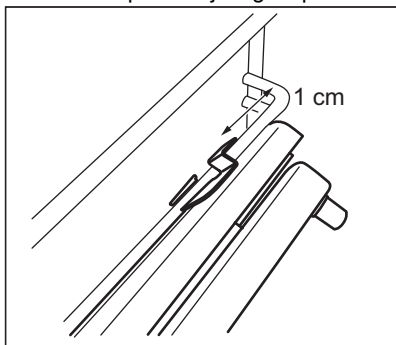


11.2 Teleskoopsiinid

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

Teleskoopsiinide paigaldamine

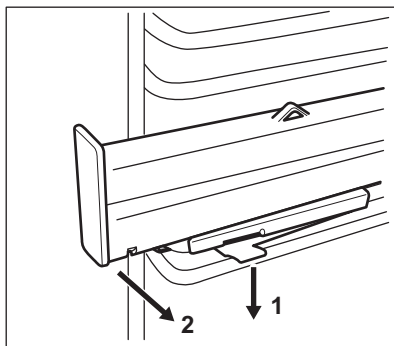
1. Keerake teleskoopsiini umbes 90°.
2. Libistage teleskoopsiini tagaosas olev fiksaator ahjuriuli toe külge. Veenduge, et paigaldate teleskoopsiini ahju õigele poolele.



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

Teleskoopsiinide eemaldamine

1. Vajutage ja hoidke teleskoopsiini eesmises osas asuvat fiksaatorit.



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

11.3 Teleskoopsiinid – tarvikute sisestamine

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



ETTEVAATUST!

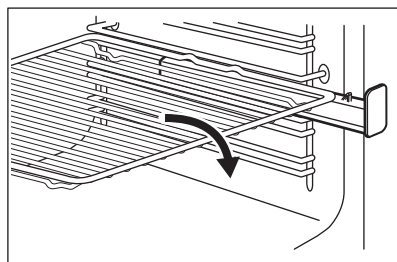
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.



ETTEVAATUST!

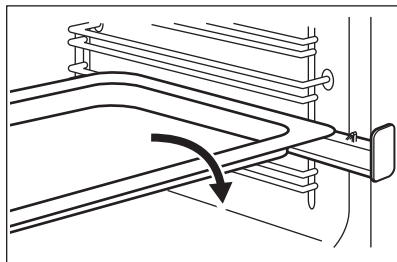
Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

Traatrest:



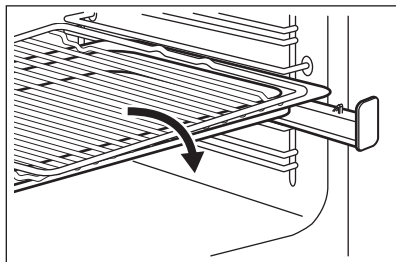
Sügav pann:

Asetage sügav pann teleskoopsiinidele.



Traatrest koos sügava panniga:

Pange traatrest ja sügav pann koos teleskoopsiinidele.



12. 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 kogusest.

12.1 Üldine teave

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

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

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

Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.

Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemali.

12.2 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

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

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

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

12.3 Kookide küpsetamine

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

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

12.4 Liha ja kala küpsetamine

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

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

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

12.5 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esiolgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme

Pagarikoda

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand	Tarvikud
Saiad ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Kasutage küpsetusplaati.
Küpsised, koogikesed, croissant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid ¹⁾	100	180	20	2	Kasutage koogivormi.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

Külmutatud küpsised

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand	Tarvikud
Külmutatud pitsa ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Kasutage ahjuresiti.

kasutamisel parimad seeded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

12.6 SteamBake ↓ +



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon SteamBake"

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Külmutatud croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Kasutage küpsetusplaati.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Valmistoidu soojendamise

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Sai	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Köögiljad	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Riis	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Liha	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.

Röstimine

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Röstitud sealih	200	180	65 - 80	2	Kasutage ahjuresi ja küpsetusplaati.
Rostiif	200	200	50 - 60	2	Kasutage ahjuresi ja küpsetusplaati.
Kana	200	210	60 - 80	2	Kasutage ahjuresi ja küpsetusplaati.

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Kalkuni- praad	200	200	70 - 90	2	Kasutage ahjures- ti ja küpsetusplaa- ti.

12.7 Hoidistamine +



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

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

Pehmed puuviljad

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

Luuviljalised

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

Pehmed juurviljad

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

Marineeritud köögiviljad

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

12.8 Kerge küpsetus ventilaatoriga  

Kuivatamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Juurvili				
Oad	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Piprakarbonaad	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Köögivilj hapendamiseks	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Seeneviilud	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Ürdid	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Puuviljad				
Poolitatud ploomid	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Poolitatud aprikoosid	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Pirniviilud	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Küpsetamine madalal t°

Toit	Kogus (kg)	Pruunistamine mõlemalt küljelt (min)	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Aeg (min.)
Veiseliha					
Filee, poolküps	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Rostbiif, poolküps	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Vasikaliha					
Filee, seest roosakas	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90

Toit	Kogus (kg)	Pruunista- mine möle- malt küljelt (min)	Temperatuur (°C)	Riili ta- sand	Aeg (min.)
Seljatükk, ühe tü- kina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vasikapraad, keskmise	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Sealiha					
Filee, seest roo- sakas	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Seljatükk, ühe tü- kina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Seapraad, kesk- mine	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Tavapärase küpsetamine

Küpsetamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Õhuke kook	160 - 170	25 - 35	2
Pärmitaignast õunakook	170 - 190	45 - 55	3
Plaadikook	170 - 180	35 - 45	2
Purukook	170 - 190	50 - 60	3
Juustukook	170 - 190	60 - 70	2
Talupojaleib	190 - 210	50 - 60	2
Rumeenia keeks	165 - 175	35 - 45	2
Rumeenia keeks – traditsioonili- ne	165 - 175	35 - 45	2
Pärmitaignast kuklid	180 - 200	15 - 25	2
Rullbiskviit	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Röstimine

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

12.10 Kiirgrill

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

12.11 Turbogriil

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

12.12 Ventilaatoriga küpsetamine

Küpsetamine

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

Röstimine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kana, terve	200 - 220	55 - 65	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Seapraad	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Niisutusega küpsetus

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Leib ja pitsa				
Kuklid	190	25 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Kuklid	200	40 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	2	ahjures
Koogid küpsetusplaadil				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Koogid vormis				
Suflee	210	35 - 45	2	kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil
Biskviitaignast põhi	180	25 - 35	2	pirukavorm traatrestil
Tordipõhi	150	35 - 45	2	koogivorm traatrestil
Kala				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Liha				
Liha küpsetuskotis 250 g	200	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Väikesed küpsetised				
Küpsised	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Makroonid	170	40 - 50	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Muffinid	180	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Soolaküpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand	Tarvikud
Muretainaküpsised	140	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Korvikesed	170	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Taimetoitlastele				
Juurviljasegu kotis 400 g	200	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Omlett	200	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Juurviljad ahjuplaadil 700 g	190	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat

12.14 Pöördõhk

Küpsetamine

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

12.15 AirFry

Küpsetised

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Sarvesaiad, külmutatud	umbes 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Lehttainas, külmutatud	umbes 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Lehttainas, värsk	umbes 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pitsa, külmutatud	umbes 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Kartulitooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Friikartulid, külmutatud	umbes 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Friikartulid, paksud, külmutatud	umbes 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Kartulitoidud, külmutatud	umbes 650 g	180 - 220	15 - 25	2

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili ta-sand
Viilud/kroketid	umbes 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili ta-sand
Suvikõrvitsaviilud, värsked ¹⁾	umbes 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ lisage 1 tl oliiviõli, et vältida kleepumist

Muu

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili ta-sand
Eskalopp, külmutatud	umbes 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevetid tainas, külmutatud	umbes 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalmaarirõngad, külmutatud	umbes 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kanagitsad, külmutatud	umbes 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalapulgad, külmutatud	umbes 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.16 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Tempera-tuur (°C)	Lisatarvikud	Riili asend	Aeg (min)
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Tavapärase 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
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, ribakatte-ga)	Tavapärase küpsetamine	190	traatrest	1	65 - 75
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, ribakatte-ga)	Ventilaatoriga küpsetamine	180	traatrest	2	70 - 80
Rasvatu keeks	Tavapärase küpsetamine	180	traatrest	2	20 - 30
Rasvatu keeks	Ventilaatoriga küpsetamine	160	traatrest	2	25 - 35

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Aeg (min)
Rasvatu keeks	Pöördõhk	170	traatrest	1 + 3	30 - 40
Liivaküpsised/soola- pulgad	Tavapärane küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/soola- pulgad	Ventilaatoriga küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	20 - 30
Liivaküpsised/soola- pulgad	Pöördõhk	140	küpsetusplaat	1 + 3	15 - 30
Röstleib/-sai	Kiirgrill	250	traatrest	3	5 - 10
Veiselihapihv ¹⁾	Turbogrill	250	ahjuresst või grill-/küpsetus- pann	3	15-20 se kundit ühelt poolt; 10-15 se kundit teiselt poolt

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Märkused puhastamise kohta

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

Kasutage metallpindade puhastamiseks ettenähtud puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast 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 AirFry-resti puhastamine

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

Resti võib pesta ka nõudepesumasinas.

13.3 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.

13.4 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrööpimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädid.

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

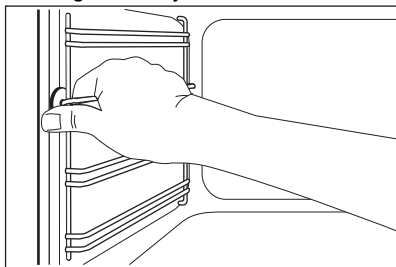
1. Kallake ahju põhjal olemasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädid lahustada.
3. Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

13.5 Restitugede

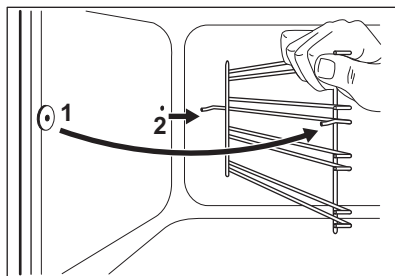
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

! **ETTEVAATUST!**
Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresiti tugede esiosa külgselina küljest lahti.



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



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

13.6 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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



HOIATUS!

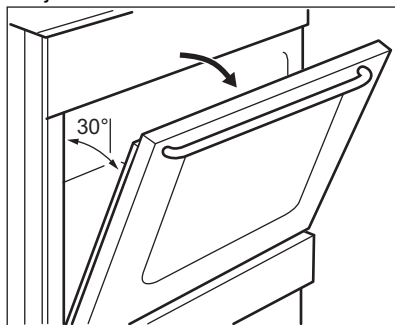
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



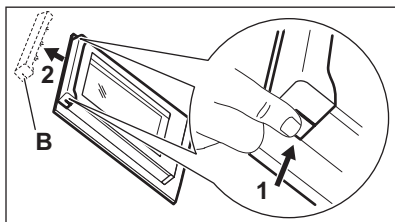
HOIATUS!

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

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



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



3. Eemaldamiseks tõmmake ükseliistu ettepoole.



HOIATUS!

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

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

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



ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

13.7 Sahtli eemaldamine



HOIATUS!

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

14. VEAOTSING

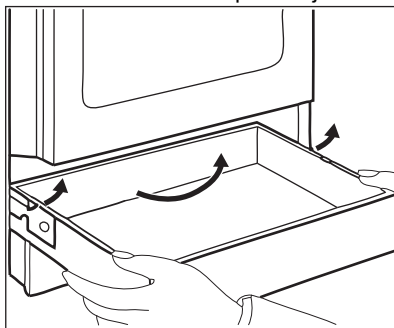


HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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

13.8 Lambi asendamine



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.


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

Tagumine valgusti

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

14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud või ei ole ühendatud korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti vooluvõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Välimist ringi ei saa sisse lülitada.		Lülitage sisse esmalt sisemine ring.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Lamp ei põle.	Valgusti on rikkis.	Asendage lamp.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.
Ahju ei saa käivitada või kasutada. Ekraanil kuvatakse "400" ja kostab helisignaali.	Ahi ei ole elektrivõrku õigesti ühendatud.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: SteamBake.	Te pole funktsiooni SteamBake sisse lülitanud.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".
	Te ei valanud veeanumasse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Te ei lülitanud funktsiooni SteamBake Lisaauru nupuga õigesti sisse.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Kerge küpsetus ventilaatoriga, kuid Lisaauru nupu indikaator põleb.	Funktsioon SteamBake töötab.	Vajutage Lisaauru nuppu  et peatada funktsioon SteamBake.
Veeanumas olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuuriks vähemalt 110 °C. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Vesi valgub veeanumast välja.	Veeanumas on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsna. Lisage veeanumasse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust.

14.2 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõone raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

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

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Pliidiplaati käsitlev teave vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	CCB56481BM CCB56481BW
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees
Keedualade arv	4
Kuumutustehnoloogia	Kiirgekuumusallikas

Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Mitte-ringikujulise keeduala pikkus (L) ja laius (W)	Parem tagumine	W 14,0 cm L 25,0 cm
Energiatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	181,8 Wh/kg 184,3 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)		184,5 Wh/kg

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed - 2. osa: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemetodid.

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 jääkkuumust.

15.3 Tooteteave ahjudele ja toote infoleht*

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	CCB56481BM 943005303 CCB56481BW 943005304
Energiatõhususe indeks	94.9
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0,84 kWh/tsükklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0,75 kWh/tsükklis
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	58 l
Ahju tüüp	Eraldiselva pliidi sees olev küpsetusahj

Mass	CCB56481BM	44.0 kg
	CCB56481BW	44.0 kg

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiaohutuse klass ei kehti Venemaa puhul.

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

15.4 Ahi – energia kokkuvõid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuvõiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuvõiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahju sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niisutusega küpsetus

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

16. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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