

CIB56481BM

CIB56481BW

ET Kasutusjuhend | Pliit



## 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 leiate



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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)




Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	8
4. TOOTE KIRJELDUS.....	10
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	11
6. PIIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	12
7. PIIIDIPLAAT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	14
8. PIIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	16
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE .....	16
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	18
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	19
12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	21
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	30
14. VEAOTSING.....	33
15. ENERGIATÕHUSUS.....	35
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	36

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja 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.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- 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 kasutuskoormusi.

- 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 kaugjuhtimispuldi abil.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, 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 pliidi pinnale 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.

- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- 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 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.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riilutoe esiots ja seejärel tagumine ots külgselna 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.

- Kõõgimööbli 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 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 elektriahmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesas.
- 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.  
Elektrilöögioht.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad 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.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- 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.

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

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

### 3. PAIGALDAMINE

#### **⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

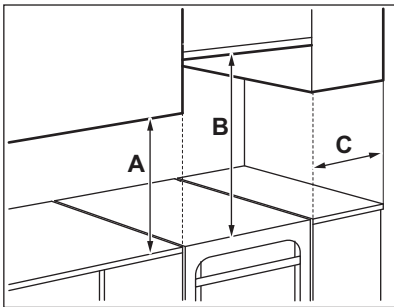
#### 3.1 Seadme asukoht



Ärge paigaldage pliiti kraanikausi ega valamuga kapi lähedusse. Niiskus/veepiisad 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
C	150

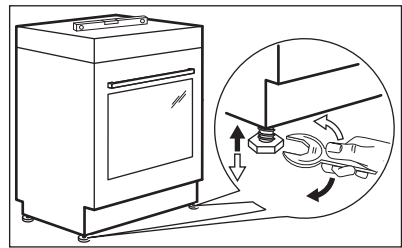
#### 3.2 Tehnilised andmed

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.

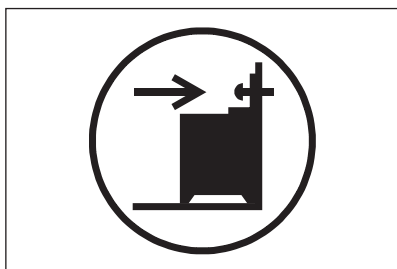


Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

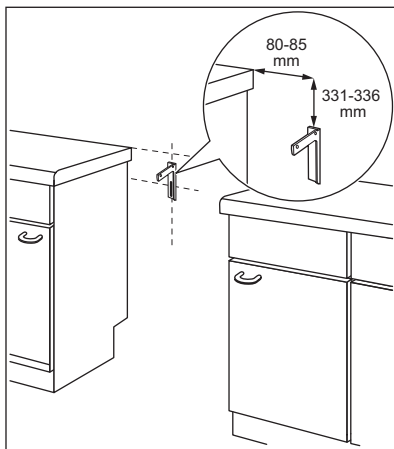


Te peate paigaldama kaldumisvastase kaitsme. Kui te seda ei paigalda, võib seade kaldesse minna.

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



1. Paigaldage kaldumisvastane kaitse 331 - 336 mm seadme ülapiinast allapoole ja kinnitusklambri ümmargusse avasse 80–85 mm seadme küljest. Kruvige see kõva materjali sisse või kasutage asjakohast tugevdust (seina).



2. Ava leiäte seadme tagakülje vasakult poolelt. 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.



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, 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:**

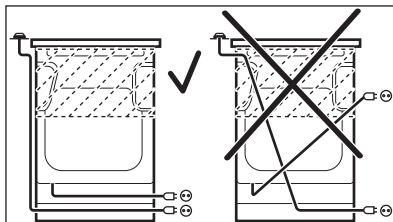
Faas	Min kaabli suurus
1	3x10,0 mm <sup>2</sup>

Faas	Min kaabli suurus
------	-------------------

3 neutraalsega	5x1,5 mm <sup>2</sup>
----------------	-----------------------

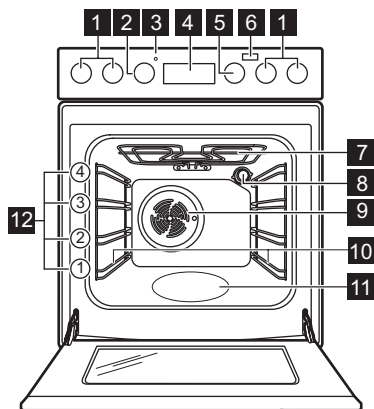
### ⚠ HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



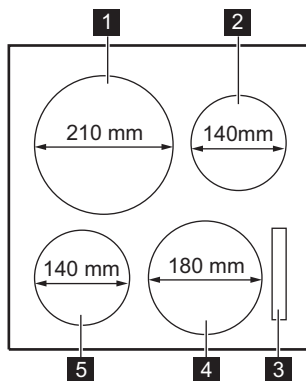
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



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

## 4.2 Keeduala paigutus



- 1 Induktsioonkeeduväli 2300 W, millel on PowerBoost 3600 W
- 2 Induktsioonkeeduväli 1400 W, millel on PowerBoost 2500 W
- 3 Ekraan
- 4 Induktsioonkeeduväli 1800 W, millel on PowerBoost 2800 W
- 5 Induktsioonkeeduväli 1400 W, millel on PowerBoost 2500 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 ahjuriiuleid 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 kellaage.

### 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: Lisaur . 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. Pliidiplaat – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



## HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 Kuumusastmed

Sümbolid	Funktsioon
0	Väljas-asend
P	PowerBoost

Sümbolid	Funktsioon
1 - 9	Kuumusastmed



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

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv soojusaste.

Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

## 6.2 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduväli on välja lülitatud.
/  -	Keeduväli on sisse lülitatud. Täpp tähendab muudatust poole soojusastme võrra.
	Automaatne kuumutamine on sees.
	PowerBoost on sees.
+ number	Tegemist on rikkega.

Ekraan	Kirjeldus
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkuumus.
	Lapselukk on sees.
	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
	Automaatne väljalülitus on sees.

### 6.3 OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator)

#### HOIATUS!

Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb jääkuumusega põletusohu.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkuumuse taset.

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.

### 6.4 Automaatne väljalülitus

**Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:**

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keedualal maha jahtuda.
- kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib ja pliit lülitub välja.

### Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi

### 6.5 PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keeduväljadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduvälja jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.

**Keeduvälja jaoks funktsiooni sisselülitamiseks:** keerake keeduvälja nupp asendisse . Pliidi ekraanil süttib

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** keerake keeduvälja nupp väljas-asendisse.

### 6.6 Automaatne soojenemine

Selle funktsiooni aktiveerimisel saate vajaliku kuumusastme kiiremini. Funktsioon seab mõneks ajaks kõrgeima kuumusastme ja langeb seejärel õigele kuumusastmele.



Funktsiooni aktiveerimiseks peab keeduväli olema külm.

**Keeduvälja funktsiooni aktiveerimiseks:** keerake nuppu päripäeva

maksimumtasemeni. **P** hakkab tööle. Keerake nupp vastupäeva ühte asendisse, mis on madalam kui 9, ja seejärel keerake nupp tagasi 9-ni. **P** asendub **R**-ga. Seadke soovitud kuumusaste kohe vahemikku 1 kuni 8. Kuvatakse kuumusaste. 6 sekundi pärast süttib **R** uuesti. Keeduala töötab kõrgeima kuumusastmega. Mõne aja pärast pöörduv keeduala tagasi valitud kuumusastmele.

**Funktsiooni deaktiveerimiseks:** keerake nuppu vastupäeva valikule **0**.

## 6.7 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** keerake korraka vasakpoolset tagumist ja parempoolset eesmist nuppu vastupäeva.

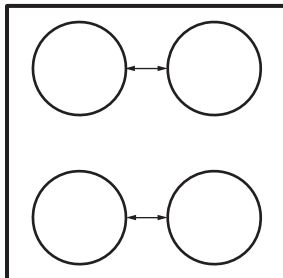
Ekraanile ilmub **L**.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** keerake uuesti korraka vasakpoolset tagumist ja parempoolset eesmist nuppu vastupäeva.

## 6.8 Toitehaldus-funktsioon

- Keedualad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule. Vaadake joonist.

- Igal faasil on maksimaalne elektrivõimsus.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keedualade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keeduväljade koguvõimsus ületatakse.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keedualade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keeduväljade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



# 7. Pliidiplaat - vihjeid ja näpunäiteid

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 7.1 Keedunõud

### i

Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

### i

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

### Keedunõu materjal

- sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

**Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:**

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbub keedunõu põhjale.

### i

Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

## Keedunõu mõõtmed

Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.

## 7.2 Minimaalne kööginõu diameeter

Keeduväli	Minimaalne kööginõu diameeter (mm)
Vasak tagumine	180
Parem tagumine	125
Parem eesmine	150
Vasak eesmine	125

## 7.3 Mõra töötamise ajal

### Kui kuulete:

- pragunemise heli: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).

- vilistav heli: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.
- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.

**Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.**


## 7.4 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

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

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
5. - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikali-hast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ri-biliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		
	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud.		

## 8. PIIIDIPLAAT – 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, rasvplekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

## 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 Jahutusventilaator



Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnal jahedana. Ahju välja lülitades veenduge, et nii ahjufunktsioonide kui ka temperatuurinupp on



mõlemad väljas-asendis. Vastasel juhul jätkab jahutusventilaator tööd.

## 9.4 Ahju funktsioonid

Sümbol	Ahju funktsioonid	Kasutamine
	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.
 	Kerge küpsetus ventilaatoriga	Õrnade ja mahlaste praadide valmistamiseks või puu- ja köögiviljade 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 pruunistamiseks.
	Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriulil ilma maitsete segunemiseta.
	Niisutusega küpsetus	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 energiasäästus soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus”, Energia säästmine. See funktsioon on mõeldud energia säästmiseks toiduvalmistamise ajal. Toiduvalmistamise juhised leiata peatükist "Nõuanded ja näpunäited", Niisutusega küpsetus.

Sümbol	Ahju funktsioonid	Kasutamine
	AirFry / Pöördõhk	Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Friikartulitele või pitsale. / Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks, kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.
	Sulatamine	Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.

## 9.5 Funktsiooni sisselülitamine: 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 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.

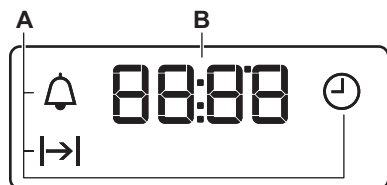
8. Eemaldage veeanumast vesi.

### ⚠ 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
⌚ 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 helisignaal. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal 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 helisignaal. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal 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!

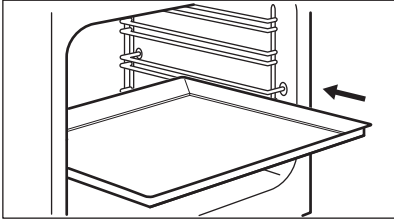
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Tarvikute sisestamine

Rest:

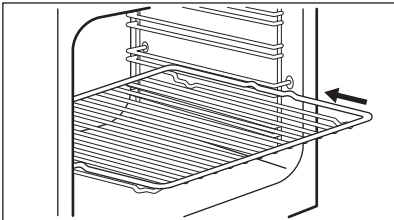


Ärge lükake küpsetusplaati või sügavat panni ahjuõones täiesti vastu tagaseina. See takistab kuumuse ringlemist plaadi ümber. Toit võib ära kõrbedada, eriti plaadi tagaosas.

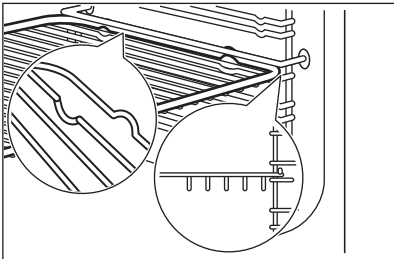


Lükake rest või sügav pann ahjuresti tugede vahele. Veenduge, et see ei puutu vastu ahju tagaseina.

#### Traatrest:

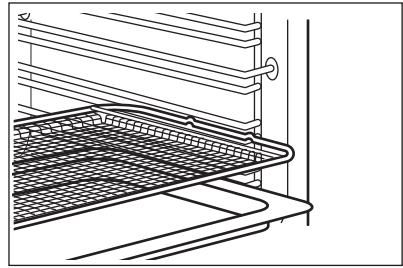


Pange rest riulitoe juhtsoonte vahele.



#### AirFry rest:

Pange AirFry-rest teisele ahjutasandile. Asetage küpsetusplaat või sügav pann esimesele riulitasandile.



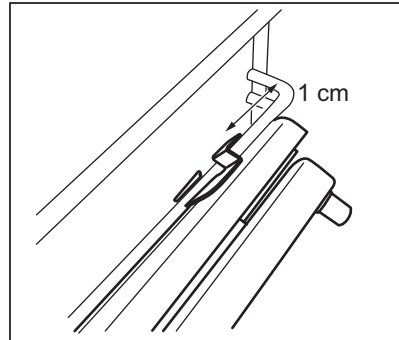
## 11.2 Teleskoopsiinid



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

### Teleskoopsiinide paigaldamine

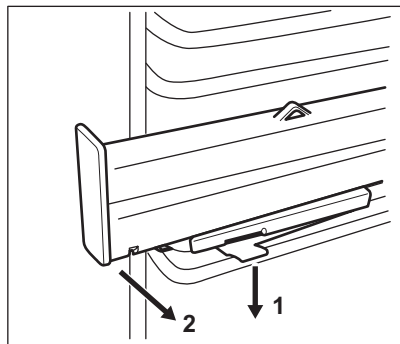
1. Keerake teleskoopsiini umbes 90°.
2. Libistage teleskoopsiini tagaosas olev fiksaator ahjuriili toe külge. Veenduge, et paigaldate teleskoopsiini ahju õigele poolele.



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 ahjuriili 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

Teleskoopsiinid võimaldavad reoste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

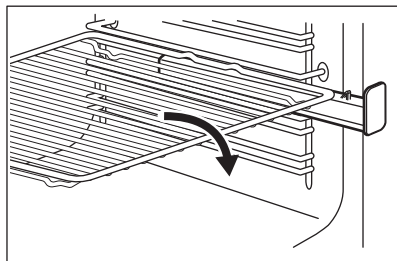
### ⚠ ETTEVAATUST!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge õlitage teleskoopsiine.

### ⚠ ETTEVAATUST!

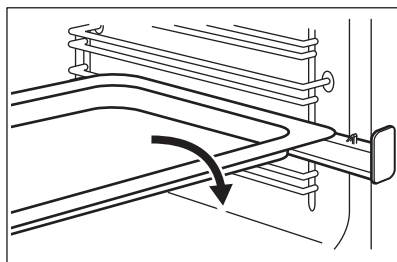
Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

Traatrest:



Sügav pann:

Pange küpsetusplaat või sügav küpsetuspann teleskoopsiinidele.



## 12. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### i

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

## 12.1 Üldine teave

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

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

Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. 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 ahjuemaili.

## 12.2 Küpsetamine

Esimesel küpsetamisel kasutage madalamat temperatuuri.

Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minutit 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.

### Pagarikoda

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand	Tarvikud
Saiad <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kuklid <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati.
Kodune pitsa <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Kasutage küpsetusplaati.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Kasutage küpsetusplaati.

## 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.

Esialgul jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (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.)	Riivli tasand	Tarvikud
Küpsised, koogikesed, croissant <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati.
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Kasutage koogivormi.

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

### Külmutatud küpsetised

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand	Tarvikud
Külmutatud pitsa <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Kasutage ahjuresi.
Külmutatud croissant <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Kasutage küpsetusplaati.

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

### Valmistoidu soojendamine

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli 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.
Köögiviljad	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.)	Riiuli ta-sand	Tarvikud
Röstitud sealiha	200	180	65 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Rostbiif	200	200	50 - 60	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kana	200	210	60 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kalkunipraad	200	200	70 - 90	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.

## 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.)	Riiuli ta-sand	Tarvikud
Maasikad / mustikad / vaarikad	160	25 - 30	1	Kasutage küpsetusplaati.

## Luuviljalised

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

## Pehmed juurviljad

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



## 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
<b>Juurvili</b>				
Oad	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Piprakarbonaad	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Köögivilja hapendamiseks	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Seeneviilud	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Ürdid	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Puuviljad</b>				
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.)
<b>Veiseliha</b>					
Filee, poolküps	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Rostbiif, poolküps	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Vasikaliha</b>					
Filee, seest roosakas	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Seljatükk, ühe tükina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vasikapraad, keskmine	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Sealiha</b>					
Filee, seest roosakas	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100

Toit	Kogus (kg)	Pruunistamine mõlemalt küljelt (min)	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Aeg (min.)
Seljatükk, ühe tükina	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Seapraad, keskmine	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 12.9 Tavapärase küpsetamine

### Küpsetamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli 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 – traditsiooniline	165 - 175	35 - 45	2
Pärmitaignast kuklid	180 - 200	15 - 25	2
Rullbiskviit	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

### Röstimine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli 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 Turbogrill

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

## 12.13 Niisutusega küpsetus

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

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
<b>Koogid küpsetusplaadil</b>				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
<b>Koogid vormis</b>				
Suflee	210	35 - 45	2	kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil
Biskviitaignast põhi	180	25 - 35	2	pirukavorm traatrestil
Tordipõhi	150	35 - 45	2	koogivorm traatrestil
<b>Kala</b>				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
<b>Liha</b>				
Liha küpsetuskotis 250 g	200	35 - 45	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
<b>Väikesed küpsetised</b>				
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
Muretainaküpsised	140	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Korvikesed	170	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
<b>Taimetoitlastele</b>				
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.)	Riuli tasand
Õhuke kook	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Pärmitaignast kuklid	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Besee	100 - 120	55 - 65	1 + 3

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Tordipõhi	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pitsa	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 AirFry

### Küpsetised

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Sarvesaiad, külmutatud	umbes 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Lehttainas, külmutatud	umbes 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Lehttainas, värske	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.)	Riuli 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
Viilud/kroketid	umbes 450 g	180 - 220	15 - 30	2

### Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Suvikõrvitsaviilud, värsked <sup>1)</sup>	umbes 500 g	180 - 220	25 - 35	2

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

### Muu

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
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
Kananagitsad, 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	Riuli asend	Kellaeg (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
Liivaküpsised/soolapulgad	Tavapärane küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/soolapulgad	Ventilaatoriga küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	20 - 30
Liivaküpsised/soolapulgad	Pöördõhk	140	küpsetusplaat	1 + 3	15 - 30
Röstleib/-sai	Kiirgrill	250	traatrest	3	5 - 10
Veiselihapihv <sup>1)</sup>	Turbogrill	250	ahjuresv või grill-/küpsetuspann	3	15-20 sekundit ühelt poolt; 10-15 sekundit 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

soojas 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 käsnaga 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 käsnaga. 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 niiskuresiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädikad.



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

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

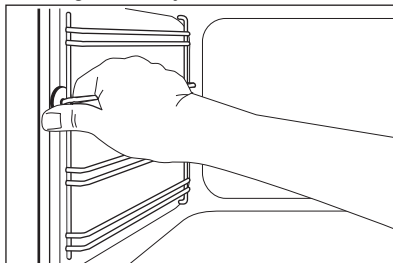
### 13.5 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

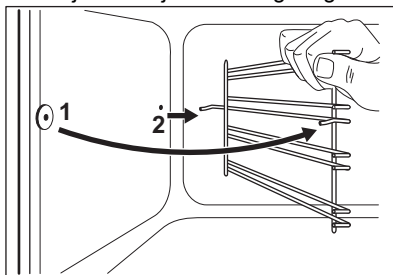
#### ⚠ ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgešina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgešina 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.

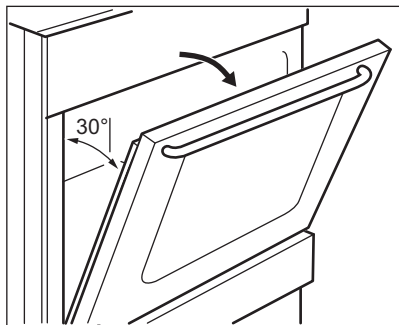
#### ⚠ HOIATUS!

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

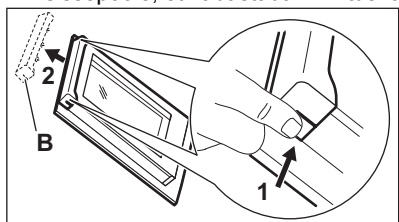
#### ⚠ HOIATUS!

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



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

#### ⚠ HOIATUS!

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

4. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõstke need ükshaaval välja.
5. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.

#### ⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

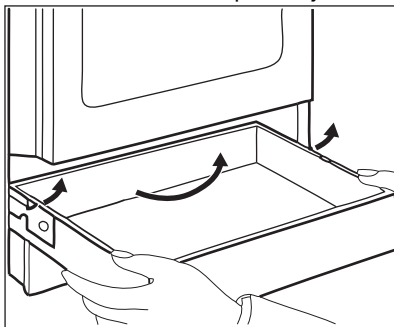
## 13.7 Sahtli eemaldamine

### ⚠ HOIATUS!

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

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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

## 13.8 Lambi asendamine

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

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

Tagumine valgusti

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







## 14. VEAOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud või ei ole ühendus 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.
	Juhtpaneelil on vett või on juhtpaneel kaetud rasvapritsetega.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldusfunktsioon on sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Süttib  .	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti.
Süttib  .	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.
	Kasutate vale keedunõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid.
Süttib  .	Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Automaatne väljalülitusfunktsioon ja ülekuumenemise kaitse on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja. Eemaldage kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumisel keeduväljal uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, sõnum kustub. Jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Laske keedunõul piisavalt jahtuda. Kontrollige, kas kasutatav keedunõu sobib selle pliidiga. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Lamp ei põle.	Valgusti on rikkis.	Asendage lamp.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensveet.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmimiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektronika tõrjub.	Lülitage seade välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.
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".
	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 käsnaga. 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 ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

### Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumbr (PNC) .....

Seerianumber (S.N.) .....

## 15. ENERGIATÕHUSUS

### 15.1 Pliidi tooteteave vastavalt EL ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	CIB56481BM CIB56481BW	
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees	
Keedualade arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induksioon	
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	21.0 cm 14.0 cm 18.0 cm 14.0 cm
Energiatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	193.0 Wh/kg 180.0 Wh/kg 184.0 Wh/kg 182.0 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)	184.8 Wh/kg	

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

### 15.2 Pliidiplaat – Energiasäästlik

Alljärgnevate soovitude järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.

- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- 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	CIB56481BM 943005301 CIB56481BW 943005302
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	CIB56481BM	49.0 kg
	CIB56481BW	49.0 kg

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

## 15.4 Ahi – energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energiat kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme 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 "Seade – igapäevane kasutamine", Seadme 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 majapidamisjätmete

hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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