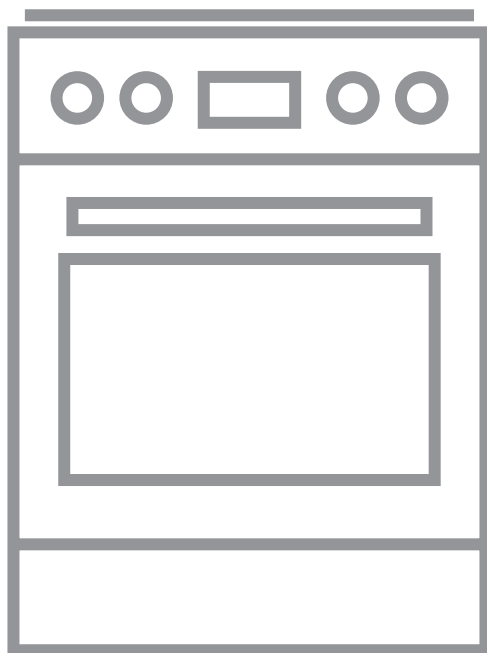


▶ CCB6446ABM  
CCB6440ABW

ET	Kasutusjuhend Pliit	2
HU	Használati útmutató Tűzhely	36

# USER MANUAL



**AEG**

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	9
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	10
6. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	11
8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	13
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	13
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	16
11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	17
12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	29
13. VEAOTSING.....	32
14. ENERGIATÕHUSUS.....	33

## 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. Küllastage 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, 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

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamise kaasnavaid 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.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- 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.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsel 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 käsitlemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Lahtiühendamine kohapealsest juhtmesüsteemist peab olema kooskõlas elektrijuhtmeid käsitlevate eeskirjadega.
- HOIATUS! Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade mööbliga, 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 elektrilandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.

- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
  - Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
  - Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
  - Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise 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 kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.



### HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aineid. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aarud võivad iseeneslikult süttida.

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



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele või vahetult seadme põhjale.
  - ärge pange tulist vett vahetult kuumale seadmesse.
  - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
  - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- 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 toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

## 2.4 Hooldus ja puhastus



### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

## 2.5 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 muude rakenduste 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 vigastusoht!

- 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.

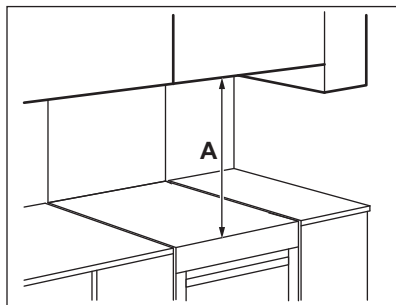
### 3.1 Tehnilised andmed

Mõõdud	
Kõrgus	847 - 867 mm

Mõõdud	
Laius	596 mm
Sügavus	600 mm

### 3.2 Seadme asukoht

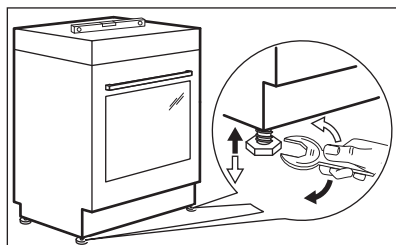
Eraldiseisva seadme võib paigaldada kas kappide vahele või kõrvale või ka nurka.



Minimaalsed vahed

Mõõdud	mm
A	685

### 3.3 Seadme loodimine



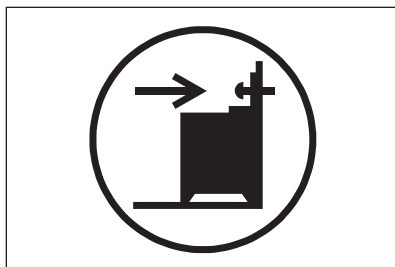
Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.

### 3.4 Kaldumiskaitse



#### ETTEVAATUST!

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



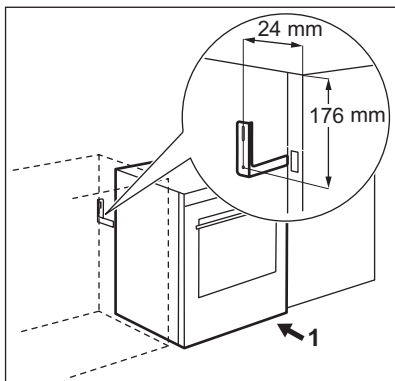
#### ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigele kõrgusele.

Veenduge, et seadme taga olev pind oleks sile.

1. Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.
2. Paigaldage kaldumiskaitse 176 mm seadme ülapiinast ja 24 mm seadme vasakust servast asuva toendi ümmargusse auku. Vaadake joonist. Krivige see kõva materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).
3. Augu leiata seadme tagant vasakult poolt. Vaadake joonist. Asetage seade kappide vahelisse tühimikku (1). Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgi nii, et seade jääks keskele.





### 3.5 Elektriinstallatsioon



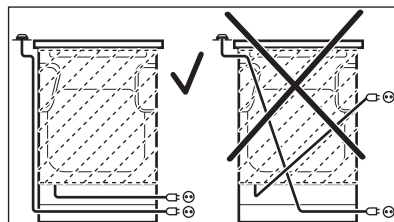
#### HOIATUS!

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



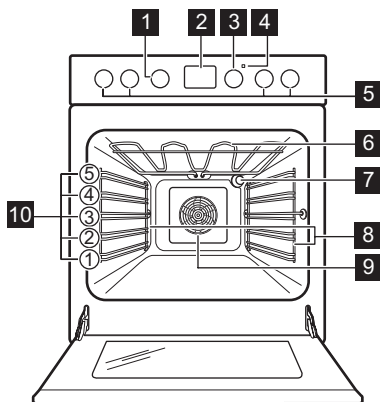
#### HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



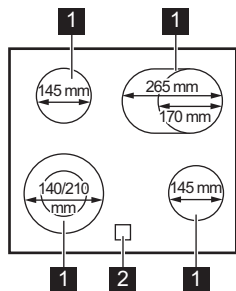
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 2 Ekraan
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 5 Pliidiplaadi nupud
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Riulitugi, eemaldatav
- 9 Ventilaator
- 10 Riuli asendid

## 4.2 Pliidiplaadi ülevaade



- 1** Keeduväli
- 2** Jääkkumuse indikaator

## 4.3 Tarvikud

- **Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Ahjupann**  
Kookidele ja küpsistele.
- **Sügav pann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

- **AirFry**  
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 ESMAKORDSET 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.

1. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.

3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon . 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 Soojusaste

Sümbo- lid	Funktsioon
0	Väljas-asend
	Topeltala
	Soojashoidmine
1 - 9	Soojusastmed




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

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv soojusaste.  
Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

### 6.2 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

**Välimise ringi sisselülitamiseks:** keerake nuppu päripäeva üle kerge takistuse asendisse . Õige soojusaste valimiseks keerake nuppu vastupäeva.

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

### 6.3 Jääkkuumuse indikaator



**HOIATUS!**  
Jääkkuumusega kaasneb põletusohu.

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

## 7. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Keedunõud

Küpsetustulemused sõltuvad keedunõu materjalist

- **soovitatav materjal:** alumiinium, vask
- **mittesoovitatav materjal:** roostevaba teras, valumalm, klaas



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

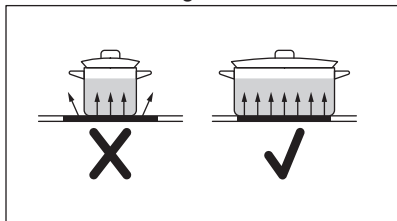


Ärge kasutage keraamilisel pliidil esiletungivate servade ega vagudega keedunõusid, nt valumalmist panne. Need võivad pliidi pinda kriimustada või kraapida.



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

Energia säästmiseks ja pliidi nõuetekohase toimivuse tagamiseks peab kasutatava keedunõu põhi olema sobiva läbimõõduga.



## 7.2 Minimaalne kööginõu diameeter

Keeduväli	Kööginõu diameeter (mm)	Võimsus (W)
Vasak tagumine	Φ 145	1200

Keeduväli	Kööginõu diameeter (mm)	Võimsus (W)
Parem tagumine	170-265	1500/2200
Parem eesmine	Φ 145	1200
Vasak eesmine	140-210	1000/2200

## 7.3 Näiteid pliidi kasutamisest



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
$\frac{1}{2}$ - 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi ja piimatoidude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatöite 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.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihest cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

## 8. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS



**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Üldine teave

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

### 8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkiile, 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:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrsiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

## 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE










**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Ahju funktsioonid



**HOIATUS!**  
Ärge valage enne küpsetusprotsessi ega selle ajal veesüvendisse mingeid vedelikke. Kahjustuse tekkimise oht.

Sümbol	Ahju funktsioon	Kasutamine
0	Väljas-asend	Ahi on väljas.
	Pöördõhk	Korruga küpsetamiseks kuni kahel ahju-tasandil ning toiduainete kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.
	Pitsarežiim /AirFry	Ühel ahjutasandil toitude küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. /Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Friikartulitele või pitsale.
	Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Kuivatus	Viilutatud puuviljade, juurviljade ja seente kuivatamiseks.
	Kiirgrill	Suuremas koguses lamedate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
	Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
	Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki „Nõuandeid ja näpunäiteid“, Niiske küpsetus pöördõhuga. 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. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja.

- i** Sulatamiseks ilma temperatuuri valimata kasutage funktsiooni Niiske küpsetus pöördõhuga.

## 9.2 Ahju sisse- ja väljalülitamine

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

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

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

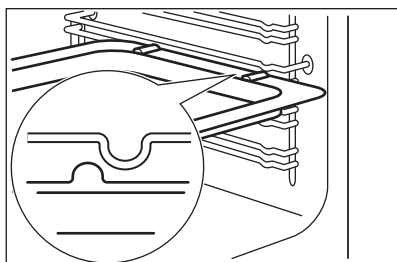
## 9.3 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate ahju välja, jätkab jahutusventilaator töötamist kuni ahju mahajahtumiseni.

## 9.4 Ahju tarvikute sisestamine

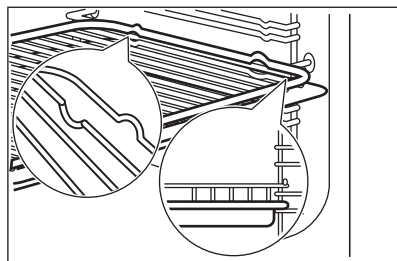
### Sügav pann:

Lükake sügav pann ahjuresti tugede vahele.



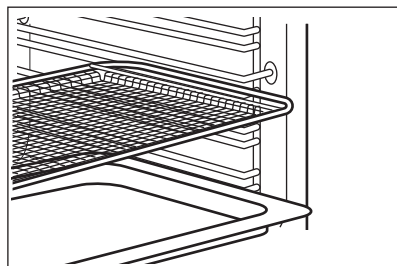
### Traatrest ja küpsetusplaat ja sügav pann koos:

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



### AirFry rest:

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

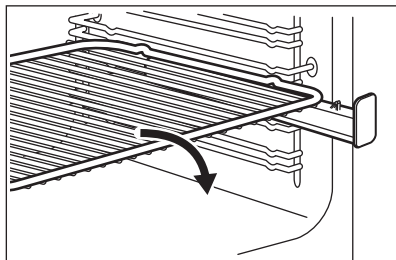


- i**
- Kõigil tarvikutel on väiksed sälgud vasak- ja parempoolse külje ülaosas, et suurendada ohutust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud.
  - Resti ümbrisev kõrge serv aitab ära hoida ahjunõude mahalibisemist.

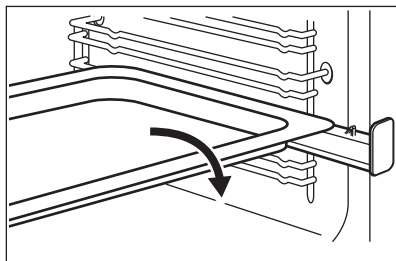
## 9.5 Teleskoopsiinid – ahjutarvikute sisestamine

- i** Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

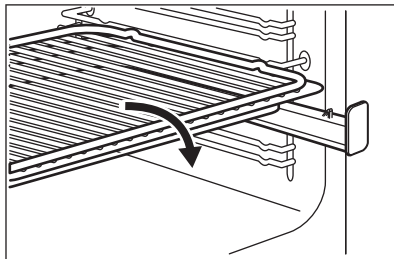
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



Paigutage traatrest teleskoopsiinidele nii, et selle jalad jäävad allapoole.



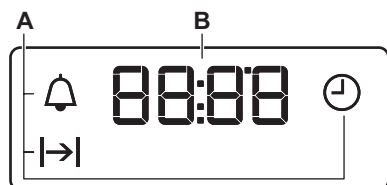
Paigutage küpsetusplaat või sügav pann teleskoopsiinidele.



Pange traatrest sügava panni peale. Pange traatrest ja sügav pann teleskoopsiinidele.

## 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.





## 10.3 Kella funktsioonid

Kella funktsioon		Kasutamine
	Kellaaeg	Kellaaaja seadmiseks muutmiseks või kontrollimiseks.
	Kestus	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
	Minutilugeja	Pöördloenduse seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate seada funktsiooni 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 - 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.

### 11.1 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 võrdset. 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.

## 11.2 Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt küpsenud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmine kord valige veidi madalam temperatuur.
	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige kõrgem temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmine kord valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Järgmine kord valige pikem küpsetusaeg ja madalam temperatuur.
	Koogitainas pole ühtlaselt jaotatud.	Järgmine kord laotage tainas küpsetusplaadile ühtlaselt.
Kook ei saa retseptis toodud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmine kord valige veidi kõrgem temperatuur.

## 11.3 Pöördõhk

### Küpsetamine ühel ahjutasandil

Küpsetamine vormides

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rõngaskook või nupsusai	150 - 160	50 - 70	2
Madeira kook / puuviljakoogid	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Rasvavaba keeks	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Koogipõhi – muretaignast	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Koogipõhi – biskviitaignast	150 - 170	20 - 25	2
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, diagonaalselt)	160	60 - 90	2 - 3

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

## Koogid / küpsised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta-sand
Kuiv purukook	150 - 160	20 - 40	3
Puuviljakoogid (pärimaignast/biskviit-taignast) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Muretaignast puuviljakoogid	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Kasutage sügavat panni.

## Küpsised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta-sand
Muretaignast küpsised	150 - 160	10 - 20	3
Liivaküpsised/soolapulgad	140	20 - 35	3
Biskviitaignast küpsised	150 - 160	15 - 20	3
Munavalgest küpsised, besee	80 - 100	120 - 150	3
Makroonid	100 - 120	30 - 50	3
Pärimaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	3
Lehttaignaküpsised	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Saiakesed	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3
Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaa-dil)	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

## Vormiroogade ja gratäänide tabel

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta-sand
Juustukattega baguette'id	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Täidetud köögiviljad	160 - 170	30- 60	1

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

## Küpsetamine mitmel tasandil

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta- sand
			2. tasand
Tuuletaskud/ekleerid	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45	2 / 4

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

Küpsised/small cakes/küpsetised/saiakesed

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta- sand
			2. tasand
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Liivaküpsised/soolapulgad	140	25 - 45	2 / 4
Biskviitaignast küpsised	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Munavalgest küpsetised, beseed	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makroonid	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Pärmitaignast küpsised	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Lehttaignaküpsetised	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Saiakesed	180 <sup>1)</sup>	25 - 40	2 / 4
Väikesed koogid (20 tk küpsetus- plaadil)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

## 11.4 Ülemise + alumise kuumutusega ühel tasandil küpsetamine

Küpsetamine vormides

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta- sand
Rõngaskook või nupsusai	160 - 180	50 - 70	2
Madeira kook / puuviljakoogid	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Rasvavaba keeks	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Koogipõhi – muretaignast	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Koogipõhi – keeksitaignast	170 - 190	20 - 25	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta- sand
Õunakook (2 vormi Ø 20 cm, diago- naalpaigutus)	180	60 - 90	1 - 2
Lahtine pirukas (nt quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Juustukook	160 - 180	60 - 90	1 - 2

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

#### Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta- sand
Pärmitaignast kringel / pärg	170 - 190	40 - 50	2
Jõulukook	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Leib (rukkileib): 1. Küpsetamise esimene pool. 2. Küpsetamise teine pool.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Tuuletaskud/ekleerid	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rullbiskviit	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Kuiv purukook	160 - 180	20 - 40	3
Mandlikook/suhkrukoogid	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Puuviljakoogid (pärmaitaignast/ biskviitaignast) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Muretaignast puuviljakoogid	170 - 190	40 - 60	3
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, kee- dukreem) pärmaitainaküpsetised	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pitsa (rohke kattega)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pitsa (õhuke põhi)	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25	1 - 2
Hapendamata leib	230 - 250	10 - 15	1
Tordid (CH)	210 - 230	35 - 50	1

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

<sup>2)</sup> Kasutage sügavat panni.

## Küpsised

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

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

## Vormiroogade ja gratäänide tabel

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pastavorm	180 - 200	45 - 60	1
Lasanje	180 - 200	35 - 50	1
Köögiviljagratään	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Juustukattega baguette'id	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Magusad vormiroad	180 - 200	40 - 60	1
Kalavormid	180 - 200	40 - 60	1
Täidetud köögiviljad	180 - 200	40 - 60	1

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

11.5 Pitsarežiim 

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pitsa (õhuke põhi) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pitsa (rohke kattega) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Puuviljakoogid	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60	1 - 2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Quiche Lorraine (lahtine pirukas)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Šveitsi juustupirukas	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Juustukook	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Õunakook, kattega	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Köögiviljapirukas	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Hapendamata leib	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Lehttaignaküpsetis	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Vene pirukad (calzoned vene moodi)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Kasutage sügavat panni.

2) Eelsoojendage ahi.

## 11.6 Niiske küpsetus pöördõhuga

Leib ja pitsa

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Kuklid	180	25 - 35	3
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	3

Koogid küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Rullbiskviit	180	20 - 30	3
Šokolaadikook	180	30 - 40	3

Koogid vormis

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Suflee	200	30 - 40	3
Biskviitaignast põhi	180	20 - 30	3
Victoria kook	150	25 - 35	3

Kala

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	3
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	3

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Kalafilee, 300 g	180	25 - 35	3

#### Liha

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Liha küpsetuskotis 250 g	200	25 - 35	3
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	3

#### Väikesed küpsised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Küpsised	180	25 - 35	3
Makroonid	160	25 - 35	3
Muffinid	180	25 - 35	3
Soolaküpsised	170	20 - 30	3
Muretainast küpsised	150	25 - 35	3
Korvikesed	170	15 - 25	3

#### Taimetoitlastele

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Juurviljasegu kotis 400 g	180	25 - 35	3
Omlett	200	20 - 30	3
Juurviljad ahjuplaadil 700 g	180	25 - 35	3

## 11.7 Nõuanded liha küpsetamiseks

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Väherasvast liha tuleks küpsetada kaetult (kasutage fooliumit).

Suuri lihatükke küpsetage otse ahjuplaadil või ahjuplaadile asetatud traatrestil.

Et tilkuv rasv suitsema ei hakkaks, kallake plaadile veidi vett.

Pöörake praadi, kui 1/2–2/3 küpsetusajast on möödunud.

Küpsetage liha või kala suurte tükkidena (vähemalt 1 kg).

Küpsetamise ajal kastke liha praeleemega iga natukese aja tagant.



## 11.8 Traditsiooniline küpsetamine

### Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pajapraad	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Rostbiif või filee: väheküps	paksuse cm kohta	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Rostbiif või filee: poolküps	paksuse cm kohta	220 - 230	8 - 10	1
Rostbiif või filee: täisküps	paksuse cm kohta	200 - 220	10 - 12	1

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

### Sealiha

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

### Vasikaliha

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

<sup>1)</sup> Kasutage kinnist küpsetusnõud.

### Lambaliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Lambakoot, röstitud lambaliha	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Lambaliha, tagatükk	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

## Uluk

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Jänese seljatükk, jänesekoot	kuni 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Hirve seljatükk	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Tagatükk	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

## Linnuliha

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

## Kala

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Kala, terve	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## 11.9 Küpsetamine turbogrilliga

## Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Rostbiif või filee: väheküps	paksuse cm kohta	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Rostbiif või filee: poolküps	paksuse cm kohta	180 - 190	6 - 8	1
Rostbiif või filee: täisküps	paksuse cm kohta	170 - 180	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

## Sealiha

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

## Vasikaliha

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

## Lambaliha

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

## Linnuliha

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

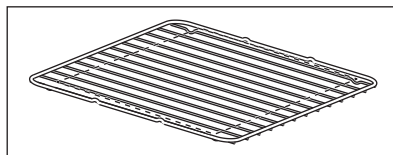
## 11.10 Grillimisest üldiselt

**HOIATUS!**

Grillimisel peab ahju uks olema alati suletud.

- **Kasutage grillimisel alati kõrgeimat temperatuuriseadet.**
- Paigutage rest grillimistabelis soovitatud tasandile.

- Kõige alumisele tasandile asetage alati sügav pann rasva kogumiseks.
- Grillige üksnes lamedamaid liha- või kalatükke.



Grillimisala on ahjuresti keskosas.

## 11.11 Kiirgrill

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

<sup>1)</sup> Eelkuumutage ahi

## 11.12 Kuivatamine

Katke ahjuriulid küpsetuspaberiga.

Parimate tulemuste saavutamiseks:  
lülitage seade poole aja möödudes välja.

Avage seadme uks ja laske seadmel maha jahtuda. Seejärel lõpetage kuivatamine.

Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Oad	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Piprad	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Köögivilil hapendamiseks	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Seened	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Ürdid	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Ploomid	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Aprikoosid	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Pirnid	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

## 11.13 AirFry

### Küpsetised

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Sarvesaiad, külmutatud	umbes 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Lehttainas, külmutatud	umbes 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Lehttainas, värske	umbes 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pitsa, külmutatud	umbes 340 g	180 - 220	20 - 35	3

### Kartulitooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Friikartulid, külmutatud	umbes 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Friikartulid, paksud, külmutatud	umbes 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartulitoidud, külmutatud	umbes 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Viilud/kroketid	umbes 450 g	180 - 220	15 - 30	3

### Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Suvikõrvitsaviilud, värsked <sup>1)</sup>	umbes 500 g	180 - 220	25 - 35	3

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

### Muu

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Eskalopp, külmutatud	umbes 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Krevetid tainas, külmutatud	umbes 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalmaarirõngad, külmutatud	umbes 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Kananagitsad, külmutatud	umbes 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalapulgad, külmutatud	umbes 500 g	180 - 220	15 - 25	3

## 12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 12.1 Juhised puhastamiseks



### Puhastusvahendid

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



### Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.



### Tarvikud

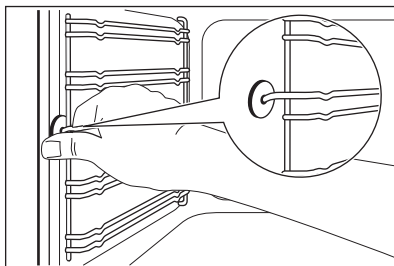
Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas (välja arvatud AirFry-rest).

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

## 12.2 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.

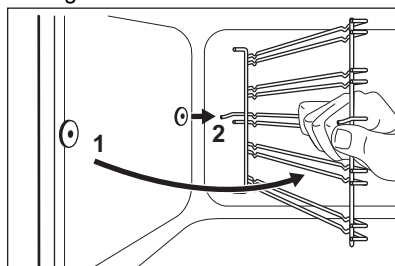


2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgeina küljest lahti ja eemaldage tugi.

## 12.3 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.



## 12.4 Riilutugede eemaldamine

Ahju puhastamiseks eemaldage riilutoed.

1. Tõmmake ahjuresti toe esiosa külgeina küljest lahti.



Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.

Paigaldage restitoid tagasi vastupidises järjekorras.

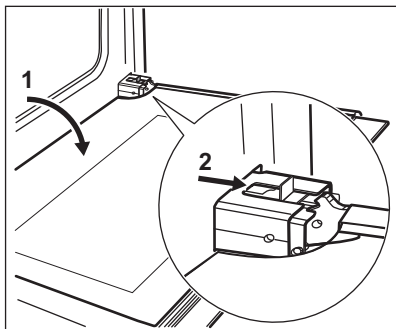


### ETTEVAATUST!

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

## 12.5 Ahjuukse eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.



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

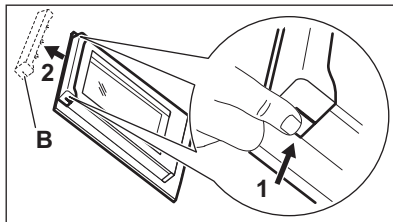
Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage uks vastupidises järjekorras oma kohale tagasi. Veenduge, et kuulete ukse tagasiasetamisel klõpsatust. Vajadusel rakendage jõudu.

## 12.6 Ukseklaaside eemaldamine ja puhastamine

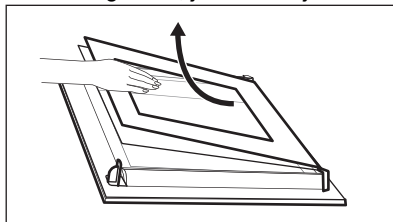


Teie toote ukseklaas võib tüübilt ja kujult erineda joonisel nähtud näidetest. Klaaside arv võib samuti erineda.

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



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



4. Puhastage klaaspaneelid. Paneelide paigaldamiseks korrake ülaltoodud samme vastupidises järjekorras.

## 12.7 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



Valgusti klaaskatte leiate ahjuõone tagaosast.

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

## 12.8 Sahtli eemaldamine

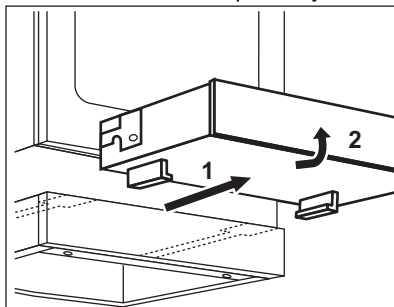


### HOIATUS!

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

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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

### Sahtli sisestamine:

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

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 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.
Seade ei käivitu.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.



Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Välismist ringi ei saa sisse lülitada.		Lülitage sisse esmalt sisemine ring.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Lamp ei põle.	Valgusti on rikkis.	Asendage lamp.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.

### 13.2 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.)	.....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Pliidiplaati käsitlev teave vastavalt määrusele EL 66/2014

Mudeli tunnus	CCB6446ABM CCB6440ABW	
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisiva pliidi sees	
Keedualade arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Kiirgekuumusallikas	
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Mitte-ringikujulise keeduala pikkus (L) ja laius (W)	Parem tagumine	P 26,5 cm L 17,0 cm

Energiatarbimine keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak eesmine	178,9 Wh/kg
	Vasak tagumine	181,8 Wh/kg
	Parem eesmine	181,8 Wh/kg
	Parem tagumine	174,1 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)		179,2 Wh/kg

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

## 14.2 Pliit - Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.

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

## 14.3 Tooteteave ahjudele ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	AEG	
Mudeli tunnus	CCB6446ABM CCB6440ABW	
Energiatõhususe indeks	95.3	
Energiatõhususe klass	A	
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.95 kWh/tsükklis	
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.82 kWh/tsükklis	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Maht	73 l	
Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi	
Mass	CCB6446ABM	49.7 kg
	CCB6440ABW	49.7 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.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

## 14.4 Ahi - Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

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


### **Küpsetamine pöördõhuga**


Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### **Niiske küpsetus pöördõhuga**

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

## 15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	37
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	39
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	42
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	44
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	45
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	46
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	46
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	48
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT.....	49
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	52
11. SÜTŐ – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	53
12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	66
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	68
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	70

## A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből. Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

 Általános információk és tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermek és kiszolgáltatók biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat a hulladékba.
- FIGYELMEZTETÉS: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodnak.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.

- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket/terméket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a falijazatból.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.

- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást, szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugaszt üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.

## 2.3 Használat



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Sérülés- és égésveszély.  
Áramütés veszélye.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.



- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegerámia felületet. Az ilyen

tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Minden használat után törölje szárazra a sütőteret és a sütőajtót. A készülék működése során képződött gőz lecsapódik a sütőtér falain és korróziót okozhat. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- A katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.

## 2.5 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 Műszaki adatok

Méretek	
Állítható	847 - 867 mm
Szélesség	596 mm
Mélység	600 mm

## 3.2 A készülék elhelyezése

A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.

- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

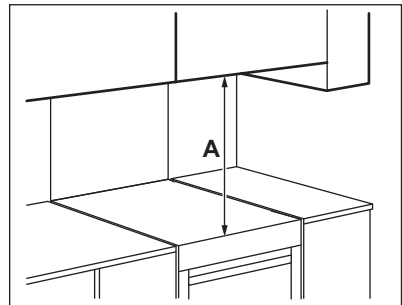
## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

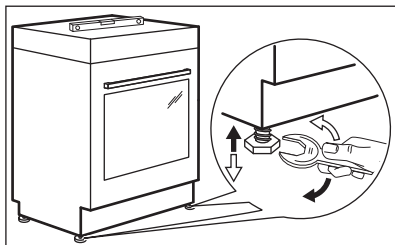
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.



Minimális távolságok

Méretek	mm
A	685

### 3.3 A készülék vízszintbe állítása



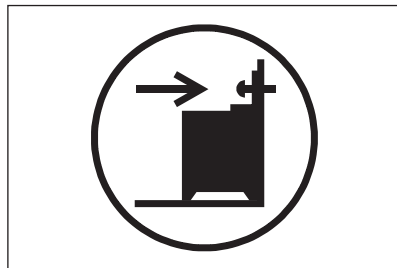
A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

### 3.4 Billenésgátló



#### VIGYÁZAT!

Szereljen fel billenésgátlót a készülék helytelen terhelés miatti billenésének megakadályozására. A billenésgátló kizárólag akkor működik, ha a készüléket megfelelő helyre állította. Az Ön készülékén az alábbi képeken látható szimbólumok (nem minden típusnál) figyelmeztetik Önt a billenésgátló felszerelésére.

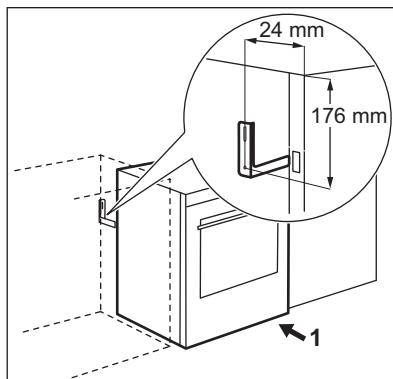


#### VIGYÁZAT!

Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.

Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.
2. A készülék tetejétől 176 mm-es és a készülék bal oldalától 24 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Lásd az ábrát. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.
3. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Helyezze a készüléket a konyhaszekrények közötti tér közepére (1). Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.



### 3.5 Elektromos bekötés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék hálózati csatlakozókábel és dugasz nélkül kerül szállításra.

A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>

#### Fázis

#### Min. méretű kábel

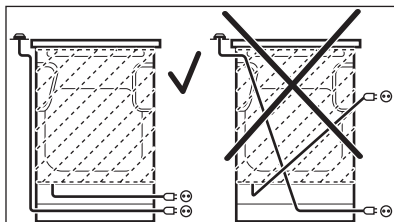
3 nullavezetéssel

5x1,5 mm<sup>2</sup>



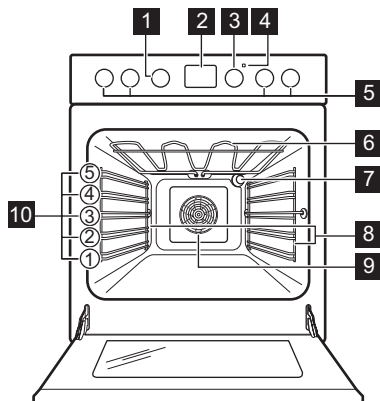
#### FIGYELMEZTETÉS!

A hálózati kábel nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolva jelzett részével.



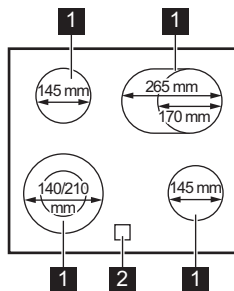
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1 Sütőfunkciók gombja
- 2 Kijelző
- 3 Hőmérséklet gombja
- 4 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 5 Főzőlap gombjai
- 6 Fűtőbetét
- 7 Lámpa
- 8 Polctartó, eltávolítható
- 9 Ventilátor
- 10 Polcpozíciók

## 4.2 Főzőlap áttekintése



- 1 Főzőzóna
- 2 Maradékhő visszajelző

## 4.3 Tartozékok

- **Huzalpoc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtálca**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **AirFry**  
Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez.
- **Teleszkópos sütősín**  
A teleszkópos polctartók segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.
- **Tárolófiók**  
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

# 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 5.1 Kezdeti tisztítás


Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

## 5.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.


Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva, a  szimbólum villogni kezd.

A  vagy  gombot nyomja meg a pontos idő beállítására. Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

## 5.3 Az idő módosítása



A pontos idő nem módosítható, ha a funkciók bármelyike működik.

Nyomja meg többször a  gombot, míg a Pontos idő funkció visszajelzője nem kezd villogni.




Új idő beállításához olvassa el az „Idő beállítása” c. szakaszt.

## 5.4 Visszahúzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

## 5.5 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. Válassza ki a/z  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a  gombot. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a  gombot. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.

6. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

## 6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbólumok	Funkció
0	Kikapcsolt állás
	Kétkörös zóna
	Melegentartás
1 - 9	Hőfokbeállítások




A maradékhőt használja az energiafogyasztás csökkentésére. A sütési folyamat befejezése előtt körülbelül 5 - 10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát.

A kiválasztott főzőzóna gombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot a kikapcsolt állásba.

### 6.2 A külső körök be- és kikapcsolása

A ténylegesen melegítő felület nagyságát a főzőedény méretéhez tudja igazítani.

**A külső kör bekapcsolása:** fordítsa a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, egy enyhe ellenállással szemben a  helyzetbe. Ezután fordítsa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a megfelelő hőfokbeállításra.

**A külső kör kikapcsolása:** forgassa az időzítő gombot kikapcsolt állásba. A visszajelző kialszik.

### 6.3 Maradék hő visszajelző



### FIGYELMEZTETÉS!

A maradék hő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelző világít, ha egy főzőzóna forró, de nem világít, ha a készülék nincs feszültség alá helyezve.

## 7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

- **javasolt:** alumínium, réz
- **nem javasolt:** rozsdamentes acél, öntöttvas, üveg

### 7.1 Főzőedény

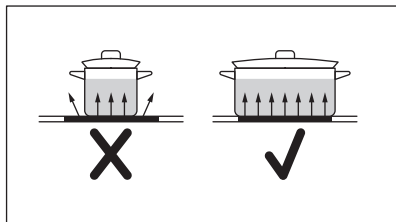
A sütési eredmény a főzőedény anyagától függ

**i** A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie. Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

**i** A kerámia főzőlapon ne használjon olyan főzőedényeket, pl. öntöttvas serpenyőket, melyek alul kimondottan élesek vagy peremük van. Ezek maradandóan megkarcolhatják vagy lekoptathatják a főzőlap felületét.

**i** A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

Az energiatakarékosság és a főzőlap helyes működése érdekében a főzőedény aljának megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie.



## 7.2 Főzőedény min. átmérője

Főzőző-na	Főzőedény át-mérője (mm)	Teljesít-mény (W)
Bal hátsó	Φ 145	1200
Jobb hát-só	170-265	1500/2200
Jobb első	Φ 145	1200
Bal első	140-210	1000/2200

## 7.3 Példák különböző főzési alkalmazásokra

**i** A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállít-ás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
<u>1</u> - 1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omlott, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidejében fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidejében fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		

## 8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

### 8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot,

valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönb a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerekkel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.



## 9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!








Lásd a „Biztonság” című fejezetet.


### 9.1 Sütőfunkciók



### FIGYELMEZTETÉS!

Ne töltsön semmilyen folyadékot a sütőtér mélyedésébe sütés előtt és közben. Sérülés veszélye áll fenn.

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt pozíció	A sütő ki van kapcsolva.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez, valamint étel aszalásához ajánljuk. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés funkció esetén.
 	Pizza beállítás /AirFry	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. /Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez. Olyan ételekhez, mint a sült burgonya vagy pizza.
	Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
	Szárítás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
	Gyors grill	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz is.

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). A sütő ajtaját sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. Amikor ez a funkció aktív, a lámpa automatikusan kikapcsol.



Az étel kiolvasztásához választhatja a Konvekciós levegő (nedves) funkciót a hőmérséklet beállítása nélkül.

## 9.2 A sütő be- és kikapcsolása



**Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően):**

- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el sütőfunkció kiválasztásához.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet

szabályozó gombjait kikapcsolt állásba.

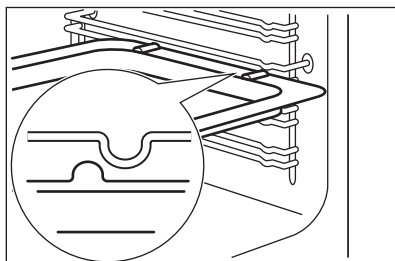
## 9.3 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

## 9.4 A sütő tartozékainak behelyezése

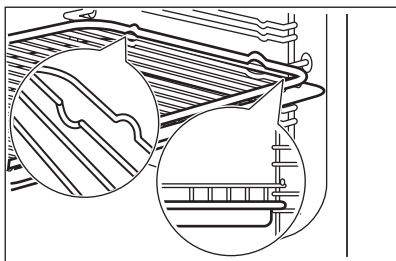
### Mély tepsi:

Csúsztassa be a mély tepsit a polctartó vezetősíneji közé.



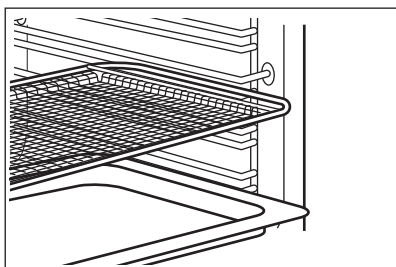
**Huzalpolc és mély tepsi együtt:**

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősinjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



### AirFry tálcá:

Helyezze a AirFry tálcát a harmadik polcszintre. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.



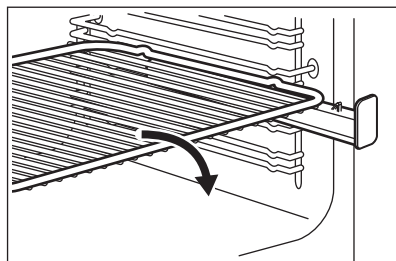
- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.
- A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

## 9.5 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése

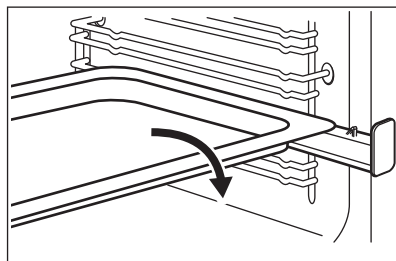


Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

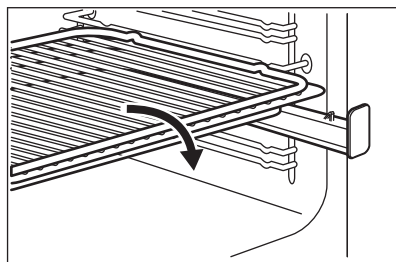
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos polctartókra úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



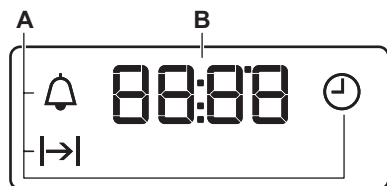
Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

## 10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

### 10.1 Kijelző



- A. Óra funkciók  
B. Időzítő

### 10.2 Gombok

Gomb	Funkció	Leírás
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
⌚	ÓRA	Egy órafunkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.

### 10.3 Órafunkciók

Órafunkció	Funkció	Alkalmazás
⌚	PONTOS IDŐ	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
⌛	IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
🔔	PERCSZÁMLÁLÓ	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.





### 10.4 Az IDŐTARTAM beállítása

- Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
- Nyomja meg többször a ⌚ gombot, amíg a ⌛ szimbólum villogni nem kezd.
- Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a + vagy — gombot.

A kijelzőn ⌛ jelenik meg.



- Befejezéskor a ⌛ visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
- A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
- Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

## 10.5 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.
3. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

## 10.6 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a  gombot.  
Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

# 11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.

A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.

A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

## 11.1 Tésztasütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

## 11.2 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá vagy csíkokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	Legközelebb valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl hosszú sütési időt választott.	Legközelebb rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A tészta eloszlása nem egyenletes.	Legközelebb egyenletesen ossza el a tésztát a sütőtálcán.
A sütemény nem sül meg a receptben megadott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

## 11.3 Hőlégbefúvás, nagy hőfok

### Sütés egyetlen sütőpolcon

Sütés sütőformákban

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta vagy kalács	150 - 160	50 - 70	2
Madeira sütemény/gyümölcskenyér	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Piskóta (zsiradék nélkül)	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Tortalap - omlós tészta	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tortalap - kevert tészta	150 - 170	20 - 25	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	160	60 - 90	2 - 3

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	150 - 160	20 - 40	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Használjon mély tepsit.

#### Teasütemények

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	10 - 20	3
Linzer / omlós tészták	140	20 - 35	3
Aprósütemény kevert piskótatésztából	150 - 160	15 - 20	3
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsókok	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sütemény	150 - 160	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Roládok	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3
Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

#### Felfújtak és csöben sülték – táblázat

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Olvasztott sajtos bagett	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Töltött zöldség	160 - 170	30- 60	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

#### Több szinten való sütés

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
			2. pozíció
Krémes felfújt / képviselőfánk	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
			2. pozíció
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	2 / 4

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

Kekszek/small cakes/tészták/péksütemény

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
			2. pozíció
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	2 / 4
Aprósütemény kevert piskótatésztából	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Puszedli	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Roládok	180 <sup>1)</sup>	25 - 40	2 / 4
Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.4 Alsó + felső sütés egy polcon

Sütés sütőformákban

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta vagy kalács	160 - 180	50 - 70	2
Piskóta / gyümölcsös sütemény	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Piskóta (zsiradék nélkül)	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Tortalap – vajos tészta	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	170 - 190	20 - 25	2
Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	180	60 - 90	1 - 2
Sós lepény (pl. quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1



Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sajttorta	160 - 180	60 - 90	1 - 2

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

#### Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	170 - 190	40 - 50	2
Karácsonyi stollen	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Habkosár / képviselőfánk	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Keksztekercs	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	160 - 180	20 - 40	3
Vajas mandulatorta / cukros sütemények	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	170 - 190	40 - 60	3
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín, puding)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pizza (gazdag feltéttel)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pizza (vékony)	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25	1 - 2
Kovászatlan kenyér	230 - 250	10 - 15	1
Torták (CH)	210 - 230	35 - 50	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

<sup>2)</sup> Használjon mély tepsit.

#### Teasütemény

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	170 - 190	10 - 20	3
Linzer / omlós tészták	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemény piskótatésztából	170 - 190	20 - 30	3
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	120 - 130	30 - 60	3
Kelt tésztájú sütemény	170 - 190	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Roládok	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3
Aprósütemény (20 db/tepsi)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

#### Felfújtak és csőben sülték – táblázat

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Csőben sült zöldség	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Olvasztott sajtos tetejű bagett	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Édes felfújtak	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	180 - 200	40 - 60	1
Töltött zöldség	180 - 200	40 - 60	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.5 Pizza beállítás

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (gazdag feltéttel) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Gyümölcslepény	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (sós lepény)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Svájci flan	170 - 200	35 - 55	1 - 2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sajttorta	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Kovászatlan kenyér	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Pirog (a calzone orosz változata)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Használjon mély tepsit.

2) Melegítse elő a sütőt.

## 11.6 Konvekciós levegő (nedves)

Kenyér és pizza

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Molnárika	180	25 - 35	3
Fagyasztott pizza, 350 g	190	25 - 35	3

Sütemény sütő tálcán

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Piskótarolád	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Sütés sütőformában

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Szufflé	200	30 - 40	3
Gyümölcstorta alap	180	20 - 30	3
Lekváros piskóta	150	25 - 35	3

Hal

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal tasakokban, 300 g	180	25 - 35	3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben, 200 g	180	25 - 35	3
Halfilé, 300 g	180	25 - 35	3

#### Hús

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hús tasakban, 250 g	200	25 - 35	3
Nyárson sült hús, 500 g	200	30 - 40	3

#### Aprósütemény sütése

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemények	180	25 - 35	3
Puszedli	160	25 - 35	3
Muffin	180	25 - 35	3
Sós aprósütemény	170	20 - 30	3
Aprósütemény kívül ropogós om-lós tésztából	150	25 - 35	3
Gyümölcslepény	170	15 - 25	3

#### Vegetáriánus

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	180	25 - 35	3
Omlett	200	20 - 30	3
Zöldségek tálcán, 700 g	180	25 - 35	3

## 11.7 Tanácsok hússütéshez

Használjon hőálló edényeket.

A sovány húst lefedve süsse (használhat alumíniumfóliát).

A nagyon húsdarabokat közvetlenül a tepsiben, vagy a fölötte lévő huzalpolcon süsse.

Töltsön egy kevés vizet a tepsibe, hogy a lecsepegő zsír ne égjen le.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltkor fordítsa meg a sült húst.

A húst vagy halat nagyobb (legalább 1 kg-os) darabokban süsse.

Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levükkel.

## 11.8 Hagyományos hússütés

### Marhahús

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Marhasült vagy marhabélszín: véres	vastagság (cm) szerint	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Marhasült vagy marhabélszín: közepesen	vastagság (cm) szerint	220 - 230	8 - 10	1
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	200 - 220	10 - 12	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### Sertés

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Fasírt	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Sertécsülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

### Borjú

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjúsült <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

<sup>1)</sup> Egy zárt hússütő edényt használjon.

### Bárány

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

### Vad

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlboroda, nyúlcomb	1 kg-ig	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Őzgerinc	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Comb	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Melegítse elő a sütőt.

#### Szárnycsok

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	220 - 250	20 - 40	1
Fél csirke	Egyenként 400–500 g	220 - 250	35 - 50	1
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Liba	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Pulyka	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

#### Hal

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## 11.9 Hússütés Infrásütéssel

#### Marhahús

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	180 - 190	6 - 8	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	170 - 180	8 - 10	1

1) Melegítse elő a sütőt.

## Sertés

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Fasírt	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Sertécsülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

## Borjú

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjúsült	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

## Bárány

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány rostont	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

## Szárnyas

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	200 - 220	30 - 50	1
Fél csirke	Egyenként 400-500 g	190 - 210	35 - 50	1
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Liba	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Pulyka	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

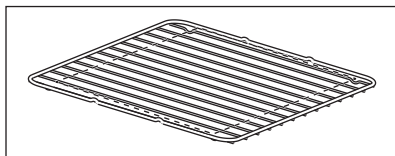
## 11.10 A grillezésről általánosságban



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

- A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.
- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be a mély tepsit, hogy a zsírt az első polcpozíción gyűjtse össze.

- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.



A grillező terület a polc közepén található.

## 11.11 Grill + felső sütés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Hamburgerek	max <sup>1)</sup>	9 - 15	8 - 13	4
Sertésszelet	max	10 - 12	6 - 10	4
Kolbászok	max	10 - 12	6 - 8	4
Filészeletek, borjúszeletek	max	7 - 10	6 - 8	4
Pirítós	max <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Pirítós kenyér feltéttel	max	6 - 8	-	4

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt

## 11.12 Aszalás

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

A legjobb eredmények eléréséhez: a szükséges idő felének letelte után

kapcsolja ki a készüléket. Nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

Zöldségek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Bab	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Zöldség savanyúsághoz	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Gomba	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4



## Gyümölcs

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Szilva	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Körte	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.13 AirFry 

## Pék termékek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Croissant, fagyasztott	körülbelül 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Aprósüt. leveles tésztából, fagyasztott	körülbelül 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Aprósüt. leveles tésztából, friss	körülbelül 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Fagyasztott pizza	körülbelül 340 g	180 - 220	20 - 35	3

## Burgonya termékek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sült burgonya, fagyasztott	körülbelül 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Sült burgonya, vastag, fagyasztott	körülbelül 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Hasábburgonya, fagyasztott	körülbelül 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketek	körülbelül 450 g	180 - 220	15 - 30	3

## Friss zöldségek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Cukkini szeletek, friss <sup>1)</sup>	körülbelül 500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> adjon hozzá egy teáskanál olívaolajat, hogy megelőzze a letapadást

## Különleges programok

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fésűs csiga, fagyasztott	körülbelül 300 g	180 - 220	15 - 25	3

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Garnélarák bundában, fagyasztott	körülbelül 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Tintahal gyűrűk, fagyasztott	körülbelül 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Csirkefalatok, fagyasztott	körülbelül 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Halrudacsok, fagyasztott	körülbelül 500 g	180 - 220	15 - 25	3

## 12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



#### Tisztítószer- rek

A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



#### Napi használ- lat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



#### Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani (a AirFry tálca kivételével).

A teflon bevonatos tartozékokat és az AirFry tálcat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

### 12.2 A AirFry tálca tisztítása

1. Helyezze a AirFry tálcat a sütő tálcára.
2. Töltsön bele mosogatószeres forró vizet, és hagyja ázni.
3. A AirFry tálcat szivaccsal tisztítsa, illetve az ételmaradványok eltávolításához használjon kefét.

A mosogatógépben való tisztítás is megengedett.

### 12.3 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

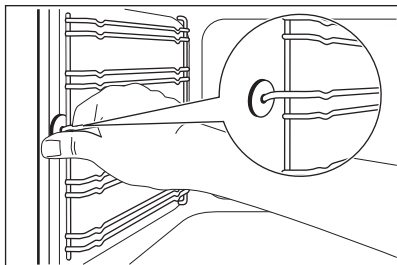
A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törlőruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

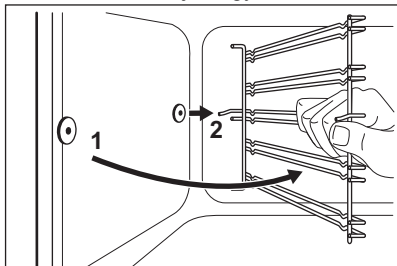
## 12.4 A polcvezető sínek eltávolítása

A sütő tisztításához távolítsa el a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

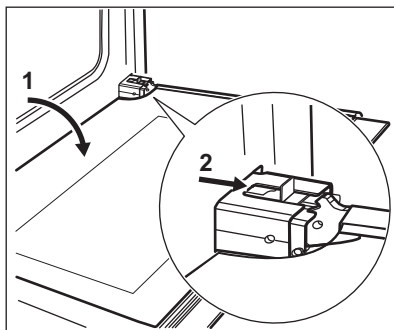


### VIGYÁZAT!

Ellenőrizze, hogy elől van-e a hosszabb rögzítőhuzal. Hátrafelé kell a két huzal végének mutatnia. A zománc sérülését okozhatja a helytelen betétel.

## 12.5 A sütőajtó leszerelése

A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le az ajtót.



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Addig mozgassa a csúszkát, amíg kattantást nem hall.
3. A csúszka reteszeléséig hajtsa be az ajtót.
4. Vegye le az ajtót.  
Az ajtót a levételhez húzza kifelé; először az egyik, majd a másik oldalánál.

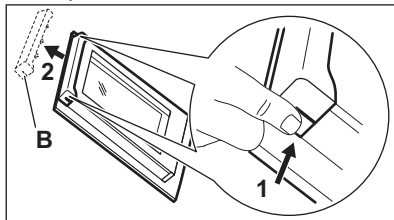
Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót a levétellel ellentétes sorrendben. Ügyeljen arra, hogy az ajtó visszahelyezésekor kattantást halljon. Szükség esetén nagyobb erőt fejtsen ki.

## 12.6 Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása

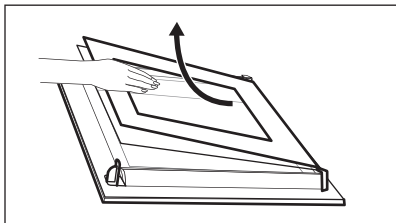


Az ábrákon látható példákétól eltérő típusú és formájú lehet terméke ajtóüvege. Az üvegek száma is eltérhet.

1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



2. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
3. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket a vezetősínből.



4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait. A lapok beszereléséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.

## 12.7 A sütőlámpa cseréje



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

### Hátsó sütővilágítás



A sütővilágítás üveg lámpabúrája a sütőtér hátsó részén található.

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőlámpára.  
Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

## 13. HIBAELEHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

## 12.8 A rekesz eltávolítása

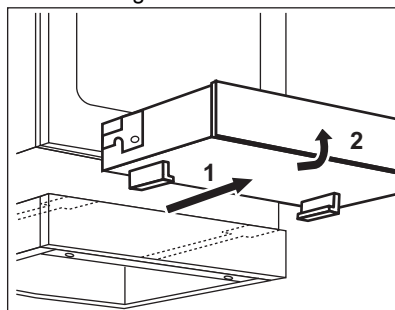


### FIGYELMEZTETÉS!

A sütő használatakor a rekesz felforrósodhat. Ezért ne tartson a rekeszben gyúlékony anyagokat, pl. tisztítószeret, műanyag zacskókat, edényfogó kesztyűt, papírt, tisztítósprayt stb.

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Emelje meg enyhén, és húzza le a rekesztartó sínekről.

### A rekesz visszahelyezése:

1. Visszatételhez helyezze a rekeszt a rekesztartó sínekre. Ügyeljen rá, hogy a nyelvek megfelelően illeszkedjenek a sínekbe.
2. A rekeszt engedje le vízszintes helyzetbe, és tolja be.

## 13.1 Mi a teendő, ha ...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A külső kört nem sikerül bekapcsolni.		Először a belső kört kell bekapcsolni.
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

## 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőtérének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

Modellazonosító	CCB6446ABM CCB6440ABW		
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal		
Főzőzónák száma	4		
Fűtési technológia	Sugárzóelemes fűtőegység		
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21,0 cm	
	Bal hátsó	14,5 cm	
	Jobb első	14,5 cm	
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Jobb hátsó	H: 26,5 cm Sz: 17,0 cm	
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	178,9 Wh/kg	
	Bal hátsó	181,8 Wh/kg	
	Jobb első	181,8 Wh/kg	
	Jobb hátsó	174,1 Wh/kg	
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	179,2 Wh/kg		

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

### 14.2 Főzőlap - Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.

- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- Az edényaljnak és a főzőzónák átmérőjének mindig meg kell egyezniük.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

### 14.3 Sütőkre vonatkozó információk és Termékismertető\*

Gyártó neve	AEG
A készülék azonosítójele	CCB6446ABM CCB6440ABW
Energiahatékonysági szám	95.3
Energiahatékonysági osztály	A

Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0.95 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.82 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	73 l
Sütő típusa	Szabadon álló tűzhely sütővel
Tömeg	CCB6446ABM 49.7 kg
	CCB6440ABW 49.7 kg

\* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint. Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint. Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## 14.4 Sütő - Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.


### Légkeveréses sütés


Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A

 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867363196-B-472020



**AEG**