

Selleks, et söögivalmistamine pakuks sama palju naudingut nagu söömine,

lugege palun läbi käesolev kasutusjuhend. Siis saate ära kasutada oma pliidi kõik tehnilised eelised.

Saate teada olulist infot tööohutuse kohta. Õpite tundma oma uue pliidi üksikuid osi. Näitame Teile, kuidas pliiti samm-sammult seadistada. See on väga lihtne.

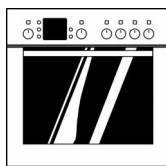
Tabelites on toodud seadistusalsed andmed ja küpsetustasapinnad paljude roogade kohta. Kõik need on meie köögistuudios testitud.

Ja kui seadme töös peaks tekkima tõrge, siis leiate siit infot selle kohta, kuidas väiksemaid vigu ise kõrvaldada.

Põhjalik sisukord aitab Teil kiiresti orienteeruda.

Ja nüüd head isu!

Kasutusjuhend



HEN 23U0.1

et

9000 078 685

Sisukord

Oluline informatsioon	4
Enne paigaldamist	4
Ohutusnõuded	4
Kahjustuste põhjused	5
Teie uus pliit	6
Juhtpaneel	6
Funktsiooninupp	6
Temperatuurinupp	7
Keedualade nupud	7
Sissevajutatavad pöördnupud	8
Digitaalne esipaneel ja juhtnupud	8
Kuumutusviisid	8
Ahi ja lisatarvikud	10
Ventilaator	12
Enne esmakordset kasutamist	13
Ahju kuumutamine	13
Tarvikute eelpuhastus	13
Pliidiplaadi seadistamine	13
Ahju seadistamine	14
Seadistamine	14
Ahi peab automaatselt välja lülituma	15
Ahi peab automaatselt sisse ja välja lülituma	16
Kiirkuumutus	17
Seadistamine	17
Kellaaeg	18
Programmeerimine	18
Signaalkell	19
Programmeerimine	19
Põhiseadistused	20

Sisukord

Põhiseadistuste muutmine	21
Lastelukk	22
Hooldus ja puhastus	22
Seadme välispind	22
Ahi	23
Ukseklaaside puhastamine	24
Kanderaamistike puhastamine	25
Tihend	25
Lisatarvikud	25
Pliidiplaat	25
Tegutsemine tõrke korral	26
Ahju laes asuva ahjulambi pirni vahetamine	26
Klienditeenindus	27
Pakendi ja vanade seadmete utiliseerimine ...	27
Tabelid ja nõuanded	28
Koogid ja küpsetised	28
Nõuandeid küpsetamiseks	32
Liha, linnuliha, kala	33
Nõuandeid küpsetamiseks ja grillimiseks	36
Vormiroad, röstsaiad	36
Sügavkülmutatud valmistooteid	37
Sulatus	38
Kuivatamine	38
Sissetegemine	39
Nõuandeid energia säästmiseks	41
Akrüülamiid toiduainetes	41
Mida ette võtta	42
Kontrollitud road	43

Oluline informatsioon

Lugege palun käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi. Vaid siis saate oma seadet ohutult ja õigesti käsitseda.

Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend hoolikalt alles. Seadme edasiandmisel teistele isikutele andke üle ka nimetatud juhendid.

Enne paigaldamist

Transpordil tekkinud vigastused

Eemaldage pakend ja kontrollige, ega seade ei ole transpordi ajal viga saanud. Vigastatud seadet ei tohi vooluvõrku ühendada.

Vooluvõrku ühendamine

Seadet võib vooluvõrku ühendada üksnes kvalifitseeritud spetsialist. Asjatundmatust ühendamisest tingitud kahjustused ei kuulu garantiikorras parandamisele.

Ohutusnõuded

Kuum ahi



Antud seade on ette nähtud üksnes koduseks kasutamiseks.

Kasutage seadet vaid toidu valmistamiseks.

Avage ahju ust ettevaatlikult. Ahjust võib välja paiskuda kuuma auru.

Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ja kuumutuselemente. Põletusoht!

Hoidke lapsed seadmest eemal.

Ärge hoidke ahjus kergesti süttivaid esemeid. Põlengu oht!

Elektriseadmete toitejuhe ei tohi kunagi jääda kuuma ahjuukse vahele. Juhtme plastikisolatsioon võib ära sulada. Lühise oht!

Parandustööd



Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Elektilöögi oht!
Parandustöid tohib teostada vaid meie tehases väljaõppe saanud tehnik.

Kui seade on katki, siis lülitage elektrikilbis kaitse välja.
Pöörduge klienditeenindusse.

Kahjustuste põhjused

Küpsetusplaat või alumiiniumist foolium ahju põhjas

Ärge asetage ahju põhja küpsetusplaati. Ärge katke ahju põhja alumiiniumist fooliumiga. See takistab kuumuse eraldumist. Küpsetus- ja praadimisajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.

Vesi ahjus

Ärge kunagi valage vett otse kuuma ahju. See võib kahjustada emaili.

Puuviljamahl

Mahlane puuviljakook ei tohi küpsetusplaadil olla liiga kõrge. Küpsetusplaadilt mahatilkuv puuviljamahl jätab ahju sisepinnale plekid, mida ei saa enam eemaldada.
Kasutage pigem sügavat universaalset panni.

Jahutamine avatud ahjuukse korral

Laske ahjul jahtuda vaid suletult. Ärge suruge midagi ahjuukse vahele. Ka siis, kui ahjuuks on vaid veidi avatud, võib kõrvalasuva köögimööbli pind aja jooksul kahjustuda.

Ahju tihend on määrdunud

Kui ahju tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks enam korralikult. Kõrvalasuva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke ahju tihend puhtana.

Ahjuuks istumisasendina

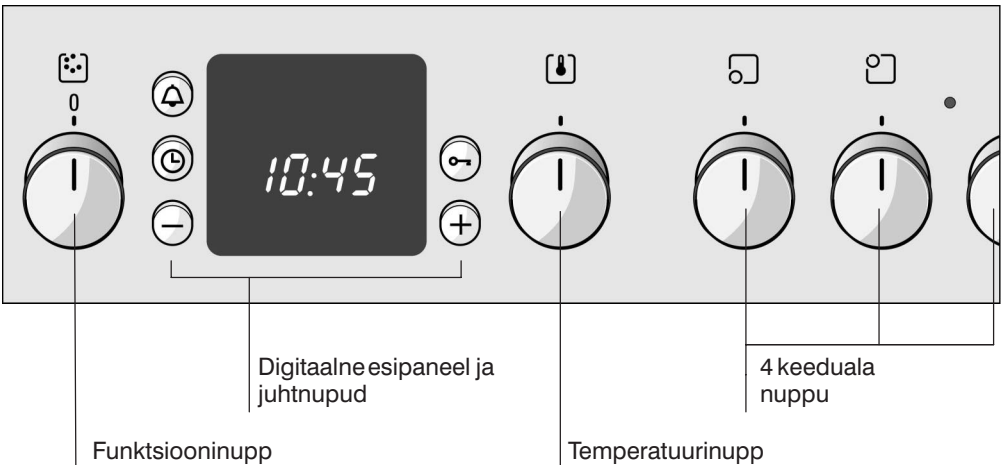
Ärge kunagi seiske ega istuge ahjuuksel.

Teie uus pliit

Siin tutvute oma uue seadmega. Tutvustame Teile juhtpaneeli koos nuppude ja näidikutega. Saate teavet kuumutusviiside ja juurdelisatud lisatarvikute kohta.

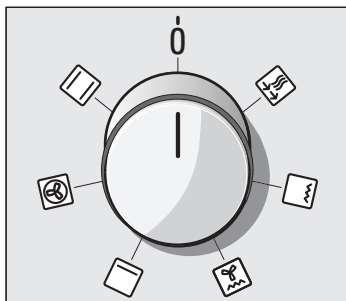
Juhtpaneel

Erinevused detailides sõltuvalt seadme mudelist.



Funktsiooninupp

Funktsiooninupust reguleerige välja ahju kuumutusviis.



Asendid

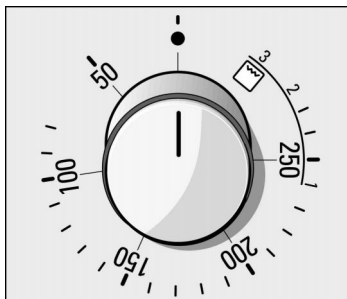
	Ülalt-/altkuumutus
	3D-kuum õhk*
	Altkuumutus
	Tsirkuleeriva õhuga grill
	Grill
	Kiirkuumutus

*kuumutusviis, mille alusel on määratud energiasäästuklass vastavalt standardile EN50304.

Funktsiooninupu reguleerimise ajal süttib ahju lamp.

Temperatuurinupp

Temperatuurinupust reguleerige välja temperatuur või grillimisrežiim.



Temperatuur

50-270	Temperatuurivahemik°C
--------	-----------------------

Grill

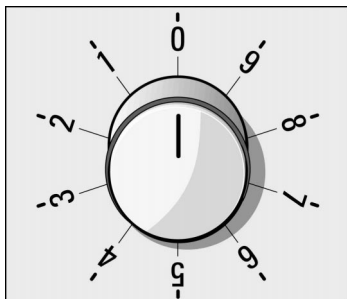
1	Nõrkgrillimisrežiim
2	Keskminegrillimisrežiim
3	Tugevgrillimisrežiim

Ahju kuumutamise ajal põleb näidikul temperatuurisümbol. Kuumutuspauside ajal see kustub. Grillimise ajal sümbol ei põle.

Grillimisrežiimid

Grillimisel  reguleerige temperatuurinupust välja grillimisrežiim.

Keedualade nupud



Asendid

Võimsusaste 1	madalaim võimsus
Võimsusaste 9	kõrgeim võimsus

Keedualade nuppe võite keerata paremale või vasakule.

Keeduala reguleerimise ajal põleb indikaatorlamp.

Sissevajutatavad pöördnupud

Pöördnupud on sissevajutatavad. Sissevajutamiseks ja väljatõmbamiseks vajutage pöördnupule.

Pöördnuppe võite keerata paremale või vasakule.

Digitaalne esipaneel ja juhtnupud

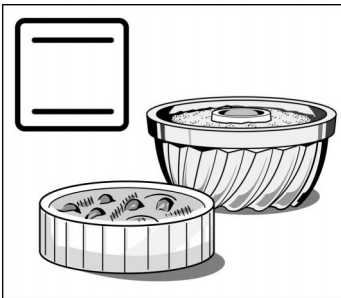


Signaalkella nupp 🔔	Selle abil programmeerite signaalkella
Taimeri nupp 🕒	Selle abil sisestate kellaaja, küpsetusaja ⏸️ ja lõpetusaja ⏹️
Miinus – nupp	Selle abil vähendate sisestatud väärtusi
Plus + nupp	Selle abil suurendate sisestatud väärtusi
Võtme nupp 🔑	Sellest lülitate sisse ja välja lasteluku

Näidikutelt saate lugeda sisestatud väärtusi.

Kuumutusviisid

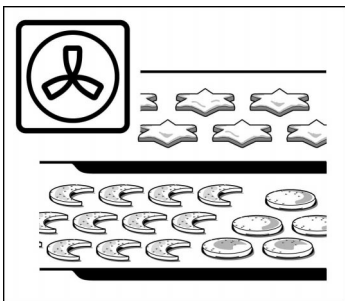
Ahju jaoks saab valida erinevaid kuumutusviise. Nii saate iga roa puhul kasutada optimaalset valmistusviisi.



Ülalt-/altkuumutus

Kuumus suunatakse koogile või praele ühtlaselt ülalt ja alt.

Selle kuumutusviisiga õnnestuvad kõige paremini keeksid ja vormiroad. Ülalt-/altkuumutus sobib hästi ka taise loomaliha, vasikaliha ja ulukiliha küpsetamiseks.



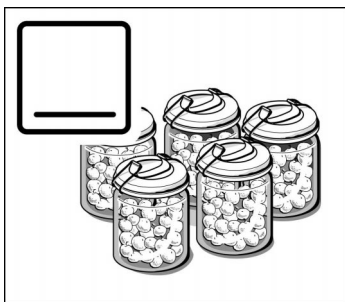
3D-kuum õhk

Ahju tagaseinas asuv ventilaator jaotab ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt.

3D-kuuma õhuga saab kooki ja pitsat küpsetada kahel tasapinnal üheaegselt. Lehttaignaküpsetisi ja küpsiseid saate üheaegselt küpsetada kolmel tasapinnal. Vajalik küpsetustemperatuur on madalam kui ülalt- ja altkuumentuse puhul.

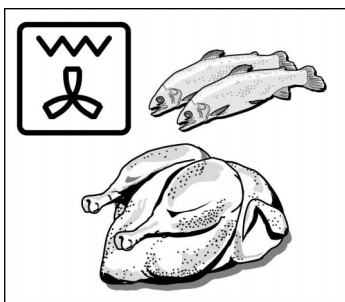
Täiendavad ahjuplaadid on saadaval kodumasinatate kauplustes.

3D-kuum õhk sobib ideaalselt sulatamiseks ja kuivatamiseks.



Altkuumentus

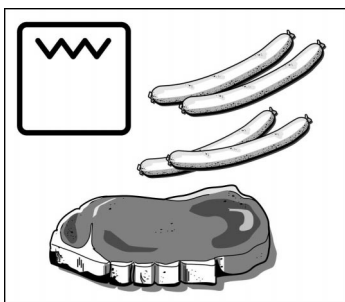
Altkuumentusega saate roogi altpoolt järelküpsetada või -pruunistada. Sobib ideaalselt ka paksendamiseks.



Tsirkuleeriva õhuga grill

Grill ja ventilaator lülituvad sisse vaheldumisi.

Kuumutuspausi ajal keerutab ventilaator grilli poolt eraldatud soojust roa ümber. Nii lähevad lihatükid igast küljest krõbedaks.

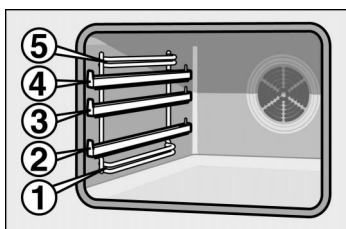


Grill

Pind grillküttekeha all kuumeneb terves ulatuses.

Nii saab grillida mitmeid biifsteeke, vorstikesi, kalu või röstsaiu.

Ahi ja lisatarvikud

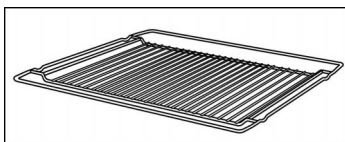


Lisatarvikuid saab ahju lükata 5 erinevale kõrgusele.

Tasandil 2, 3 ja 4 asuvatelt siinidelt saate lisatarvikut välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.

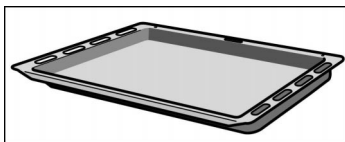
Lisatarvikud

Lisatarvikuid saate osta klienditeenindusest või kodumasinade kauplustest. Palun tooge ära HEZ-number.



Rest HEZ 334000

toidunõude, koogivormide, praadide, grillitavate toiduainete ja sügavkülmutatud roogade jaoks. Asetage rest ahju, kumer pool allpool .



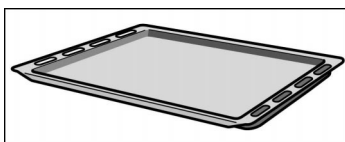
Universaalpann HEZ 332000

mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillides võib seda kasutada ka rasvakogumisnõuna.

Asetage universaalpann kaldservaga ahjuukse suunas lõpuni ahju.

Lisatarvikud

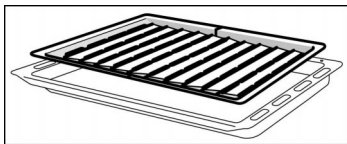
Lisatarvikuid saate osta klienditeenindusest või kodumasinade kauplustest.



Emailitud küpsetusplaat HEZ 331000

kookide ja küpsiste jaoks.

Asetage universaalpann kaldservaga ahjuukse suunas lõpuni ahju.

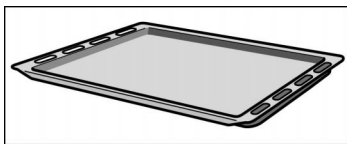


Grillplaat HEZ 325000

Grillimiseks resti asemel või kaitseks pritsmete eest, hoidmaks ahju puhtamana. Kasutage grillplaati ainult universaalpanni sees.

Grillimine grillplaadil: Asetage grillplaat samale kõrgusele nagu rest.

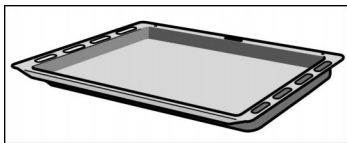
Grillplaat kaitseks pritsmete eest: Asetage universaalpann koos grillplaadiga resti alla.



Emailitud külgevõtmatu pinnaga küpsetusplaat HEZ 331010

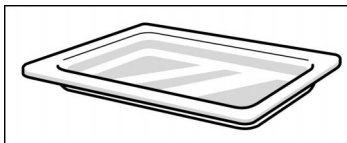
Koogid ja küpsised tulevad küpsetusplaadilt kergemini lahti.

Asetage universaalpann kaldservaga ahjuukse suunas lõpuni ahju.



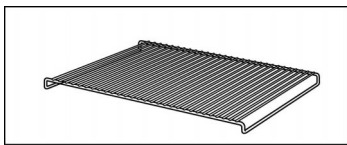
Külgevõtmatu pinnaga universaalpann HEZ 332010

Mahlased koogid, küpsetised, sügavkülmutatud road ja suured praed tulevad universaalpanni küljest kergemini lahti.



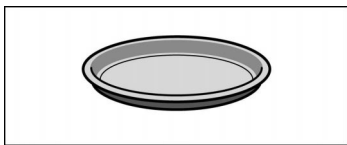
Klaasist küpsetusplaat HEZ 336000

Sügavam klaasist küpsetusplaat, mis sobib ka serveerimiseks.



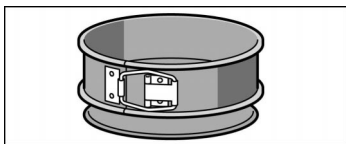
Rest HEZ 324000

grillroogade jaoks. Asetage rest alati universaalpanni sisse. Tilkuv rasv ja lihamahl kogutakse kokku.



Pitsaplaat HEZ 317000

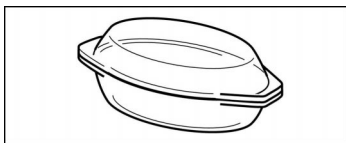
ideaalne pizza, sügavkülmutatud toiduainete ja suurte ümmarguste kookide jaoks. Pitsaplaati võite kasutada universaalpanni asemel. Asetage plaat restile. Lähtuge tabelis toodud andmetest.



Laia servaga küpsetusvorm HEZ 6001

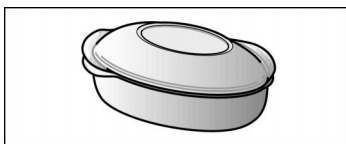
eriti mahlaste kookide jaoks. Tänu vormi eriti laiale servale ei voola koogist eralduv mahl üle ääre ja ahi jääb puhtaks.

Küpsetusvormi sisepind on kaetud külgevõtmatu kihiga.



Klaasist hautamispõu HMZ21GB

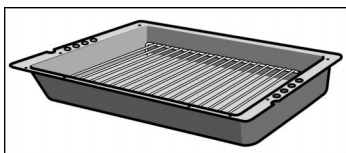
ahjus valmistatavate pajapraadide ja vormiroogade jaoks. See on eriti sobiv praadimisautomaatika kasutamisel.



Metallist hautamispõu HEZ 6000

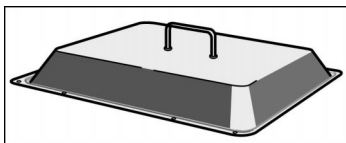
see on kohandatud klaaskeraamilise pliidiplaadi ovaalselt laieneva keedualaga. Hautamispõu on sobiv nii keetmissensorite kui praadimisautomaatika kasutamisel.

Hautamispõu välispind on emailitud ja sisepind kaetud külgevõtmatu kihiga.



Pann HEZ 333000

suurte koguste valmistamiseks.



Panni HEZ 333001 kaas

muudab panni hautamispõuks.

Ventilaator

Ahi on varustatud ventilaatoriga. See lülitub vajadusel sisse ja välja. Soe õhk eraldub ukse kaudu.

Enne esmakordset kasutamist

Käesolevast peatükist leiate kõik juhised selle kohta, mida tuleb teha enne esmakordset toiduvalmistamist.

Pange ahi sooja ja puhastage tarvikud. Lugege läbi ohutusnõuded peatükist "Oluline informatsioon".

Kõigepealt vaadake, kas näidikul põleb sümbol ☹ ja kolm nulli.

Sümbol ☹ ja kolm nulli vilguvad näidikul

Seadke kellaaeg paika.

1. Vajutage taimeri nupule ☹.

Näidikule ilmub 12:00 ja kellasümbol ☹ vilgub.

2. + nupuga või – nupuga seadke paika kellaaeg.

Mõne sekundi möödudes võetakse kellaaeg üle. Nüüd on seade töövalmis.

Ahju kuumutamine

Toimige järgnevalt

Uuest ahjust spetsiifilise lõhna kõrvaldamiseks kuumutage tühja suletud ahju.

1. Seadke funktsiooni valiku nupp sümbolile ☐.

2. Keerake temperatuuriregulaator asendisse 240 °C.

Lülitage 60 minuti möödudes funktsiooni valiku nupp välja.

Tarvikute eelpuhastus

Enne tarvikute kasutamist peske tarvikud nõudepesuvahendi ja -lapi abil põhjalikult puhtaks.

Pliidiplaadi seadistamine

Pliidiplaadiga on kaasas kasutusjuhend. Sealt leiate olulise informatsiooni tööohutuse, seadistamise ja hoolduse kohta.

Ahju seadistamine

Ahju väljalülitamine käsitsi

Ahi lülitub välja automaatselt

Ahi lülitub automaatselt sisse ja välja

Tabelid ja nõuanded

Ahju seadistamiseks leidub erinevaid võimalusi.

Kui roog on valmis, lülitage ahi ise välja.

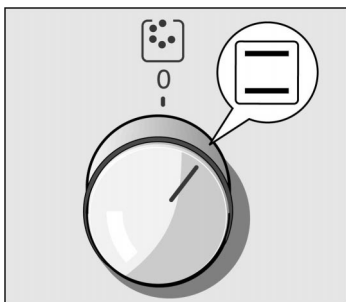
Võite köögist lahkuda ka pikemaks ajaks.

Võite roa näiteks hommikul ahju asetada ja ahju nii välja reguleerida, et roog on lõuna ajaks valmis.

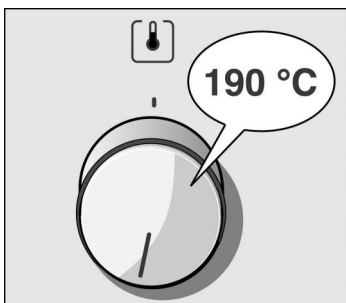
Peatükist "Tabelid ja nõuanded" leiate sobivad seadistused paljude roogade jaoks.

Seadistamine

Näide: Ülalt- ja
altkuumutus , 190 °C



1. Funktsiooninupust reguleerige välja soovitud kuumutusviis.



2. Temperatuurinupust reguleerige välja soovitud temperatuur või grillimisrežiim.

Väljalülitamine

Kui roog on valmis, lülitage funktsiooninupp välja.

Seadistuse muutmine

Temperatuuri või grillimisrežiimi saate igal ajal muuta.

Ahi peab automaatselt välja lülituma

Näide: Küpsetusaeg
45 minutit



Reguleerige nagu punktides 1 ja 2 kirjeldatud. Sisestage nüüd veel roa küpsetusaeg.

- 3.** Vajutage taimeri nupule ⌚.
Küpsetusaja sümbol I→I vilgub.



- 4.** + nupuga või – nupuga sisestage küpsetusaeg.
+ nupp soovitus = 30 minutit
– nupp soovitus = 10 minutit

Mõne sekundi möödudes lülitub ahi sisse. Sümbol I→I süttib näidikul.

Küpsetusaeg on lõppenud

Kõlab helisignaal. Ahi lülitub välja. Vajutage kaks korda nupule ⌚ ja lülitage funktsiooninupp välja.

Seadistuse muutmine

Vajutage taimeri nupule ⌚. + nupust või – nupust muutke küpsetusaeg.

Seadistuse katkestamine

Vajutage taimeri nupule ⌚. Vajutage – nupule, kuni näidikul seisab null. Lülitage funktsiooninupp välja.

Kui kellaeg on näidikul kustumud, sisestage küpsetusaeg

Vajutage kaks korda taimeri nupule ⌚ ja reguleerige nagu kirjeldatud punktis 4.

Ahi peab automaatselt sisse ja välja lülituma

Näide: Kell on 10:45. Roa valmimiseks kulub 45 minutit ning roog peab olema valmis kell 12:45.



Küpsetusaeg on lõppenud

Märkus

Pange tähele, et kergesti riknevad toiduained ei tohi ahjus seista liiga kaua.

Reguleerige nagu punktides 1 ja 4 kirjeldatud.

5. Vajutage taimeri nupule , kuni sümbol  näidikul vilkuma hakkab. Näidikult näete, millal on roog valmis.

6. + nupuga seadke lõpetusaeg hilisemaks.

Mõne sekundi möödudes võetakse seadistus üle. Kuni ahju sisselülitumiseni seisab näidikul lõpetusaeg.

Kõlab helisignaal. Ahi lülitub välja.

Vajutage kaks korda nupule  ja lülitage funktsiooninupp välja.

Niikaua kuni sümbol vilgub, saate seadistust muuta. Kui sümbol hakkab põlema pideva tulega, on seadistus üle võetud. Seadistuse ülevõtmiseni jäävat aega saate muuta. Vt põhiseadistuste peatükki.

Kiirkuumutus

Selle abil saab ahju eriti kiiresti kuumaks ajada.

Seadistamine

1. Seadke funktsiooninupp kiirkuumutusele .
2. Temperatuurinupust reguleerige välja soovitud temperatuur.

Mõne sekundi möödudes lülitub ahi sisse. Näidikul süttib sümbol .

Kiirkuumutus on lõppenud

Sümbol  kustub.

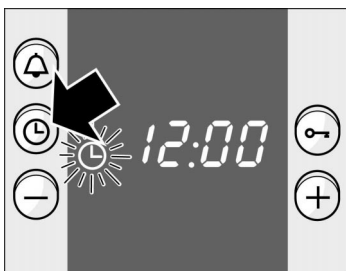
Asetage roog ahju ja reguleerige ahi välja.

Kellaaeg

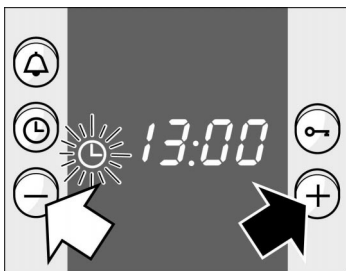
Pärast esmakordset ühendamist või pärast voolukatkestust vilgub näidikul sümbol ☹ ja kolm nulli. Seadke kellaaeg paika. Funktsiooninupp peab olema välja lülitatud.

Programmeerimine

Näide: 13:00



1. Vajutage taimeri nupule ☹.
Näidikule ilmub 12.00 ja sümbol ☹ vilgub.



2. + nupuga või – nupuga seadke paika kellaaeg.

Mõne sekundi möödudes võetakse kellaaeg üle.

Suveaja muutmise talveajaks

Kellaaaja näidu kustutamine

Vajutage kaks korda taimeri nupule ☹ ja muutke + nupust või – nupust.

Võite kellaaaja näidu ka kustutada. Sel juhul on kellaaeg nähtav ainult sisestamise ajal. Selleks peate muutma põhiseadistust. Vt põhiseadistuste peatükki.

Signaalkell

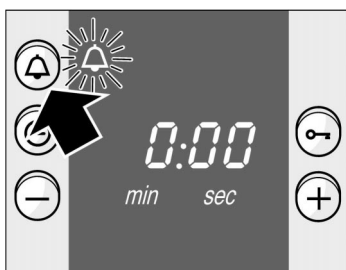
Signaalkella võite kasutada köögikellana. See käib ahjust sõltumatult.

Signaalkellal on eriline helisignaal. See annab märku küpsetusaja lõppemisest.

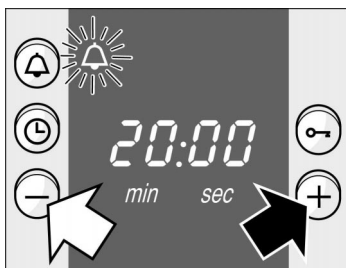
Signaalkella saab programmeerida ka siis, kui lastelukk on aktiveeritud.

Programmeerimine

Näide: 20 minutit



1. Vajutage signaalkella  nupule.
Sümbol  vilgub.



2. + nupuga või – nupuga seadke paika signaali aeg.
+ nupp soovitus = 10 minutit
– nupp soovitus = 5 minutit

Mõne sekundi möödudes signaalkell käivitub. Näidikul süttib sümbol . Aja kulgemine on näidikul näha.

Aeg on möödas

Kõlab helisignaal. Vajutage signaalkella  nupule. Signaalkella näidik kustub.

Signaali aja muutmine

Vajutage signaalkella  nupule. + nupust või – nupust muutke aeg.

Seadistuse kustutamine

Vajutage signaalkella  nupule. Vajutage – nupule, kuni näidikul seisab null.

**Signaaliaeg ja
küpsetusaeg jooksevad
üheaegselt**

Sümbolid põlevad. Signaaliaeg hakkab näidikul jooksema tagurpidi. Järelejäanud küpsetusaja I→I, lõpetusaja →I või kellaaja ☹ teadasaamiseks: vajutage taimeri nupule ☹, kuni näidikule ilmub vastav sümbol. Aeg, mida soovisite teada saada, ilmub mõneks sekundiks näidikule.

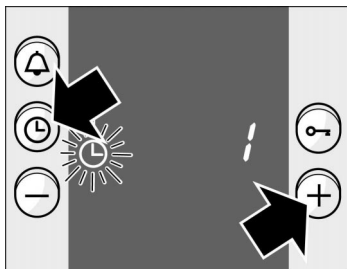
Põhiseadistused

Teie ahi omab erinevaid põhiseadistusi. Kellaaja, signaali kestuse ja seadistuse ülevõtmisaja põhiseadistust saate muuta.

Põhiseadistus	Funktsioon	Muuta
Kellaaeg ☹ I = kellaaeg esiplaanil	Kellaaja näit	Kellaaeg ☹ = kellaaega ei kuvata näidikule
Signaali kestus ☹ Z = ca 2 min	Signaal pärast küpsetusaja lõppu või helisignaali aja saabumisel	Signaali kestus I = ca 10 sek Z = ca 5 min
Ülevõtmisaeg I→I Z = keskmine	Üksikute seadistusoperatsi oonidevaheline ooteaeg kuni seadistuse ülevõtmiseni	Ülevõtmisaeg I = lühike Z = pikk

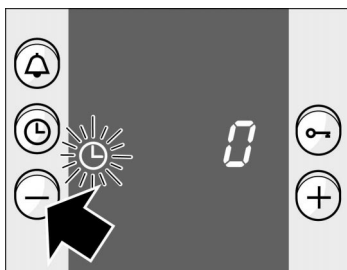
Põhiseadistuste muutmine

Näide: Kellaaja näidu kustutamine

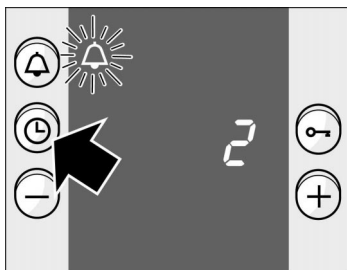


Sisestatud ei tohi olla mitte ühtegi režiimi.

1. Vajutage taimeri nupule  ja + nupule üheaegselt, kuni näidikule ilmub . See on põhiseadistus "Kellaaeg esiplaanil".



2. + nupust või – nupust muutke põhiseadistus.



3. Kinnitage taimeri nupuga .

Näidikule ilmub  signaali kestuse põhiseadistuse jaoks.

Te ei soovi muuta kõiki põhiseadistusi

Muutke põhiseadistust punktis 2 kirjeldatud viisil ja kinnitage valikut, vajutades taimeri nupule . Nüüd saate muuta veel ülevõtmisaega. Lõpuks vajutage taimeri nupule .

Kui Te mõnda põhiseadistust muuta ei soovi, vajutage taimeri nupule . Näidikule ilmub järgmine põhiseadistus.

Korrektuur

Oma seadistusi saate igal ajal muuta.

Lastelukk

Tõkestamiseks lastel ahju tahtmatut sisselülitamist on ahi varustatud lastelukuga.

Ahju blokeerimine

Vajutage võtme nupule , kuni näidikule ilmub sümbol . See võtab aega umbes 4 sekundit.

Blokeeringu tühistamine

Vajutage võtme nupule , kuni sümbol  kustub.

Märkused:

Signaalkella ja kellaaega saate seadistada ka blokeeritud ahju korral.

Pärast voolukatkestust ei ole lastelukk enam peal.

Hooldus ja puhastus

Ärge kasutage kõrgsurve- ega aurupuhastusseadmeid.

Seadme välispind

Puhastage seadet veega, kuhu on lisatud pisut nõudepesuvahendit. Kuivatage pehme rätikuga.

Abrasiivseid ja küürivaid vahendeid kasutada ei tohi. Kui taoline vahend satub seadme esiküljele, pühkige see kohe veega maha.

Märkus

Seadme esikülje väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.

Ukseklaasil olevad varjud, mis paistavad triipudena, on põhjustatud ahjulambi valgusrefleksidest.

Roostevabast terasest esiküljega seadmed

Eemaldage katlakivi-, rasva-, tärkli- ja valguplekid alati kohe. Taoliste plekkide all võib tekkida rooste.

Alumiiniumist esiküljega seadmed

Kasutage puhastamiseks vett, kuhu on lisatud pisut nõudepesuvahendit. Kuivatage pind pehme rätikuga.

Kasutage pehmetoimelist aknapuhastusvahendit. Pühkige pind pehme aknapesulapi või mikrokiudlapiga horisontaalsuunas jõudu rakendamata üle.

Kasutada ei tohi abrasiivseid puhastusvahendeid, kriimustavaid käsnu ega jämedakoelisi puhastuslappe.

Ahi

Ärge kasutage abrasiivseid käsne ega švamme. Ahjupuhastusvahendit tohib kasutada ainult ahju emailitud pindadel.

Puhastamise hõlbustamiseks

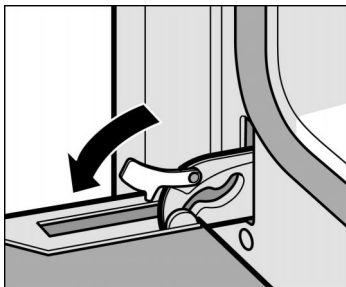
võite ahjulambi sisse lülitada ja ahjuukse hingedelt maha tõsta.

Ahjulambi sisselülitamine

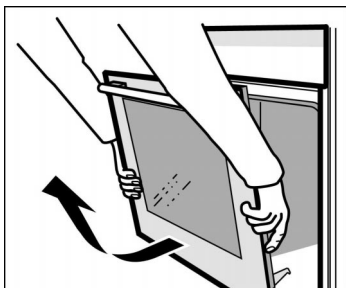
Seadke funktsiooninupp asendisse .

Ahjuukse mahatõstmine

Ahjuust on võimalik hingedelt maha tõsta.



1. Tehke ahjuuks täiesti lahti.
2. Tõmmake vasakul ja paremal pool asuvad uksehingede fiksaatorid ette.



3. Seadke ahjuuks kaldu.
Hoidke uksest alt paremalt ja vasakult mõlema käega kinni.
Lükake ust pisut rohkem kinni ja tõstke maha.

Pärast puhastamist paigaldage ahjuuks vastupidises järjekorras.

Ahju emailpindade puhastamine

Ärge kasutage kuuma nõudepesuvahendilahust ega äädikalahust.

Suure määrdumise korral kasutage ahjupuhastusvahendit. Kasutage ahjupuhastusvahendit ainult külmas ahjus.

NB!

Email läheb kõrgetel temperatuuridel väga kuumaks. See võib tekitada kergeid värvimuutusi. See on normaalne ja ei avalda mingit mõju ahju tööle. Ärge töödelge taolisi värvi muutnud kohti karedate küürimiskäsna ega abrasiivsete puhastusvahenditega.

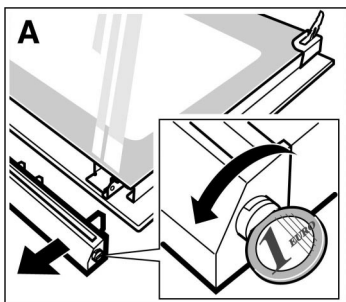
Õhukeste plaatide servi ei saa täielikult emailiga katta. Need võivad seetõttu olla karedad. Korrosioonikaitse on tagatud.

Ahjulambi klaaskupli puhastamine

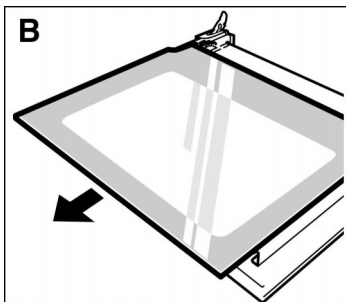
Klaaskuplit on soovitatav puhastada nõudepesuvahendiga.

Ukseklaaside puhastamine

Ahjuukse klaasi võite puhastuse hõlbustamiseks eemaldada.



1. Tõstke ahjuuks hingedelt maha ja asetage rätikule, käepide peab jääma allapoole.
2. Eemaldage ahjuukse ülaosas olev kate. Selleks keerake paremal ja vasakul olevad kruvid mündi abil lahti. (Joonis A)

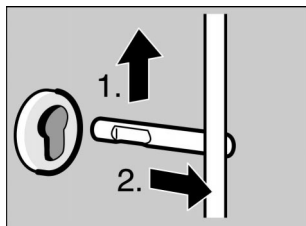


3. Tõmmake klaas välja. (Joonis B)
- Puhastage klaasid klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.
4. Lükake klaas uuesti kohale. Jälgige, et sile pind jääb väljapoole.
5. Asetage kate kohale ja kinnitage kruvidega.
6. Paigaldage ahjuuks.

Ahju tohib uuesti kasutada alles siis, kui klaasid on nõuetekohaselt tagasi pandud.

Kanderaamistike puhastamine

Kanderaamistikke saate koos siinidega puhastamiseks välja võtta. Kanderaamistikud tuleb samale poolele tagasi panna. Seetõttu on soovitatav puhastada kanderaamistikke üksteise järel.



Kanderaamistike eemaldamine:

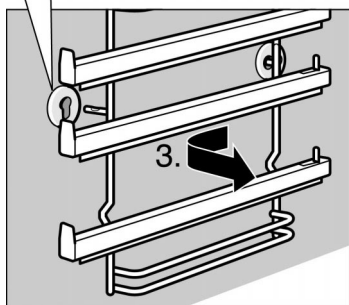
1. Tõstke kanderaamistik eest ülespoole
2. ja eemaldage kinnitusavadest.
3. Seejärel tõmmake kanderaamistik täies ulatuses ette ja tõstke välja.

Puhastage kanderaamistikke nõudepesuvahendi ja käsna või harjaga.

Kanderaamistike tagasipanek:

Kinnitage kanderaamistik kõigepealt tagumisse avasse, suruge seda pisut tahapoole ja seejärel asetage eesmisse avasse.

Süvend peab olema alati all.



Tihend

Ahju tihend puhastage nõudepesuvahendiga. Ärge kasutage abrasiivseid ega küüriva toimega puhastusvahendeid.

Lisatarvikud

Leotage lisatarvikuid kohe pärast kasutamist nõudepesuvahendilahuses. Toidujääke on siis harja või nuustikuga kerge eemaldada.

Pliidiplaat

Juhised hoolduse kohta leiate pliidiplaadi kasutusjuhendist.

Tegutsemine tõrke korral

Tõrge võib olla tingitud pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake tähelepanu järgmistele soovitudele:

Tõrge	Võimalikpõhjus	Soovitused/meetmed
Seade ei tööta	Kaitse on defektne	Kontrollige elektrikilbis, kas kaitse on töökorras.
Kellanäidik vilgub.	Elektrikatkestus	Seadke kella-aeg uuesti paika.

Seadet tohivad parandada vaid vastava ettevõtmistusega klienditeenindustehnikud.

Teie seadme asjatundmatu parandus võib tekitada Teile olulist materiaalsset kahju.

Ahju laes asuva ahjulambi pirni vahetamine

Toimige järgnevalt



Kui ahjulambi pirn on läbi, tuleb see välja vahetada. Kuumuskindlad 40 W varupirnid on saadaval klienditeeninduses või kodumasinade kaupluses. Kasutage ainult neid pirne.

1. Lülitage kaitse elektrikilbist välja.
2. Vigastuste vältimiseks asetage külma ahju köögirätik.
3. Eemaldage klaaskuppel, keerates seda vastupäeva.
4. Asendage pirn sama tüüpi pirniga.
5. Keerake klaaskuppel tagasi kohale.
6. Võtke köögirätik välja ja lülitage kaitse uuesti sisse.

Klaaskupli vahetamine

Kui ahjulambi klaaskuppel on kahjustatud, tuleb see välja vahetada. Klaaskuplid on saadaval klienditeeninduses. Tehke palun teatavaks oma seadme E-number ja FD-number.

Klienditeenindus

Kui Teie seade vajab parandust, pöörduge meie klienditeenindusse. Lähima klienditeeninduse aadressi ja telefoninumbri leiate telefoniraamatust. Lähima klienditeeninduse asukoha saate teada ka meie müügiesindustest.

E-number ja FD-number

Klienditeenindusse pöördumisel tehke palun teatavaks oma seadme E-number ja FD-number. Andmesilt koos numbritega paikneb ahjuukse paremas servas. Et vea korral ei oleks vaja kaua otsida, võite siia andmed oma seadme kohta kohe kirja panna.

E-nr	FD
------	----

Klienditeenindus ☎

Pakendi ja vanade seadmete utiliseerimine

Keskkonnasõbralik käitlus



Võtke seade pakendist välja ja kõrvaldage pakend keskkonnasõbralikul viisil.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Eruuropa Liidus.

Tabelid ja nõuanded

Siin leiате valiku roogadest koos optimaalsete seadistustega. Saate teada, milline kuumutusviis ja temperatuur antud roa jaoks sobib, millist lisatarvikut kasutada ja millisele kõrgusele seda asetada. Anname Teile soovitusi keedunõude ja valmistusviisi kohta ning juhiseid, mida ette võtta siis, kui midagi läheb ikkagi viltu.

Koogid ja küpsetised

Ühel tasandil küpsetamine

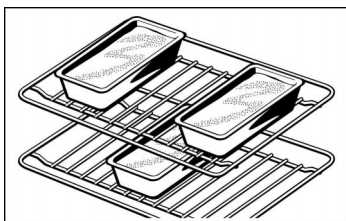
Kookide küpsetamiseks ühel tasandil kasutage ülalt-/altkuumutust . Nii õnnestub kook kõige paremini.

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad metallist tumedad küpsetusvormid. Õhukeste heledate küpsetusvormide või klaasist vormide puhul tuleks kasutada 3D-kuuma õhku. Küpsetusaeg pikeneb ja kook ei pruunistu nii ühtlaselt.

Asetage koogivorm alati restile.

Kui küpsetate üheaegselt 3 kandilise vormiga, asetage need restidele nagu joonisel näidatud.



Tabelid

Tabelis toodud väärtused kehtivad küpsetiste asetamisel külma ahju. Nii säästate energiat. Eelsoojendamise korral lühenevad toodud küpsetusajad 5 kuni 10 minuti võrra.

Tabelitest leiate sobiva kuumutusviisi erinevate kookide ja küpsetiste jaoks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taigna kogusest ja struktuurist. Seetõttu on tabelites toodud vahemikud. Katsetage kõigepealt madalamal temperatuuril. Madalamal temperatuuril pruunistub küpsetis ühtlasemalt. Vajadusel reguleerige temperatuur järgmisel korral kõrgemaks.

Täiendavat informatsiooni leiate tabelitele järgnevas osas "Nõuandeid küpsetamiseks".

Koogidvormides	Vormirestil:	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg, minutid
Keeks, lihtne	Ümar/pärjakujuline/kandiline vorm 3 kandilist vormi*	2		170-190	50-60
		1+3		150-170	75-105
Keeks, hörk	Ümar/pärjakujuline/kandiline vorm 3 kandilist vormi*	2		150-170	60-70
		1+3		140-160	75-105
Servaga muretaignapõhi	Lahtikäiv tordivorm	1		170-190	25-35
Keeksitaignast tordipõhi	Puuviljakoogivorm	2		150-170	20-30
Biskviitkook	Lahtikäiv tordivorm	2		160-180	30-40
Muretaignast puuvilja- või kohupiimatort**	tume lahtikäiv tordivorm	1		170-190	70-90
Keeksitaignast hörk puuviljakook	Lahtikäiv tordivorm/ümar vorm	2		160-180	50-60
Pikantsed küpsetised** (nt soolased pirukad/sibulakoogid)	Lahtikäiv tordivorm	1		180-200	50-60

* Pöörake tähelepanu kandiliste vormide asendile. Täiendavad restid on saadaval lisatarvikutenakodumasinatekauplustes.

** Laske koogil umbes 20 minutit ahjus jahtuda.

Koogid plaadil		Kõrgus	Kuumu- tusviis	Tempe- ratuur °C	Küpse- tusaeg, minutid
Kuiva kattega keeksi- või pärmitaigen	Universaalpann Plaat* + universaalpann**	2		160-180	20-30
		2+4		160-180	40-50
Mahlase kattega (puuviljaga) keeksi- või pärmitaigen	Universaalpann Plaat* + universaalpann**	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	55-65
Rullbiskviit (eelsoojendada)	Universaalpann	2		170-190	15-20
Pärmitaignakringel 500 g jahust	Universaalpann	2		170-190	30-40
Stritsel 500 g jahust	Universaalpann	3		160-180	60-70
Stritsel 1 kg jahust	Universaalpann	3		150-170	90-100
Struudel, magus	Universaalpann	2		180-200	55-65
Pitsa	Universaalpann Plaat* + universaalpann**	2		220-240	25-35
		2+4		180-200	45-55

* Täiendava küpsetusplaadi saate kodumasinat kauplusest või klienditeenindusest.

** Kahel tasandil küpsetades asetage universaalpann alati küpsetusplaadi kohale.

Leib ja kuklid		Kõrgus	Kuumu- tusviis	Tempe- ratuur °C	Aeg, minutid
Pärmileib 1,2 kg jahust*, (eelsoojendada)	Universaalpann	2		270 200	8 35-45
Hapendatud leib 1,2 kg jahust*, (eelsoojendada)	Universaalpann	2		270 200	8 40-50
Kuklid (nt rukkijahukuklid)	Universaalpann	3		200-220	20-30

* Ärge valage kunagi vett otse kuuma ahju.

Väikesed küpsetised		Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg, minutid
Küpsised	Universaalpann	3		150-170	10-20
	Plaat* + universaalpann**	2+4		130-150	30-40
	2 plaati* + universaalpann***	2+3+5		130-150	35-45
Besee	Universaalpann	3		80-100	105-195
Tuuletaskud	Universaalpann	2		200-220	30-40
Kookosküpsised	Universaalpann	3		100-120	30-40
	Plaat* + universaalpann**	2+4		100-120	40-50
	2 plaati* + universaalpann***	2+3+5		100-120	45-55
Lehttaigen	Universaalpann	3		190-210	25-35
	Plaat* + universaalpann**	2+4		180-200	30-40
	2 plaati* + universaalpann***	2+3+5		180-200	40-50
* Täiendavad plaadid on lisatarvikutena saadaval kodumasinat kauplustes.					
** Kahel tasandil küpsetades asetage universaalpann alati küpsetusplaadi kohale.					
*** Asetage universaalpann alla. Selle võib välja võtta varem.					

Nõuandeid küpsetamiseks

Soovite küpsetada omaenda retsepti järgi.	Lähtuge küpsetustabelis toodud analoogilisest küpsetisest.
Nii teete kindlaks, kas keeks on läbi küpsenud.	Torgake umbes 10 minutit enne retseptis toodud küpsetusaja lõppu puittikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam taigent, siis on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Kasutage järgmisel korral vähem vedelikku või reguleerige ahju temperatuur 10 kraadi võrra madalamaks. Pidage kinni retseptis toodud taignasegamisaegadest.
Kook paisub kesktelt kõrgemaks kui äärtest.	Ärge määrige lahtikäiva koogivormi serva rasvainega. Pärast küpsetamist lõigake kook noaga ettevaatlikult vormi küljest lahti.
Koogi pind läheb liiga tumedaks.	Asetage kook madalamale, valige madalam temperatuur ja küpsetage kooki pisut kauem.
Kook on liiga kuiv.	Torgake valmis kooki hambatikuga väikesed augukesed. Seejärel piserdage koogile puuviljamahla või alkoholi. Valige järgmine kord 10 kraadi võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetamisaega.
Sai või kook (nt juustukook) näeb hea välja, kuid on seest nätske.	Kasutage järgmine kord pisut vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril veidi kauem. Mahlase kattega kookide puhul: Eelküpsutage koogipõhi. Puistake see üle purustatud mandlite või riivsaia ja alles seejärel tõstke peale kate. Pidage kinni retseptidest ja küpsetusaegadest.
Küpsetis pruunistub ebaühtlaselt.	Valige pisut madalam temperatuur, siis pruunistub küpsetis ühtlasemalt. Küpsetage tundlikke küpsetisi ülalt- ja altkuumutusega ☐ ühel tasandil. Ka üle plaadi serva ulatuv küpsetuspaber võib õhutsirkulatsiooni mõjutada. Lõigake küpsetuspaber alati plaadiga ühesuureks.
Puuviljakoogipõhi on liiga hele. Puuviljamahl voolab üle ääre.	Kasutage järgmine kord sügavamat universaalpanni.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel tasandil on küpsetis tumedam kui alumisel.	Mitmel tasandil küpsetamisel kasutage alati 3D-kuuma õhku ☐. Üheaegselt ahju asetatud plaadikoogid ei pruugi valmida ühel ja samal ajal.
Mahlase kookide küpsetamisel eraldub kondensaadniiskust.	Küpsetamisel võib tekkida veeaur. See eraldub ukse kaudu. Veeaur võib koguneda juhtpaneelile või kõrvaloleva mööbli pinnale ja kondensaatveena maha tilkuda. See on tingitud füüsikaliselt.

Liha, linnuliha, kala

Keedunõud

Võite kasutada igat kuumuskindlat keedunõud. Suurte praadide jaoks sobib ka universaalpann.

Asetage keedunõu alati resti keskele.

Kuuma klaasnõud on soovitatav asetada kuivale köögirätikule. Kui alus on niiske või külm, võib klaas lõhkeda.

Soovitusi küpsetamiseks

Küpsetustulemus sõltub liha liigist ja kvaliteedist.

Taisele lihale lisage 2 kuni 3 supilusikat vedelikku, pajapraadidele 8 kuni 10 supilusikat, sõltuvalt kogusest.

Keerake lihatükkidel poole küpsetusaja möödudes teine külg.

Kui praad on valmis, peaks see seisma väljalülitatud suletud ahjus veel 10 minutit. Nii jaotub lihamahl ühtlasemalt.

Soovitusi grillimiseks

Grillige alati suletud ahjus.

Valige võimalikult ühesuurused grillitavad palad. Need peaksid olema vähemalt 2 kuni 3 cm paksused. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mahlaseks. Maitsestage lihalõike soolaga alles pärast grillimist.

Asetage grillitavad palad otse restile. Kui grillite ühte lihalõiku, siis asetage see resti keskele. Lisaks asetage kõrgusele 1 universaalpann. Lihamahl kogutakse kokku ja ahi jääb puhtaks.

Kahe kolmandiku grillimisaja möödudes keerake grillitavatel paladel teine külg.

Grillküttekeha lülitub pidevalt sisse ja välja. See on normaalne. Kui tihti see toimub, sõltub valitud grillimisrežiimist.

Liha

Tabelis toodud väärtused kehtivad roa asetamisel külma ahju. Tabelis toodud soovituslikud ajad on orienteeruvad. Need sõltuvad liha kvaliteedist ja struktuurist.

Liha	Kaal	Keedunõu	Kõrgus	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C, grilli- misrežiim	Küpse- tusaeg, minutites
Veiseliha	1 kg		2		200-220	80
pajapraad	1,5 kg	kaane all	2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Veiseliha	1 kg	ilma	2		210-230	70
	1,5 kg	kaaneta	2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rostbiif, pooltoores*	1 kg	ilma kaaneta	1		210-230	40
Filee, lääbiküpsenud		Rest***	5		3	20
Filee, pooltoores		Rest***	5		3	15
Sealiha ilma	1 kg	ilma	1		190-210	100
kamarata	1,5 kg	kaaneta	1		180-200	140
(nt kaela- karbonaad)	2 kg		1		170-190	160
Sealiha	1 kg	ilma	1		180-200	120
kamaraga** (nt aba, koot)	1,5 kg	kaaneta	1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Kondiga suitsusealiha	1 kg	kaane all	2		210-230	70
Pikkpoiss	750 g	ilma kaaneta	1		170-190	70
Vorstid	ca 750 g	Rest***	4		3	15
Vasikapraad	1 kg	ilma	2		190-210	100
	2 kg	kaaneta	2		170-190	120
Tallekints ilma kondita	1,5 kg	ilma kaaneta	1		150-170	120

* Keerake rostbiifil poole küpsetusaja möödudes teine külg. Mähkige see pärast küpsetamist fooliumi ja laske ahjus 10 minutit seista.

** Tehke sealiha kamarasse sisselõiked ja asetage liha praenõusse alguses kamaraga allpool.

*** Asetage universaalpann kõrgusele 1.

Linnuliha

Tabel kehtib toiduainete asetamisel külma praeahju.

Tabelis toodud kogused käivad täitmata, praadimisvalmis linnuliha kohta.

Kui grillite otse restil, asetage universaalpann kõrgusele 1.

Pardile või hanele tehke tiibade alla sisselõiked, nii saab rasv välja voolata.

Kahe kolmandiku grillimisaja möödudes keerake linnul teine külg.

Linnuliha muutub eriti krõbedaks ja pruuniks, kui määrada seda veidi enne praadimisaja lõppu või, soolaga maitsestatud vee või apelsinimahla.

Linnuliha	Kaal	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg, minutites
Pool kana, 1 kuni 4 tükki	igaüks 400 g	Rest	2		200-220	40-50
Kanatükid	igaüks 250 g	Rest	2		200-220	30-40
Terve kana, 1 kuni 4 tükki	igaüks 1 kg	Rest	2		190-210	50-80
Part	1,7 kg	Rest	2		170-190	90-100
Hani	3 kg	Rest	2		150-170	110-130
Noor kalkun	3 kg	Rest	2		170-190	80-100
2 kalkunikoiba	igaüks 800 g	Rest	2		180-200	90-110

Kala

Tabel kehtib toiduainete asetamisel külma praeahju.

Kala	Kaal	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Küpsetusaeg, minutites
Kala, grillitud	à 300 g	Rest*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Kala tükkidena nt kalakotletid	igaüks 300 g	Rest*	4		2	20-25

* Asetage universaalpann kõrgusele 1.

Nõuandeid küpsetamiseks ja grillimiseks

Prae kaalu kohta tabelis andmed puuduvad.	Valige andmed lähima kaalu järgi ja pikendage aega.
Kuidas teha kindlaks, kas praad on valmis.	Kasutageliha termomeetrit (saadaval kodumasinates kauplustes) või tehke "lusikaproov". Vajutage lusikas vastu praadi. Kui praad jääb lusika all kõvaks, siis on see valmis. Kui liha annab järele, peab praad veel veidi küpsema.
Praad on liiga tume ja koorik on kohati kõrbenud.	Kontrollige küpsetamiskõrgust ja temperatuuri.
Praad näeb hea välja, kuid kaste on põhja kõrbenud.	Valige järgmisel korral väiksem hautamislõõ või lisage rohkem vedelikku.
Praad näeb hea välja, kuid kaste on liiga hele ja vedel.	Valige järgmisel korral suurem hautamislõõ või lisage vähem vedelikku.
Prae kastmisel tekib veeaur.	See on füüsikaliselt tingitud ja normaalne. Suur osa veeaurust eraldub veeauru väljumisava kaudu. Veeaur võib koguneda jahedamale juhtpaneelile või kõrvaloleva mööbli pinnale ja kondensaatveena maha tilkuda.

Vormiroad, röstsaiad

Tabel kehtib toiduainete asetamisel külma praeahju.

Roog	Keedunõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Aeg minutites
Magusad vormiroad (nt kohupiimavorm puuviljadega)	Ahjuvorm	2		180-200	40-50
Vormiroog, pikant. keedetudkoostisosad (nt nuudlivorm)	Ahjuvorm, universaalpann	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Vormiroog, pikant. toredkoostisosad* (nt kartulivorm)	Ahjuvorm või universaalpann	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60

Roog	Keedunõud	Kõrgus	Kuumusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Aeg minutites
Saiapruunistamine	Rest	4		3	4-5
Saiaüleküpsetamine	Rest**	4		3	5-8

* Vorm ei tohi olla kõrgem kui 2 cm.

** Asetage universaalpann kõrgusele 1.

Sügavkülmutatud valmistooted

Palun pidage kinni pakendil toodud andmetest.

Tabelis toodud väärtused kehtivad küpsetiste asetamisel külma ahju.

Roog		Kõrgus	Kuumusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg, minutites
Puuviljatäidisega struudel*	Universaalpann	3		190-210	45-55
Friikartulid*	Universaalpann	3		210-230	25-30
Pitsa*	Rest	2		200-220	15-20
Pitsa-baguette*	Rest	2		190-210	15-20

* Katke lisatarvik küpsetuspaberiga. Jälgige, et küpsetuspaber kannataks toodud temperatuure.

Märkus

Universaalpann võib sügavkülmutatud toiduainete küpsetamisel kõverduda. Selle põhjuseks on suured temperatuurierinevused. Küpsetamise ajal läheb pann tagasi sirgeks.

Sulatus

Võtke toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.

Palun pidage kinni pakendil toodud andmetest.

Sulatusaeg sõltub toiduainete liigist ja kogusest.

Roog	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur°C
Sügavkülmutatud toiduained* nt vahukooretordid, võikreemitordid, šokolaadi- või suhkruglasuurigatordid, puuviljad, kana, vorst ja liha, koogid ja muud küpsetised	Rest	2		Temperatuurinupp jääb väljalülitatuks
* Katke sügavkülmutatud toiduaine mikrolaineahjus kasutamiseks sobiva kilega. Asetage kana taldrikule nii, et rinnaosa jääks allapoole.				

Kuivatamine

Kasutage ainult laitmatu kvaliteediga puuvilja ja köögivilja ja peske see hoolikalt puhtaks.

Laske sellel hästi nõrguda ja kuivatage seejärel.

Katke universaalpann ja rest küpsetus- või pärgamentpaberiga.

Roog	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur°C	Aeg, tundides
600 g õunarõngaid	2+4		80	ca 5
800 g pirnitükke	2+4		80	ca 8
1,5 kg ploome	2+4		80	ca 8-10
200 g puhastatud maitserohelist	2+4		80	ca 1½

Märkus

Väga mahlast puu- või köögivilja segage mitu korda. Eemaldage kuivatatud puu- või köögivilja paberilt kohe pärast kuivatamist.

Sissetegemine

Ettevalmistus

Purgid ja kummitihendid peavad olema puhtad ja terved. Kasutage võimalikult ühesuguse suurusega purke. Tabelis toodud andmed käivad üheliitriste ümmarguste purkide kohta.

Tähelepanu! Ärge kasutage suuremaid ega kõrgemaid purke. Kaaned võivad lõhkeda.

Kasutage ainult laitmatu kvaliteediga puu- ja köögi-vilja. Peske see põhjalikult puhtaks.

Tõstke puu- või köögivilja purkidesse. Pühkige purkide servad vajadusel veelkord üle. Need peavad olema puhtad. Asetage iga purgi peale märg kummitihend või kaas. Sulgege purgid klambritega.

Ahju tohib asetada maksimaalselt kuus purki.

Tabelis toodud andmete puhul on tegemist orienteeruvate väärtustega. Need võivad temperatuurist, purkide arvust, purgisisu kogusest ja kuumusest tingituna mõningal määral kõikuda. Enne ümber- või väljalülitamist veenduge, et purkides tõuseb põhjast üles mulle.

Seadistamine

1. Asetage universaalpann kõrgusele 2. Asetage purgid pannile nii, et need ei puutu üksteisega kokku.
2. Valage universaalpannile $\frac{1}{2}$ liitrit kuuma vett (ca 80 °C).
3. Sulgege ahjuuks.
4. Seadke funktsiooninupp asendisse .
5. Seadke temperatuurinupp temperatuurile 170 kuni 180 °C.

Puuviljade ja marjade sissetegemine

Niipea kui purkides tõusevad põhjast üles mullid - umbes 40 kuni 50 minuti möödudes - lülitage temperatuurinupp välja. Funktsiooninupp jääb sisselülitatuks.

Hoidke purke ahjus veel 25 kuni 35 minutit ja võtke siis ahjust välja. Kui lasta purkidel ahjus kauem jahtuda, võivad tekkida bakterid, mille toime võib sissetehtud puuvili rikneda. Lülitage funktsiooninupp välja.

Puuviljad ja marjad üheliitrites purkides	Pärlendamise tekkimisel	Järelsoojus
Õunad, sõstrad, maasikad	välja lülitada	ca 25 minutit
Kirsid, aprikoosid, virsikud, tikrid	välja lülitada	ca 30 minutit
Õunamehu, pirnid, ploomid	välja lülitada	ca 35 minutit

Köögiviljade sissetegemine

Niipea kui purkides tõusevad põhjast üles mullid, vähendage temperatuuri 120 kuni 140 °C-le. Seda, millal temperatuurinupp välja lülitada tuleb, näete tabelist. Laske köögiviljal veel 30-35 minutit ahjus seista. Funktsiooninupp jääb seniks sisselülitatuks.

Külmavedelikuga köögivilja üheliitrites purkides	Pärlendamise tekkimisel 120-140 °C	Järelsoojus
Kurgid	-	ca 35 minutit
Punane peet	ca 35 minutit	ca 30 minutit
Rooskapsas	ca 45 minutit	ca 30 minutit
Oad, nuikapsas, punane kapsas	ca 60 minutit	ca 30 minutit
Herned	ca 70 minutit	ca 30 minutit

Purkide väljavõtmine

Ärge asetage purke külmale ega märjale alusele. Purgid võivad lõhkedada.

Nõuandeid energia säästmiseks

Eelsoojendage ahju ainult siis, kui retseptis või kasutusjuhendi tabelis on see ära toodud.

Kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emailitud küpsetusvorme. Nende puhul on kuumuse vastuvõtuvõime eriti hea.

Mitut kooki küpsetage soovitavalt üksteise järel. Ahi on veel soe. Seetõttu lüheneb teise koogi küpsetusaeg. Võite ahju asetada ka kaks kandilist vormi üksteise kõrvale.

Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja kasutada valmisküpsetamiseks jääksoojust.

Akrüülamiid toiduainetes

Akrüülamiidi kahjulikkuse üle diskuteeritakse spetsialistide ringis hetkel elavalt. Aktuaalsete uurimistulemuste alusel toome siinkohal ära järgmise kokkuvõtte.

Kuidas tekib akrüülamiid?

Akrüülamiid ei teki toiduainetes mitte väliste saastetegurite tõttu. See moodustub süsivesikuid ja valke sisaldavate toiduainete töötlemisel iseenesest. Tekkemehhanism ei ole veel täielikult välja selgitatud. Ent akrüülamiidisisaldust mõjutavad olulisel määral

kõrged temperatuurid
toiduainete vähene veesisaldus
toiduainete kõrge pruunistusaste.

Milliseid toiduaineid puudutab see esmajoones?

Akrüülamiid tekib eelkõige kõrgel kuumusel valmistatud teravilja- ja kartulitoodetes nagu

kartulikrõpsud, friikartulid, röstsai, kuklid, leib muretaignast küpsetised (keeksid, küpsised, piparkoogid).

Mida ette võtta

Akrüülamiidi rohket moodustumist küpsetamisel, praadimisel ja grillimisel saab vältida. aid¹ ja BMVEL² poolt on välja antud järgmised sellekohased soovitused:

Üldist

Hoidke küpsetusajad võimalikult lühikesed.

Pruunistage toiduained ainult kuldpruuniks, ärge laske neil liiga tumedaks tõmbuda.

Mida suurem ja paksem on töödeldav toit, seda väiksem on selle akrüülamiidisisaldus.

Küpsetamine

Ülalt- ja altkuumutuse puhul seadke temperatuur max 200 °C-le ja 3D-kuuma õhu puhul max 180 °C-le.

Küpsised: Ülalt- ja altkuumutuse puhul seadke temperatuur max 190 °C-le ja 3D-kuuma õhu puhul max 170 °C-le. Retseptis toodud muna või munakollane vähendab akrüülamiidi teket.

Laduge friikartulid plaadile ühtlaselt ja soovitatavalt ühe kihina. Kiire kuivamise vältimiseks küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g.

¹ aid infobrošüür "Akrüülamiid", välja antud aid ja BMVEL poolt, seisuga 12/02

² BMVEL pressiteade nr 365, 4.12.2002

Kontrollitud road

DIN 44547 ja EN 60350 järgi

Küpsetamine

Tabelis toodud väärtused kehtivad küpsetiste asetamisel külma ahju.

Roog	Lisatarvikud ja märkused	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg, minutites
Väikesed küpsised	Universaalpann	2		160-180	20-30
	Plaat* + universaalpann**	2+4		140-160	35-45
	2 plaati* + universaalpann***	2+3+5		140-160	45-55
Väikesed koogid 20 tükki	Universaalpann	3		170-190	20-30
Väikesed koogid 20 tükki	Plaat* + universaalpann**	2+4		140-160	30-40
ühe plaadi kohta (eelsoojendada)	2 plaati* + universaalpann***	2+3+5		140-160	35-45
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv koogivorm	2		160-180	30-40
Pärmitaigna-plaadikoogid	Universaalpann	3		170-190	40-50
	Plaat* + universaalpann**	2+4		150-170	55-65
Kattega õunakook	2 resti* + 2 valgest plekist lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm****	2+4		190-210	75-85
	Universaalpann + 2 valgest plekist lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Plaadid ja restid on lisatarvikutena saadaval kodumasinat kauplustes.

** Kahel tasandil küpsetades asetage universaalpann alati küpsetusplaadi kohale.

*** Asetage universaalpann alla. Selle võib välja võtta varem.

**** Asetage kook plaadile diagonaalselt nihutatuna.

Grillimine

Tabelis toodud väärtused kehtivad küpsetiste asetamisel külma ahju.

Roog	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Grillimisrežiim	Küpsetusaeg, minutites
Röstsaiapruunistamine (10 min eelsoojendada)	Rest	5		Režiim 3	1-2
Veiselihaburger, 12 tükki*	Rest	4		Režiim 3	25-30
* Kui 2/3 ajast on möödunud, keerake teine külg. Asetage universaalpann kõrgusele 1.					

