

Selleks et saada toidu valmistamisest sama suurt naudingut nagu söömisest

lugege palun läbi käesolev kasutusjuhend. See võimaldab Teil ära kasutada oma kompakthaju kõiki tehnilisi eeliseid.

Siit leiate olulist ohutusalist teavet. Õpite tundma oma uue ahju üksikuid osi. Juhendame teid samm-sammult, kuidas ahju seadistada. See on väga lihtne.

Tabelitest leiate seadistusalasend andmed ja tasandid paljude levinud roogade jaoks. Kõik need on meie köögistuudios läbi proovitud.

Juhul kui teinekord peaks ahju töös esinema tõrkeid, leiate siit juhised selle kohta, kuidas väiksemaid tõrkeid ise kõrvaldada.

Põhjalik sisukord aitab Teil soovitud teemat kiiresti üles leida.

Ja nüüd head isu!

## **Kasutusjuhend**

---

**HBC86K7.3S**

**est**

**9000 325 263**

# Sisukord

<b>Ohutusnõuded</b> .....	<b>5</b>
Enne paigaldamist .....	5
Ohutusnõuded .....	5
Juhised mikrolaineahju kasutamiseks .....	7
Kahjustuste põhjused .....	9
<b>Teie uus ahi</b> .....	<b>10</b>
Juhtpaneel .....	10
Nupud .....	11
Pöördlülitid .....	12
Näidik .....	12
Temperatuurikontroll .....	13
Küpsetusahi .....	13
Lisatarvikud .....	14
<b>Enne esmakordset kasutamist</b> .....	<b>16</b>
Esmaseadistused .....	16
Ahju eelsoojendamine .....	17
Tarvikute eelpuhastus .....	17
Ukse fiksaator .....	18
<b>Ahju sisse- ja väljalülitamine</b> .....	<b>18</b>
<b>Ahju seadistamine</b> .....	<b>19</b>
Kuumutusviisid .....	19
Kuumutusviisi ja temperatuuri seadistamine ....	20
Soovitused seadistamiseks .....	22
Kiirkuumutuse seadistamine .....	23
<b>Mikrolaineahi</b> .....	<b>24</b>
Juhised nõude kohta .....	24
Mikrolaine-võimsused .....	25

# Sisukord

Mikrolainerežiimi seadistamine .....	26
<b>MikroKombi</b> .....	<b>27</b>
MikroKombi õrn .....	27
MikroKombi intensiivne .....	27
MikroKombi seadistamine .....	27
<b>Kombineeritud režiim</b> .....	<b>28</b>
Kombinatsiooni seadistamine .....	29
<b>Jadarežiim</b> .....	<b>31</b>
Jadarežiimi seadistamine .....	31
<b>Automaatprogrammid</b> .....	<b>33</b>
Programmi valik .....	33
Küpsetustulemuse eraldi kohandamine .....	34
Sulatamine ja küpsetamine programmi automaatika abil .....	35
<b>Ajafunktsioonid</b> .....	<b>44</b>
Signaalkella seadmine .....	45
Kestuse seadmine .....	45
Lõpetusaja seadmine hilisemaks .....	47
Kellaaja seadmine .....	49
<b>Mälu</b> .....	<b>50</b>
Seadistuste salvestamine mällu .....	50
Mälu käivitamine .....	50
<b>Sabbat-seadistus</b> .....	<b>51</b>
<b>Lapselukk</b> .....	<b>52</b>
<b>Põhiseadistuste muutmine</b> .....	<b>52</b>
Põhiseadistuste muutmine .....	54
<b>Automaatne väljalülitus</b> .....	<b>56</b>

# Sisukord

<b>Hooldus ja puhastus</b> .....	<b>56</b>
Puhastusvahendid .....	58
Klaasist katte puhastamine .....	59
Ukseklaaside puhastamine .....	61
<b>Mida teha tõrke korral?</b> .....	<b>63</b>
Tõrgete tabel .....	63
Ahjulambi vahetamine .....	65
Ukse tihendi vahetamine .....	66
<b>Hooldus</b> .....	<b>67</b>
<b>Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks</b> .	<b>68</b>
Energia säästmine .....	68
Keskkonnasõbralik käitlemine .....	68
<b>Teie jaoks meie köögistuudios testitud</b> .....	<b>69</b>
Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolaineahjus .....	69
Nõuandeid mikrolaineahju kohta .....	76
Koogid ja küpsetised .....	76
Nõuandeid küpsetamiseks .....	80
Praadimine ja grillimine .....	82
Nõuandeid küpsetamiseks ja grillimiseks .....	90
Vormiroad, röstsaiaid .....	90
Valmisroad .....	91
<b>Õrn küpsetus</b> .....	<b>93</b>
Õrna küpsetuse seadistamine .....	93
Soovitusi õrnaks küpsetamiseks .....	95
<b>Kontrollroad</b> .....	<b>95</b>
<b>Akrüülamiid toiduainetes</b> .....	<b>98</b>

---

## Ohutusnõuded

Lugege palun käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi. Nii saate oma ahju ohutult ja nõuetekohaselt kasutada.

Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend hoolikalt alles. Kui annate seadme edasi teistele isikutele, andke üle ka juhendid.

---

## Enne paigaldamist

### Transpordikahjustused

Kontrollige ahi pärast pakendist väljavõtmist üle. Transpordil tekkinud vigastuse avastamisel ei tohi ahju vooluvõrku ühendada.

### Ühendamine vooluvõrguga

Seadet tohib vooluvõrku ühendada vaid elektriala asjatundja. Seadme garantii ei hõlma vales ühendamisest tingitud kahjustusi.

### Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine

Järgige eraldi paigaldusjuhendit.

---

## Ohutusnõuded

Seade on ette nähtud üksnes koduses majapidamises kasutamiseks. Kasutage seadet ainult toidu valmistamiseks.

Täiskasvanud ja lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta kasutada, kui nad:

- ei ole selleks füüsiliselt ega vaimselt võimelised või
- neil puuduvad vajalikud teadmised ja kogemused.

Ärge kunagi laske lastel seadmega mängida.

## **Kuum ahi**

Põletuse oht!

Ärge kunagi puudutage keedu- ja kütteseadmete kuumi välispindu. Ärge kunagi puudutage ahju sisepindu ja kuumutuselemente. Avage ahju uks ettevaatlikult. Ahjust võib välja paiskuda kuuma auru. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Põlengu oht!

Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid.

Ärge avage ahju ust, kui ahjus on suitsu. Lülitage seade välja. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.

Lühise oht!

Veenduge, et elektriseadmete toitejuhtmed ei jää kuuma ahju ukse vahele. Toitejuhtme isolatsioon võib sulada.

Põletuse oht!

Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kange alkoholi. Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Kange alkoholi kasutage üksnes väikeses koguses ja avage ahju uks ettevaatlikult.

## **Kuumad lisatarvikud**

Põletuse oht!

Kuumade lisatarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või -lappe.

## **Uks või ukse tihend on vigastatud**

Raskete tervisekahjustuste oht!

Ärge kasutage seadet, kui seadme uks või ukse tihend on vigastatud. Ahjust võib eralduda mikrolaineid. Kasutage seadet alles siis, kui see on parandatud.

## **Läbiroostetanud välispinnad**

Raskete tervisekahjustuste oht!

Ebapiisava puhastuse korral võib ahju sisepind aja jooksul läbi roostetada. Ahjust võib eralduda mikrolaineid. Puhastage seadet regulaarselt.

## **Avatud korpus**

Elektrilöögi oht!

Ärge kunagi eemaldage korpust. Seade töötab kõrgepingega.

Raskete tervisekahjustuste oht!

Ärge kunagi eemaldage korpust. Korpus takistab mikrolainete väljapääsemist.

## **Kuum või niiske keskkond**

Lühise oht!

Ärge jätke seadet väga kuuma või niiskesse keskkonda.

## **Asjatundmatult teostatud parandustööd**

Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Üksnes asjaomase tootjapoolse väljaõppe läbinud hooldustehnikud tohivad teha parandustöid ja vahetada välja ühendusjuhtmeid.

Kui seade on defektne, lülitage vool elektrikilbist välja või eemaldage võrgupistik pistikupesast. Pöörduge klienditeenindusse.

---

## **Juhised mikrolaineahju kasutamiseks**

### **Toidu valmistamine**

Põlengu oht!

Kasutage mikrolaineahju üksnes toiduainete töötlemiseks. Kasutamine mõnel muul otstarbel võib olla ohtlik ja tekitada kahjustusi.

Ahjus kuumaks aetud teraviljapadjakesed võivad näiteks süttida ka veel mitme tunni möödudes.

### **Küpsetusnõu**

Vigastuste oht!

Portselanist ja keraamikast nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikku tunginud niiskuse mõjul võivad nõud puruneda.

Ärge kunagi kasutage toidunõusid, mis mikrolainerežiimiga ei sobi.

Põletuse oht!

Kuumade roogade tõttu võivad minna kuumaks ka nõud. Nõude või tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.

### **Mikrolainerežiimi võimsus ja aeg**

Põlengu oht!

Ärge kunagi seadistage liiga suurt mikrolainerežiimi võimsust ega liiga pikka aega. Toiduained võivad süttida ja ahju kahjustada. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest.

## Pakendid

Põlengu oht!

Ärge kunagi soojendage roogi termopakendites.

Ärge jätke plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest anumates olevaid toiduaineid kunagi järelevalveta.

Põletuse oht!

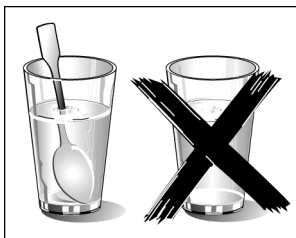
Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda. Lähtuge pakendil toodud andmetest.

## Joogid

Põletuse oht!

Vedelike kuumutamisel võib tekkida olukord, et vedelik kuumeneb üle keemistemperatuuri, ilma et põhjast tõuseksid üles tüüpilised aurumullid. Juba nõu minimaalne rappumine võib põhjustada kuuma vedeliku äkilise ülekeemise ja laialipritsumise.

Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii väldite vedeliku ülekeemist.



Plahvatuse oht!

Ärge kunagi kuumutage jooke tihedalt suletud nõudes.

Ärge kunagi kuumutage alkohoolseid jooke liiga kõrge temperatuurini.

## Beebitoit

Põletuse oht!

Ärge kunagi soojendage beebitoitu suletud nõus. Eemaldage alati kaas või lutt.

Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi. Nii jaotub kuumus ühtlaselt.

Enne kui hakkate last toitma, kontrollige temperatuuri.



## **Koore või nahaga toiduained**

Põletuse oht!

Ärge kunagi keetke koorega mune. Ärge kunagi soojendage kõvakskeedetud mune. Need võivad plahvatades lõhkeda. See käib ka koorikloomade kohta.

Härjasilmade puhul torgake munakollane eelnevalt läbi.

Kõva koore või nahaga toiduainete, näiteks õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.

## **Toiduainete kuivatamine**

Põlengu oht!

Ärge kunagi kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil.

## **Vähese vedelikusisaldusega toiduained**

Põlengu oht!

Ärge sulatage ega soojendage vähese vedelikusisaldusega toiduaineid, näiteks leiba, liiga suurel võimsusel või liiga pikka aega.

## **Toiduõli**

Põlengu oht!

Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, lisamata teisi toiduaineid.

---

## **Kahjustuste põhjused**

### **Ahju põhjas olev küpsetusplaat, alumiiniumfoolium või nõu**

Ärge asetage ahju põhja küpsetusplaati ega toidunõud. Ärge katke ahju põhja alumiiniumfooliumiga.

See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.

### **Alumiiniumist alused**

Ärge kasutage alumiiniumist aluseid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.

### **Vesi kuumas ahjus**

Ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib kuum veeaur. Temperatuuri kõikumine võib kahjustada emaili.

### **Niisked toiduained**

Ärge hoidke niiskeid toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. See kahjustab emaili.

Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks. See võib tekitada roostet.

<b>Puuviljamahl</b>	Ärge katke universaalpanni väga mahlase puuviljakoogi puhul väga rikkalikult. Universaalpannilt mahatilkuv puuviljamahl tekitab plekke, mida ei saa enam eemaldada.
<b>Jahtumine avatud ukse puhul</b>	Laske ahjul jahtuda suletult. Ärge jätke midagi ahju ukse vahele. Ka siis, kui uks on vaid veidi avatud, võib külgneva mööbli pind aja jooksul kahjustuda.
<b>Väga määrdunud tihend</b>	Kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahju uks töötamisel enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke tihend alati puhas.
<b>Seadme uks kui toetuspind</b>	Ärge toetuge ahju avatud uksele ja ärge asetage midagi selle peale. Ärge asetage ahju uksele nõusid ega lisatarvikuid.
<b>Seadme transport</b>	Ärge hoidke ega kandke seadet ukse käepidemest. Ukse käepide ei suuda kanda seadme raskust ja võib küljest murduda.
<b>Mikrolainerežiim ilma toiduaineteta</b>	Lülitage mikrolainerežiim sisse ainult siis, kui ahjus on toiduained. Ilma toiduaineteta võib ahjule avalduda ülekoormus. Erandiks on lühike nõude test (vt <i>Soovitused nõude kohta</i> ).

---

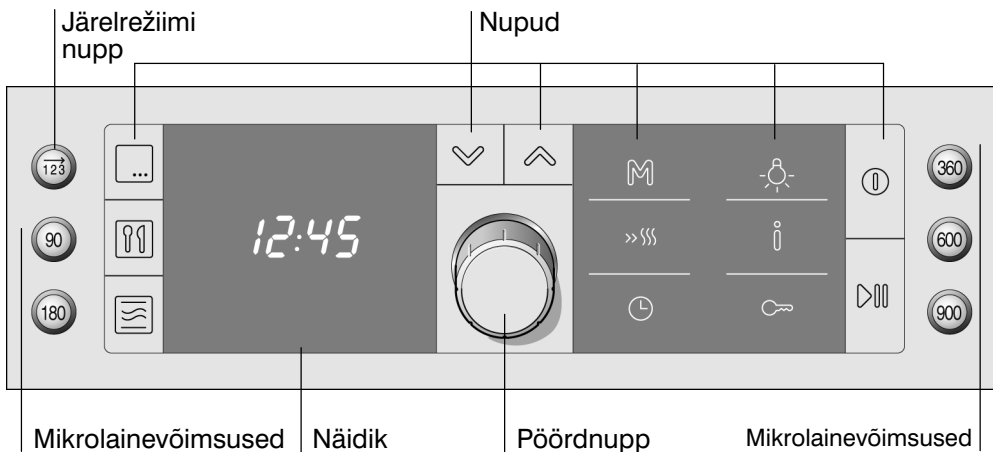
## Teie uus ahi

Siin tutvute oma uue ahjuga. Selgitame Teile, kuidas käsitseda juhtpaneeli ja üksikuid juht detaile. Anname teavet ahju ja lisatarvikute kohta.

---

## Juhtpaneel

Siin näete ülevaadet juhtpaneelist. Sõltuvalt seadme mudelist võib esineda erinevusi detailides.



## Nupud

Nuppude all on sensorid. Te ei pea tugevasti vajutama. Puudutage vaid vastavat sümbolit.







Erand: Jadarežiimi nupp ja mikrolainevõimsuste nupud on tavalised allavajutatavad nupud.

## Nupud

### Sümbol

### Nupufunktsioon

123	Jadarežiimi valik
90	Mikrolainevõimsuse 90 W valik
180	Mikrolainevõimsuse 180 W valik
360	Mikrolainevõimsuse 360 W valik
600	Mikrolainevõimsuse 600 W valik
900	Mikrolainevõimsuse 900 W valik
...	Kuumutusviiside valik
☞	Automaatprogrammide valik
☞	MikroKombi valik
⏴	Näidikul ühe rea võrra allapoole liikumine
⏵	Näidikul ühe rea võrra ülespoole liikumine
M	Mälu valik
>>SSS	Kiirkuumutusesisselülitamine

Sümbol	Nupufunktsioon
	Ajafunktsioonidemenüü avamine ja sulgemine
	Ahjulambi välja- ja sisselülitamine
	Lühike vajutus = info päring Pikk vajutus = põhiseadistuste menüü avamine ja sulgemine
	Lapselukupealepanek/mahavõtmine
	Ahju sisse- ja väljalülitamine
	Lühike vajutus = töö käivitamine/katkestamine Pikk vajutus = töö lõpetamine

## Pöördlülitid

Pöördlülitiga saate muuta kõiki soovituslikke ja seatud aegu või temperatuure.



Lülitid on uputatavad. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage nullasendisse seatud lülititele.

## Näidik



Näidik on jaotatud erinevateks aladeks.

- Pealkiri, ilmub vaid enne käivitamist
- Reguleerimisala
- Oleku rida, ilmub pärast käivitamist

### Pealkiri

Kõige ülemisele reale ilmub valitud funktsioon, nt kuumutusviisid, programmid, ajafunktsioonid jmt. Sellest paremal näitavad nooled, millistesse suundadesse saate nuppudega  ja  liikuda. Pärast käivitamist pealkiri kustub.

### Reguleerimisala

Reguleerimisalale ilmuvad soovituslikud väärtused, mida saate muuta. Navigeerimisnuppudega  ja  liigute ühelt realt teisele. Rida, millel hetkel viibite, on ümbritsetud sulgudega. Sulgudes olevat väärtust saate pöördnupuga muuta.

## Oleku rida

Oleku rida asub näidiku allosas.

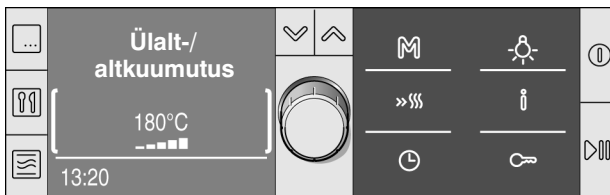
See ilmub pärast käivitamist ja näitab kellaega, kulgevaid ajafunktsioone või pealepandud lapselukku.

Enne käivitamist saate vajaduse korral lühikesi juhiseid seadistamise kohta.

---

## Temperatuuri-kontroll

Temperatuurikontrolli pügalad näitavad kuumenemisetappe või ahju jääksoojust.



## Kuumenemisetapid

Pärast käivitamist ilmub seatud temperatuuri kõrvale viis pügalat. Seatud temperatuur on saavutatud, kui viimane pügal on täitunud.

Kui olete seadistanud grillimisrežiimi või mikrolainerežiimi, siis pügalad ei ilmu.

Kuumenemise ajal võite nupuga *i* esitada päringu ahju aktuaalse kuumenemistemperatuuri kohta. Termilise inertsitõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

## Jääksoojus

Pärast väljalülitamist näitab temperatuurikontroll ahju jääksoojust.

Kui pügalad on täitunud, on ahju temperatuur ligikaudu 300 °C. Näit kustub, kui temperatuur on langenud ligikaudu 60 °C-le.

---

## Küpsetusahi

### Ventilaator

Seade on varustatud ventilaatoriga.

Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse ja välja.

Soe õhk väljub ukse kaudu.

**Tähelepanu!** Ventilatsiooniavasid ei tohi kinni katta. Vastasel korral kuumeneb ahi üle.

Pärast ahju väljalülitamist jätkab ventilaator teatud aja jooksul tööd.

## Ahjulamp

Kui ahi on sisse lülitatud, siis ahjulamp põleb.

Kui avate ahju ukse, lülitub lamp sisse.

Nupuga  saate lampi välja ja sisse lülitada.

### Märkused:

Mikrolainerežiimi puhul jääb ahi külmaks.

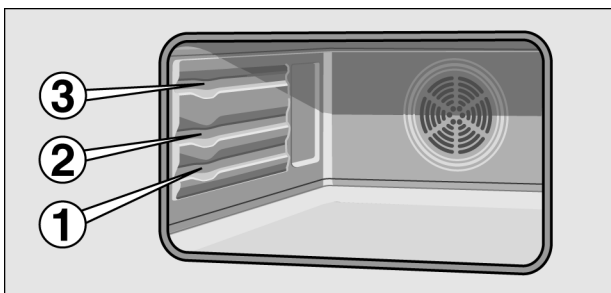
Ventilaator lülitub siiski sisse. See võib edasi töötada ka siis, kui mikrolainerežiimi töö on juba lõppenud.

Ukse klaasil, siseseintel ja ahju põhjas võib tekkida kondensaadniiskust. See on normaalne ega kahjusta mikrolainerežiimi tööd. Pärast kühvetamise lõpetamist pühkige ahi kuivaks.

---

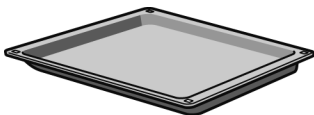
## Lisatarvikud

Lisatarvikuid saab ahju asetada 3 erinevale kõrgusele.



Kuumenemisel võib lisatarviku kuju muutuda. Pärast jahtumist esialgne kuju taastub. Kuju muutumine ei avalda mingit mõju tarviku töökindlusele.

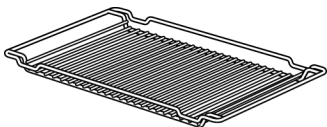
Lisatarvikuid saate osta klienditeenindusest või kodumasinade kauplustest. Palun tooge ära HEZ/HMZ-number.



### Universaalpann HEZ862000


suurte praadide, kuivade ja mahlaste kookide ning vormiroogade jaoks. Seda saab kasutada ka kaitseks pitsmete eest, kui grillite liha otse restil. Selleks asetage universaalpanntasandile 1.

Asetage universaalpann ahju nii, et kaldega pool jääks ahjuukse suunas.



### Rest

nõude, koogivormide, praadide ja grillitavate palade jaoks.

Resti võib kasutada kumera poolega ülal  või all .

## Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid saate osta müügiesindusest või kodumasinade kauplustest. Oma ahjus kasutamiseks sobivate lisatarvikute valiku leiate meie kataloogidest või Internetist. Lisatarvikute kättesaadavus ja Internetist tellimise võimalus on riigiti erinev. Tutvuge palun müügimaterjalidega.

HEZ861000 Emailitud  
küpsetusplaat

kookide ja küpsiste jaoks.

Asetage universaalpann kaldservaga ahjuukse suunas lõpuni ahju.

HEZ863000 Klaasist pann

suurte praadide, kuivade ja mahlaste kookide ning vormiroogade jaoks. See kaitseb ka pitsmete eest, kui grillite liha otse restil. Selleks asetage klaasist pann tasandile 1. Klaasist panni saab kasutada ka alusena mikrolainerežiimipuhul.

HMZ21GB Klaasist hautamisnõu

ahjus valmistatavate pajapraadide ja vormiroogade jaoks. See sobib eriti hästi programmiautomaatika jaoks.

## Artiklinumber klienditeeninduse jaoks

Oma kodumasinade jaoks saate müügiesindusest, kodumasinade kauplustest või Internetist osta sobivaid hooldus- ja puhastusvahendeid ja teisi tarvikuid. Selleks tooge ära vastav artiklinumber.

Hoolduslapidroostevabast  
terasest pindadele  
Artikli-nr 311134

Vähendavad mustuse ladestumist. Spetsiaalse õliga immutatud lapid puhastavad roostevabast terasest pindu optimaalselt.

Ahju-/grillipuhastusgeel  
Artikli-nr 463582

Ahju puhastamiseks. Geel on lõhnatu.

Kärjestruktuuriga  
mikrokiudlapp Artikli-nr  
460770

Eriti sobiv tundlike pindade, nt klaasi, klaaskeraamika, roostevabast terase ja alumiiniumi puhastamiseks. Mikrokiudlapp eemaldab ühekorraga nii vee kui ka rasvasisaldavamustuse.

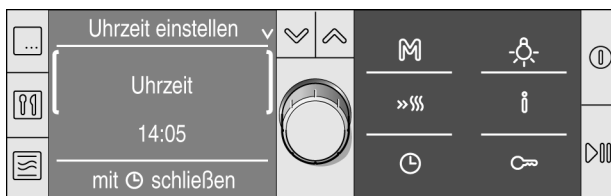
# Enne esmakordset kasutamist

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

- Reguleerige välja kellaaeg
- Vajaduse korral muutke tekstinäidiku keelt
- Laske ahjul kuumeneda
- Puhastage lisatarvikud
- Lugege läbi kasutusjuhendi alguses toodud ohutusnõuded. Need on väga olulised

## Esmaseadistused

Pärast uue seadme ühendamist vooluvõrku ilmub näidiku ülemisele reale tekst "Uhrzeit einstellen" ("Kellaaaja seadmine"). Reguleerige välja kellaaeg ja vajaduse korral tekstinäidiku keel. Eelseadistatud on saksa keel.



### Kellaaaja seadmine ja keele muutmine

1. Nupuga ⏴ lülitage eelseatud kellaaaja juurde.
2. Pöördnupuga reguleerige välja õige kellaaeg.
3. Nupuga ⏵ liikuge üles.  
"Uhrzeit" ("Kellaaeg") on vasakult ja paremalt poolt ümbritsetud sulgudega
4. Pöördnupuga liikuge "Sprache wählen:" ("Keele valik:") juurde.
5. Vajutage nupule ⏴.  
"deutsch" ("saksa") on vasakult ja paremalt poolt ümbritsetud sulgudega.



6. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud keel. Valida saab 30 erineva keele vahel.
7. Vajutage nupule ☹️.  
Kellaaeg ja keel on üle võetud. Näidikule ilmub aktuaalne kellaaeg.

Keelt saab igal ajal muuta. Vt peatükki *Põhiseadistused*.

---

## Ahju eelsoojendamine

Uuest ahjust spetsiifilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, nt stüropooritükke.

Ahju kuumenemise ajal tuulutage kööki.

Laske ahjul kuumeneda kuumutusviisil ülalt-/altkuumus temperatuuril 240 °C.

1. Vajutage nupule ①.  
Süttib näidik nuppude kirjeldusega.
2. Kohe seejärel vajutage nupule ☐.  
Ülemisele reale ilmub tekst "Kuumutusviisid". Reguleerimisalale ilmub soovitusena 3D-kuum õhk, 160 °C. Kuumutusviis on vasakult ja paremalt poolt ümbritsetud sulgudega.
3. Pöördnupuga reguleerige välja ülalt-/altkuumus.
4. Nupuga ♡ liikuge temperatuuri juurde. Temperatuur on vasakult ja paremalt poolt ümbritsetud sulgudega.
5. Pöördnupuga reguleerige välja 240 °C.
6. Vajutage nupule ▷|||.  
Töö käivitub. Tekst "Kuumutusviisid" kustub. Näidiku alaossa ilmub oleku rida kellaaajaga.
7. 60 minuti pärast lülitage ahi nupuga ① välja. Temperatuurikontrolli pügalad näitavad ahju jääksoojust.

---

## Tarvikute eelpuhastus

Enne tarvikute kasutamist peske tarvikud nõudepesuvahendi ja lapiga põhjalikult puhtaks.

## Ukse fiksaator

Seadmega on kaasas ukse fiksaator. See kinnitatakse ahjuukse külge. Järgige paigaldusjuhendit.

Avamiseks suruge fiksaatorit üles. Fiksaator kinnitatakse eri mudelitel erinevalt. Lähtuge fiksaatoriga kaasas olevast juhiseist. Ahjuukse sulgemisel veenduge, et uks korralikult fikseerub.

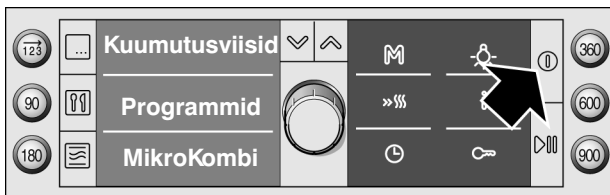
## Ahju sisse- ja väljalülitamine

### Sisselülitamine

Nupuga ① lülitate seadme sisse ja välja.

Vajutage nupule ①.

Süttib näidik nuppude kirjeldusega.



Valige välja soovitud funktsioon:

Nupp 90, 180, 360, 600 või 900 W = mikrolainerežiim

Nupp = kuumutusviisid

Nupp = programmid

Nupp = MikroKombi

Nupp = jadarežiim

Nupp = salvestatud mälu-seadistused

Kui Te ei vali järgmiste sekundite jooksul välja mitte ühtegi küpsetusrežiimi, ilmub tekst "Funktsiooni valik".

Juhised seadistamiseks on toodud asjaomastes peatükkides.

### Väljalülitamine

Vajutage nupule ①.

Ahi lülitub välja.

# Ahju seadistamine

Käesolevast peatükist saate teada,

- milliseid kuumutusviise saate ahjus kasutada
- kuidas kuumutusviisi ja temperatuuri välja reguleerida
- kuidas seadistusalastest soovitud rooga välja valida
- kuidas seadistada kiirkuumutust.

## Kuumutusviisid

Ahju saab lülitada erinevatele kuumutusviisidele. Nii saate iga roa jaoks valida sobiva valmistusviisi.

### Kuumutusviisid ja temperatuurivahemik

### Kasutamine

3D-kuum õhk  
30-250 °C

Kookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks kahel tasandil.

Kuum õhk  
30-250 °C

Vormikookide küpsetamiseks ühel tasandil.

Ülalt-/altkuumutus  
30-300 °C

Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Sobib eelkõige mahlase kattega kookide (nt juustukoogi) ja plaadikookide jaoks.

Intensiivkuumutus  
100-300 °C

Krõbeda põhjaga küpsetiste jaoks (nt quiche). Kuumus tuleb ülalt ja eriti intensiivselt alt.

Altkuumutus  
30-200 °C

Roogade ja küpsetiste jaoks, mille põhi peab olema rohkem pruunistunud või krõbeda koorikuga.

Lülitage altkuumutus korra enne küpsetusaja lõppu sisse.

Ringleva õhuga grill  
100-250 °C

Linnuliha ja suuremate lihatükkide jaoks.

Laiapinnaline grill  
nõrk (1), keskmine (2), tugev (3)

Lihalõikude, vorstikeste, röstsaija ja kalatükkide grillimiseks suures koguses.

Kitsapinnaline grill  
nõrk (1), keskmine (2), tugev (3)

Lihalõikude, vorstikeste, röstsaija ja kalatükkide grillimiseks väikeses koguses.

## Kuumutusviisid ja temperatuurivahemik

Õrn küpsetus  
70-100 °C

Eelsoojendamine  
30-70 °C

Soojana hoidmine  
60-100 °C

## Kasutamine


Õrnade lihatükkide jaoks, mis peavad jääma mahlaseks ja poolküpsaks.


Portselannõudeeelsoojendamiseks.

Roogade soojana hoidmiseks.

## Kuumutusviisi ja temperatuuri seadistamine

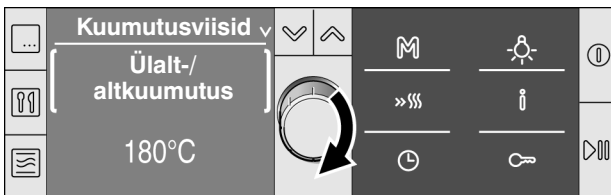
Joonisel toodud näide: Seadistus ülalt-/altkuumutus, 185 °C.


1. Vajutage nupule .  
Näidikule ilmub soovitusena 3D-kuum õhk, 160 °C.

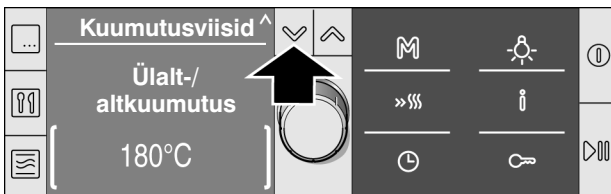
Seda seadistust saate nupuga  kohe käivitada.

Kui soovite seadistada mõnda teist kuumutusviisi või temperatuuri, toimige järgmiselt:

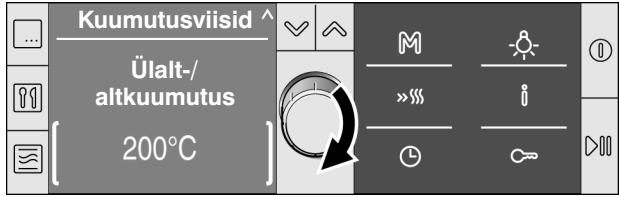
2. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kuumutusviis.



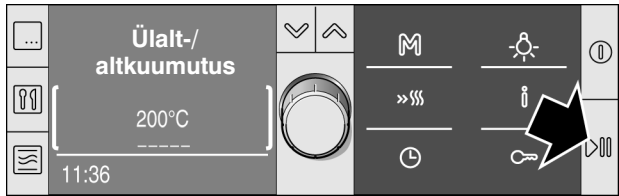
3. Nupuga  liikuge temperatuuri juurde. Soovituslik temperatuur on vasakult ja paremalt poolt ümbritsetud sulgudega.



4. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud temperatuur.



5. Vajutage nupule ▷|||.



Töö käivitub.

6. Kui roog on valmis, lülitage ahi nupuga ① välja või valige uus küpsetusrežiim ja seadistage uuesti.

### Soovitused seadistamiseks:

#### Ahjuukse avamine

Töö katkeb. Ahi on ooterežiimil. ▷||| vilgub. Sulgege uks ja vajutage uuesti nupule ▷|||. Ahi töötab edasi.

#### Töö katkestamine

Vajutage korraks nupule ▷|||. Ahi on ooterežiimil. ▷||| vilgub. Vajutage uuesti nupule ▷|||. Ahi töötab edasi.

#### Temperatuuri või grillimisrežiimi muutmine

Seda saab teha igal ajal. Pöördnupuga muutke temperatuuri või grillimisrežiimi.

#### Töö lõpetamine

Hoidke nuppu ▷||| all seni, kuni ilmub tekst "Funktsiooni valik". Võite seadistada uuesti.

#### Info päring

Vajutage korraks nupule i. Iga info puhul vajutage uuesti korraks nupule i.

Enne käivitamist saate infot kuumutusviiside, tasandite ja lisatarvikute kohta. Pärast käivitamist võite esitada päringu ahju kuumenemistemperatuuri kohta.

**Kestuse seadmine**

Vt peatükki *Ajafunktsioonid, Kestuse seadmine*.

**Lõpetusaja seadmine  
hilisemaks**

Vt peatükki *Ajafunktsioonid, Lõpetusaja seadmine  
hilisemaks*.

---



## Soovitused seadistamiseks


Kui valite roa seadistussoovitustest, on optimaalsed seaded juba ette antud.

Võite teha valiku paljude eri kategooriate hulgast. Leiata laia valiku kooke, küpsetisi, linnuliha-, liha- ja ulukiliharoogi, samuti vormiroogi ja valmistooteid, mille kohta on seadistussoovitused ära toodud. Temperatuuri ja kestust saate muuta. Kuumutusviisi seadistust muuta ei saa.


Roogade juurde jõuate mitme valikutasandi kaudu. Proovige järele. Tutvuge roogade mitmekesisusega.

**Roa valik**


1. Vajutage nupule .  
Näidikule ilmub soovituslikuna 3D-kuum õhk, 160 °C.
2. Keerake pöördnupp vasakule seadistussoovituste asendisse.  
Näidikule ilmub esimene kategooria roogi.
3. Nupuga  liikuge roogade kategooria juurde ja pöördnupuga valige soovitud kategooria välja.

Nupuga  liikuge järgmisele tasandile.  
Pöördnupuga tehke järgmine valik.

Lõpuks ilmub näidikule valitud roa seadistus. Temperatuuri võite muuta, kuumutusviisi muuta ei saa.

4. Vajutage nupule .  
Režiim käivitub. Kestus ilmub oleku reale ja hakkab nähtavalt jooksma.

**Aeg on lõppenud**

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine katkeb. Oleku reale ilmub 00:00:00. Helisignaali saate nupuga  enneaegselt välja lülitada.

## Soovitused seadistamiseks:

**Temperatuuri või grillimisrežiimi muutmine**

Pöördnupuga muutke temperatuuri või grillimisrežiimi.

**Küpsetusaja muutmine**

Vajutage nupule ☹ ja pöördnupuga liikuge kestuse juurde. Vajutage nupule ☺ ja pöördnupuga muutke kestust. Vajutage nupule ☹.

**Info päring**

Vajutage nupule ⓘ.

**Lõpetusaja seadmine hilisemaks**

Vt peatükki *Ajafunktsioonid, Lõpetusaja seadmine hilisemaks*.

---

## Kiirkuumutuse seadistamine

**Sobivad kuumutusviisid**

Kiirkuumutus ei sobi kõikide kuumutusviiside jaoks.

3D-kuum õhk

Kuum õhk

Ülalt-/altkuumutus

Intensiivkuumutus

**Sobivad temperatuurid**

Kiirkuumutus toimib vaid siis, kui seatud temperatuur on üle 100 °C.

Kui ahju temperatuur on seatud temperatuurist vaid veidi madalam, ei ole kiirkuumutus vajalik.

See ei lülitu sisse.

**Kiirkuumutuse seadistamine**

Tingimus: Seadistatud peab olema sobiv kuumutusviis ja temperatuur.

Vajutage kiirkuumutuse nupule »»».

Paremale seatud temperatuuri kohale ilmub sümbol »»».

Temperatuurikontrolli pügalad täituvad.

Kiirkuumutus on lõppenud, kui viimane pügal on täitunud. Kuulete lühikest helisignaali.

Sümbol »»» kustub.

Kiirkuumutuse ajal võite lühikese vajutusega nupule ⓘ esitada päringu aktuaalse kuumenemistemperatuuri kohta.

**Kiirkuumutuse lõpetamine**

Vajutage nupule »»». Sümbol kustub.

## Märkused

Kui muudate kuumutusviisi, siis kiirkuumutus katkeb.

Seatud kestus hakkab sõltumatult kiirkuumutusest jooksa kohe pärast käivitamist.

Kuumenemise ajal võite nupuga  $\bar{\text{I}}$  esitada päringu ahju aktuaalse kuumenemistemperatuuri kohta.

Selleks et saada ühtlast küpsetustulemust, asetage roog ahju alles pärast kiirkuumutuse lõppemist.

---

# Mikrolaineahi

Mikrolained muundatakse toiduainetes soojuseks. Mikrolainerežiimi võite kasutada eraldi või kombineeritult mingi kuumutusviisiga. Saate teavet nõude ja mikrolaineahju seadistamise kohta.

## Märkus

Peatükist *Teie jaoks meie köögistuudios testitud* leiate näiteid mikrolainerežiimil sulatamise, soojendamise ja küpsetamise kohta.

---

## Juhised nõude kohta

### Sobivad nõud

Kasutage klaasist, klaaskeraamilisi, portselanist, keraamilisi või temperatuurikindlast plastist nõusid. Nimetatud materjalid lasevad mikrolaineid läbi.

Võite kasutada ka serveerimisnõusid. Nii säästate end roa asjatust ümbertõstmisest.

Kuld- või hõbedekooriga nõusid kasutage vaid siis, kui nõude tootja garanteerib nende sobivuse mikrolainerežiimil kasutamiseks.



## Ebasobivad keedunõud

Metallnõud ei ole sobivad.

Metall ei lase mikrolaineid läbi. Road jäävad suletud metallnõudes külmaks.

**Tähelepanu!** Metall - nt klaasis olev lusikas - peab ahjuseintest ja ukse siseküljest jääma vähemalt 2 cm kaugusele. Sädemed võivad seesmise ukseklaasi purustada.

## Nõude test

Ärge lülitage sisse tühja mikrolaineahju. Ainukeseks erandiks on järgnevalt kirjeldatud nõude test.

Kui Te ei ole kindel, kas keedunõu mikrolaineahjus kasutamiseks sobib, tehke järgnev test: Asetage tühi nõu ½ kuni 1 minutiks ahju maksimumvõimsusele. Kontrollige vahepeal temperatuuri. Nõu peaks olema külm või leige. Kui nõu muutub kuumaks või kui tekib sädemeid, ei tohi nõud kasutada.

---

## Mikrolaine- võimsused

Nuppudega reguleerite välja soovitud mikrolainevõimsuse.

90 W	tundlike roogade sulatamiseks
180 W	sulatamiseks ja küpsetamiseks
360 W	liha hautamiseks ja tundlike roogade soojendamiseks
600 W	roogade kuumutamiseks ja küpsetamiseks
900 W	vedelikekuumaksajamiseks

Kui vajutate nupule, siis vastav võimsus süttib.

### Märkus

Mikrolainevõimsuse 900 W võite seadistada kuni 30 minutiks. Kõiki teisi võimsusi võite seadistada kuni 90 minutiks.

# Mikrolainerežiimi seadistamine

Joonisel toodud näide: Seadistus mikrolainevõimsus 360 W, kestus 17 minutit.

1. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule. Nupp süttib. Ekraanile ilmub tekst "Mikrolainerežiim". Kuvatakse soovituslikku kestust.



2. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.



3. Vajutage nupule ▷|||.

Ahi käivitub. Aeg hakkab nähtavalt jooksuma.

Kõlab helisignaal. Mikrolainerežiimi töö on lõppenud. Kestus on 00:00 min:sek peal. Helisignaali saate nupuga ⊖ enneaegselt välja lülitada.

## Aeg on lõppenud

### Soovitused seadistamiseks:

#### Ahjuukse avamine

Töö katkeb. Pärast ahjuukse sulgemist vajutage korraks nupule ▷|||. Ahi töötab edasi.

#### Töö katkestamine

Vajutage korraks nupule ▷|||. Oleku real vilgub sümbol ▷|||. Ahi on ooterežiimil. Vajutage uuesti nupule ▷|||. Ahi töötab edasi.

#### Aja muutmine

Seda saab teha igal ajal. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.

#### Töö lõpetamine

Hoidke nuppu ▷||| all seni, kuni ilmub tekst "Funktsiooni valik". Võite seadistada uuesti.

---

# MikroKombi

Nende kuumutusviiside puhul lülitub automaatselt sisse mikrolainerežiim. Reguleerite lihtsalt välja retseptis toodud temperatuuri ja vähendate küpsetusaega poole võrra.

---

## MikroKombi õrn

MikroKombi õrn sobib vormikookidele, näiteks

- Keeksile, marmorkoogile, kuningakoogile, puuviljakoogile
- Mahlase täidisega muretainakookidele, näiteks tagurpidi õunakoogile, kohupiimakoogile
- Küpsetuspulbrist kookidele
- Pärmитайnakookidele, nt roosikoogile
- MikroKombi õrn sobib ka praadidele.

Kasutage tumedast metallist küpsetusvorme või silikoonist elastseid vorme. Praadide jaoks sobib kuumuskindel kaanega või kaaneta klaasist nõu.

---

## MikroKombi intensiivne

See kuumutusviis sobib

- Linnulihale, nt kanale
- Vormiroogadele, nt nuudlivormile
- Grataänidele, nt kartuligrataänile
- Üleküpsetatud kalale, värsketele ja külmutatud

Kasutage kuumuskindlast klaasist või keraamilist anumad.

---






## MikroKombi seadistamine

Kui retseptis on toodud andmed mitme kuumutusviisi jaoks, lähtuge ülalt-/altkuumutuse jaoks esitatud seadistusest. Retseptis toodud küpsetusaeg ei tohiks jääda alla 30 minuti.


Asetage roog külma ahju. Asetage roog resti keskele tasandile 1.

1. Vajutage nupule .  
Näidikule ilmub soovitusena MikroKombi õrn, 180 °C.

Kui soovite kuumutusviisi MikroKombi intensiivne, keerake pöördnuppu. Näidikule ilmub MikroKombi intensiivne, 200 °C.

2. Nupuga  liikuge temperatuuri juurde ja pöördnupuga reguleerige temperatuur välja.
3. Vajutage nupule  ja pöördnupuga liikuge kestuse juurde.  
Ilmub soovituslik kestus 20:00 minutit.
4. Vajutage nupule  ja pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus.
5. Vajutage nupule .
6. Käivitage nupuga .  
Kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksuma.

## Aeg on lõppenud

Kõlab helisignaal. Töö on lõppenud. Oleku reale ilmub 00:00:00. Helisignaali võite nupuga  enneaegselt välja lülitada.

---

# Kombineeritud režiim

Siin on üheaegselt töös mikrolainerežiim ja teatud kuumutusviis. Road saavad tänu mikrolainerežiimile kiiremini valmis ja lähevad ikkagi ilusti pruuniks.

Kestuseks saate seada kuni 1 tund 30 minutit.

## Sobivad kuumutusviisid


- 3D-kuum õhk
- Kuum õhk
- Ülalt-/altkuumutus
- Ringleva õhuga grill
- Laiapinnaline grill
- Kitsapinnaline grill

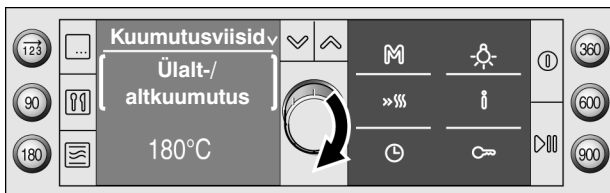
## Sobivad mikrolainevõimsused


Kuumutusviisiga saate kombineerida kõiki mikrolainevõimsusi, välja arvatud 900 W.

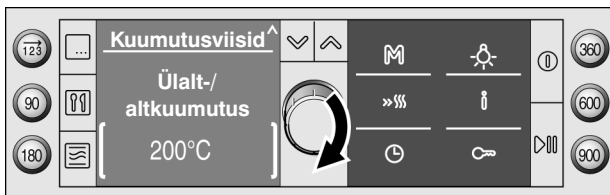
## Kombinatsiooni seadistamine

Joonisel toodud näide: Seadistus ülalt-/altkuumutus, 170 °C ja mikrolainerežiim 360 W, 17 minutit.

1. Vajutage nupule .  
Ilmub tekst "Kuumutusviisid".  
Näidikule ilmub soovitusena 3D-kuum õhk, 160 °C.
2. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kuumutusviis.



3. Nupuga  liikuge temperatuuri juurde.
4. Pöördnupuga reguleerige välja temperatuur.



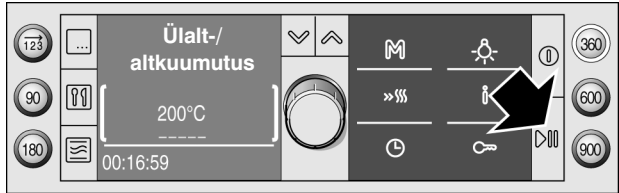
5. Vajutage soovitud mikrolainevõimsuse nupule.  
Valitud nupp süttib. Näidikule ilmub tekst "Kombinatsioon".



## 6. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.



## 7. Vajutage nupule ▷|||.



Ahi käivitub. Kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksuma.

Kõlab helisignaali. Kombineeritud režiim on lõppenud. Oleku reale ilmub 00:00:00. Helisignaali võite nupuga ⏸ enneaegselt välja lülitada.

### Aeg on lõppenud

### Soovitused seadistamiseks:

### Temperatuuri või grillimisrežiimi muutmine

Seda saab teha igal ajal. Pöördnupuga muutke temperatuuri või grillimisrežiimi.

### Aja muutmine

Vajutage nupule ⏸ ja pöördnupuga liiguge kestuse juurde. Vajutage nupule ✓ ja pöördnupuga muutke kestust. Vajutage nupule ⏸.

### Ahjuukse avamine

Töö katkeb. Pärast ukse sulgemist vajutage uuesti nupule ▷|||, töö jätkub.

### Töö katkestamine

Vajutage korraks nupule ▷|||. Ahi on ooterežiimil. Vajutage uuesti nupule ▷|||, ahi töötab edasi.

### Töö lõpetamine

Hoidke nuppu ▷||| all seni, kuni ilmub tekst "Funktsiooni valik". Võite seadistada uuesti.

### Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Vt peatükki *Ajafunktsioonid*.

# Jadarežiim

Jadarežiimi puhul võite üksteise järel seadistada kuni kolm režiimi ja need seejärel käivitada. Tingimus: Iga etapi jaoks peate välja reguleerima kestuse.

## Sobivad on


- kuumutusviisid  
Kuumutusviisid MikroKombi õrn ja MikroKombi intensiivne ei ole sobivad.
- mikrolainerežiim
- kombineeritud režiim

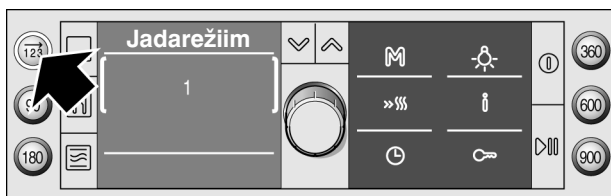
## Küpsetusnõud


Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud.



## Jadarežiimi seadistamine

Jadarežiimi iga etapi kohta seadistage kestus.

1. Vajutage nupule .  
Nupp süttib. Näidikule ilmub tekst "Jadarežiim".  
1 jadarežiimi esimese etapi tähisena on sulgudes.




2. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud küpsetusrežiim.
3. Nupuga  liikuge tagasi [1] juurde ja pöördnupuga valige välja [2] jadarežiimi teise etapi jaoks.
4. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud küpsetusrežiim.

5. Nupuga  liikuge tagasi [2] juurde ja pöördnupuga valige välja [3] jadarežiimi kolmanda etapi jaoks.
6. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kühsetusrežiim.
7. Vajutage nupule .


Ahi käivitub.

Jadarežiimi esimene etapp ilmub näidikule. Aeg hakkab nähtavalt jooksuma.


## **Aeg on lõppenud**

Kõlab helisignaal. Jadarežiimi töö on lõppenud. Helisignaali saate nupuga  enneaegselt välja lülitada.

## **Soovitused seadistamiseks: Seadistuse muutmine**

Muutmine on võimalik vaid enne käivitamist. Liikuge nupuga  üles, kuni sulgudesse ilmub 1, 2 või 3. Pöördnupuga valige välja etapp, mida soovite muuta. Muutke seadistust.

## **Töö lõpetamine**

Hoidke nuppu  all seni, kuni ilmub tekst "Valida funktsioon". Võite seadistada uuesti.




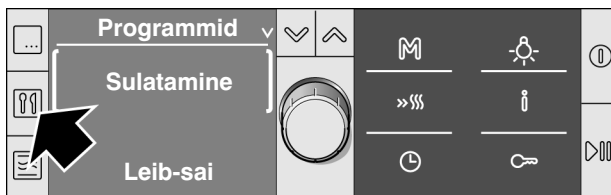
# Automaatprogrammid

Automaatprogrammidega on roogade valmistamine väga lihtne. Valite vaid programmi ja sisestate roa kaalu. Ahi valib automaatselt ülejäänud seadistused.

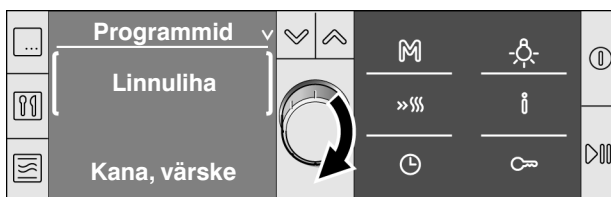
## Programmi valik


Joonisel toodud näide: Seadistus 1 kg värskete kanatükkide küpsetamiseks

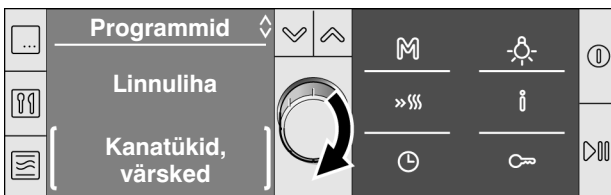
1. Vajutage nupule .  
Näidikule ilmub esimene programmirühm ja esimene programm.



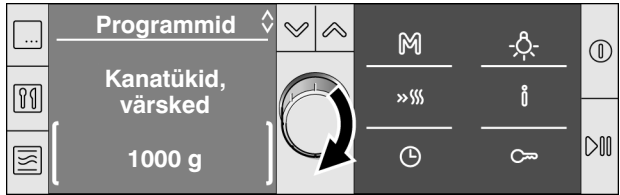
2. Pöördnupuga reguleerige välja programmirühm.



3. Nupuga  vahetage rida.
4. Pöördnupuga reguleerige välja programm.



- Vajutage nupule . Valitud programmi jaoks ilmub soovituslik kaal.
- Pöördnupuga reguleerige välja roa kaal.



- Vajutage nupule .

Programm käivitub. Kestus ilmub oleku reale ja hakkab nähtavalt jooksuma.

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb.

Oleku reale ilmub 00:00:00.

Helisignaali võite nupuga enneaegselt välja lülitada.

## Programm on lõppenud

### Soovitused seadistamiseks:

#### Programmi katkestamine

Hoidke nuppu all seni, kuni ilmub tekst "Valida funktsioon". Võite seadistada uuesti.

#### Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Vt peatükki *Ajafunktsioonid*.

## Küpsetustulemuse eraldi kohandamine

Kui programmi küpsetustulemus ei vasta Teie ettekujutusele, võite seda järgmisel korral muuta. Seadistage punktides 1 kuni 6 toodud viisil. Vajutage nupule ja pöördnupuga nihutage põlevat välja.

– ○○○●○○○ +

vasakule = küpsetustulemus on vähem intensiivsem

paremale = küpsetustulemus on intensiivsem

Nupuga käivitage programm.

## Sulatamine ja küpsetamine programmiauto- maatika abil

Võtke toiduaine pakendist välja ja kaaluge see ära. Kui Te ei saa sisestada täpset kaalu, sisestage ümardatud kaal.

Kasutage programmide jaoks alati mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat nõud, nt klaasist või keraamilist nõud või universaalpanni. Pidage kinni programmitabelis toodud soovitustest lisatarvikute kohta.

Asetage toiduaine külma ahju.

Tabel sobivate toiduainete, kaaluvahemike ja vajalike lisatarvikutega on toodud juhiste järel.

Väljaspoole toodud kaaluvahemikku jäävat kaalu sisestada ei saa.

Paljude roogade puhul kuulete mõne aja möödudes helisignaali. Keerake roal teine külg või segage seda.

## Sulatamine

Külmutage toiduained võimalikult õhukeste portsjonite kaupa temperatuuril  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Asetage külmutatud toiduaine madalasse nõusse, nt klaasist või portselanist taldrikule.

Kuklid asetage otse restile.

Tundlikud ja esileulatuvad osad katke fooliumitükikestega. Nii väldite enneaegset küpsema hakkamist. Veenduge, et foolium ei puutu kokku ahju seintega.

Temperatuuri ühtlustamiseks jätke toiduained pärast sulatamist veel 10 kuni 90 minutiks ahju.

Liha, linnuliha ja kala sulatamisel eraldub vedelikku. Valage see keeramisel ära. Ärge kasutage vedelikku edasisel töötlemisel ja ärge laske sellel kokku puutuda teiste toiduainetega.

Asetage looma-, lamba- ja sealihha nõusse kõigepealt nii, et pekine pool jääb alla.

Sulatage leiba üles ainult vajaminevas koguses. See läheb kiiresti vanaks.

Keeramisel eemaldage juba ülessulanud hakkliha. Entfernen Sie bereits aufgetautes Hackfleisch beim Wenden.

Terved linnud asetage keedunõusse kõigepealt nii, et rinnak jääb alla, linnulihatükide puhul peab allapoole jääma nahaga pool. Jalad ja tiivad katke fooliumitükikestega.

Tervel kalal katke fooliumiga sabauimed, kalafileeel ääred ja kalalõikudel väljaulatuvad osad.

Programmirühm Programm	Sobivad toiduained	Kaalu- vahemik kg	Nõu / lisatarvik, tasand
<b>Sulatamine</b>			
Nisujahusai		0,10 - 0,60	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Täisteraleib***		0,20 - 1,50	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Kuklid		0,05 - 0,45	Rest, tasand 1
Kook, kuiv*	Keeks ilma glasuuri ja võõbata, pärmитайnakook	0,20 - 1,50	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Kook, mahlane	Keeks puuviljaga, ilma võõba, glasuuri ja želatiiniga, ilma kreemi ja vahukooreta	0,20 - 1,20	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Hakkliha*	Veise-, lamba-, seahakkliha	0,20 - 1,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Veiseliha**	Veisepraad, vasikapraad, lihalõigud	0,20 - 2,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Sealiha**	Kondita kaelakarbonaad, rulaad, šnitseel, guljašš	0,20 - 2,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Talleliha**	Tallekints, tallekael, tallerulaad	0,20 - 2,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Terve lind**	Kana, part	0,70 - 2,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Linnulihatükid**	Kanakintsud, poolikud kanad, hanekoivad, hanerind, pardirind	0,20 - 1,20	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Terve kala**	Forell, tursk	0,20 - 1,20	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Kalafilee**	Ahvena-, tursa-, lõhe-, haugi-, saida-, lestafilee	0,20 - 1,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Kalakottlett**	Tursa-, haugi-, lõhelõigud	0,20 - 1,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1

\* Signaal keeramiseks pärast poole aja möödumist.

\*\* Signaal keeramiseks pärast 1/3 ja 2/3 aja möödumist

\*\*\* Signaal keeramiseks pärast 2/3 aja möödumist.

## Hautamine

### Köögivili

Värske köögivili: Lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage 2 spl vett.

Külmutatud köögivili: Sobib ainult blanšeeritud, mitte hautatud köögivili. Külmutatud köögivili koorekastmega on ebasobiv. 100 g kohta lisage 1 kuni 2 spl vett. Spinatile ja punasele kapsale ärge vett lisage.

Pärast programmi lõppu laske köögiviljal veel ca 5 minutit seista.

Programmirühm Programm	Sobivad toiduained	Kaalu- vahemik kg	Nõu / lisatarvik, tasand
<b>Köögivili</b>			
Värske köögivilja hautamine*	Lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, porru, paprika, suvikõrvits	0,20 - 1,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Külmutatud köögivilja hautamine*	Lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, punane kapsas, spinat	0,20 - 1,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1

\* Signaal segamiseks pärast poole aja möödumist.

### Kartulid

Keedetud kartulid: Lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kartulite kohta lisage kaks supilusikat vett ja pisut soola.

Koorega keedetud kartulid: Kasutage ühesuuruseid kartuleid. Peske kartulid puhtaks ja torgake koor mitmest kohast läbi. Asetage veel märjad kartulid veeta nõusse.

Pärast programmi lõppu laske kartulitel veel ca 5 minutit seista. Tekkinud vesi valage eelnevalt ära. Laduge kartulid 3-4 cm kõrguselt kihiti madalasse nõusse.

Pärast programmi lõppu laske kartulivormil veel ca 5-10 minutit seista.

Friikartulid, kroketid ja rösti peavad ahjus valmistamiseks sobima.

Programmirühm Programm	Sobivad toiduained	Kaalu- vahemik kg	Nõu / lisatarvik, tasand
<b>Kartulid</b>			
Keedetud kartulid*	Muredad või jahused kartulid	0,20 - 1,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Koorega keedetud kartulid*	Muredad või jahused kartulid	0,20 - 1,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Kartulivorm, värske		0,50 - 3,00	Madal kaaneta nõu, Rest, tasand 2
Friikartulid, külmutatud**		0,20 - 0,60	Universaalpann, tasand 2
Krocketid, külmutatud**		0,20 - 0,70	Universaalpann, tasand 2
Rösti, külmutatud**		0,20 - 0,80	Universaalpann, tasand 2

\* Signaal segamiseks pärast poole aja möödumist.

\*\* Signaal keeramiseks pärast 2/3 aja möödumist.

## Teraviljatooted

Teravilja keetmisel tekib palju vahtu. Teraviljatoodete keetmiseks kasutage kõrget kaanega nõud. Reguleerige välja toore teravilja kaal (ilma vedelikuta).

Riis: Ärge kasutage keedukotiriisi. Lisage riisile riisi kogusega võrreldes kahe- kuni kahe ja poole kordne kogus vedelikku.

Maisimanna: Lisage maisimannale sõltuvalt jahvatuse astmest kahe- kuni kolmekordne kogus vett.

Kuskuss: Lisage kahekordne kogus vedelikku.

Hirss: Lisage kahe- kuni kahe ja poole kordne kogus vedelikku.

Pärast programmi lõppu laske teraviljal veel ca 5-10 minutit seista.

Programmirühm Programm	Kaaluvahemik kg	Nõu / lisatarvik, tasand
<b>Teraviljatooted</b>		
Pikateraline riis*	0,10 - 0,50	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
Basmati riis*	0,10 - 0,50	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1

<b>Programmirühm Programm</b>	<b>Kaaluvahemik kg</b>	<b>Nõu / lisatarvik, tasand</b>
Metsik riis*	0,10 - 0,50	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
Maisimanna***	0,10 - 0,50	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
Kuskuss**	0,10 - 0,50	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
Hirss*	0,10 - 0,50	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1

\* Signaal segamiseks sõltuvalt kaalust umbes 2-14 minuti pärast.

\*\* Signaal segamiseks 1-2 minuti pärast.

\*\*\* Signaal segamiseks pärast poole aja möödumist.

## **Vormiroog**

Asetage roog mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas nõus restile.

Laduge vormiroa komponendid ca 5 cm kõrguselt kihiti madalasse nõusse.

Laduge kartulid 3-4 cm kõrguselt kihiti madalasse nõusse.

Pärast programmi lõppu laske kartulivormil veel ca 5-10 minutit seista.

<b>Programmirühm Programm</b>	<b>Kaaluvahemik kg</b>	<b>Nõu / lisatarvik, tasand</b>
<b>Vormiroog</b>		
Lasanje Bolognese, külmutatud	0,40 - 1,00	Kaaneta nõu Rest, tasand 1
Cannelloni, külmutatud	0,40 - 1,00	Kaaneta nõu Rest, tasand 1
Makaronivorm, külmutatud	0,40 - 1,00	Kaaneta nõu Rest, tasand 1
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	0,40 - 3,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 2
Vormiroog, magus	0,50 - 1,80	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Kartulivorm, värsked	0,50 - 3,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 2

## Külmutatud tooted

Kasutage eelküpsetatud, külmutatud pitsat ja pitsa-baguette.

Friikartulid, kroketid ja rösti peavad ahjus valmistamiseks sobima.

Kevadrullid ja minikevadrullid peavad ahjus valmistamiseks sobima.

Veenduge, et sügavkülmutatud road ei ole üksteise peal.

<b>Programmirühm Programm</b>	<b>Kaaluvahemik kg</b>	<b>Nõu / lisatarvik, tasand</b>
Pitsa, õhukesepõhjaline	0,30 - 0,50	Universaalpann, tasand 1
Pitsa, paksupõhjaline	0,40 - 0,60	Universaalpann, tasand 1
Minipitsa	0,10 - 0,60	Universaalpann, tasand 1
Pitsa-baguette, eelküpsetatud	0,10 - 0,75	Universaalpann, tasand 1
Friikartulid*	0,20 - 0,60	Universaalpann, tasand 2
Kroketid*	0,20 - 0,70	Universaalpann, tasand 2
Rösti*	0,20 - 0,80	Universaalpann, tasand 2
Lasanje Bolognese	0,40 - 1,00	Kaaneta nõu Rest, tasand 1
Cannelloni	0,40 - 1,00	Kaaneta nõu Rest, tasand 1
Makaronivorm	0,40 - 1,00	Kaaneta nõu Rest, tasand 1
Kevadrullid**	0,10 - 1,00	Universaalpann, tasand 2
Mini-kevadrullid**	0,10 - 0,60	Universaalpann, tasand 2
Kalapulgad*	0,20 - 0,90	Universaalpann, tasand 2
Paneeritud tindikalarõngad*	0,20 - 0,50	Universaalpann, tasand 2

\* Signaal keeramiseks pärast  $\frac{2}{3}$  aja möödumist.

\* Signaal keeramiseks pärast poole aja möödumist.



## Linnuliha

Asetage kana või broiler nõusse nii, et rinnak jääb alla.

Kanatükid asetage plaadile nii, et nahaga pool jääb üles.

Kalkunifileed küpsetage nahata. Lisage kalkunifileele 100-150 ml vedelikku. Pärast keeramist lisage vajaduse korral veel 50-100 ml vedelikku.

Pärast programmi lõppu laske kalkunifileel veel ca 10 minutit seista.

Programmirühm Programm	Sobivad toiduained	Kaalu- vahemik kg	Nõu / lisatarvik, tasand
<b>Linnuliha</b>			
Kana, värske*	Kana, terve	0,80 - 1,80	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
Kanatükid, värsked	Kanakoivad, poolikud kanad	0,40 - 1,20	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
Broiler, värske*		1,50 - 3,00	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
Kalkunifilee, värske**	Kalkunifilee, nahata	0,80 - 2,00	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1

\* Signaal keeramiseks terve kana puhul pärast 2/3 aja möödumist.

\*\* Signaal keeramiseks pärast poole aja möödumist.

## Liha

Hautamise alguses peab rostbiifi rasvasem pool jääma alla.

Veisepraad, vasikapraad, vasikakoot, tallekints ja seapraad: Praad peab nõu põhja katma kahe kolmandiku ulatuses. Praele lisage 50-100 ml vedelikku. Pärast keeramist lisage vajaduse korral veel 50-100 ml vedelikku.

Pikkpoisile lisage 50-100 ml vedelikku.

Pärast programmi lõppu laske prael veel 10 minutit seista.

<b>Programmirühm Programm</b>	<b>Sobivad toiduained</b>	<b>Kaalu- vahemik kg</b>	<b>Nõu / lisatarvik, tasand</b>
<b>Veiseliha</b>			
Moorpraad, värskes**		0,80 - 2,00	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
Rostbiif, poolküps*	5 - 6 cm paksune rostbiif	0,80 - 2,00	Kaaneta nõu Rest, tasand 1
Rostbiif, inglise pärane*	5 - 6 cm paksune rostbiif	0,80 - 2,00	Kaaneta nõu Rest, tasand 1
Pikkpoiss	ca 8 cm paksune	0,80 - 1,50	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Rulaad		0,50 - 3,00	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
<b>Vasikaliha</b>			
Praetükk, värskes*	Tagasink, pähklitükk	0,80 - 2,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Kondiga koot, värskes		0,80 - 3,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Osso buco		0,80 - 3,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
<b>Sealiha</b>			
Kaelakarbonaad, värskes, kondita***		0,80 - 2,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Kaelakarbonaad, värskes, kondiga*		0,80 - 2,50	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Kamaraga praad, värskes		0,80 - 2,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Pikkpoiss	ca 8 cm paksune	0,80 - 1,50	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Rulaad, värskes*		1,00 - 3,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
<b>Talleliha</b>			
Kints, värskes, kondita, poolküps*		0,80 - 2,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Kints, värskes, kondiga, küps*		0,80 - 2,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Pikkpoiss	ca 8 cm paksune	0,80 - 1,50	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1

Programmirühm Programm	Sobivad toiduained	Kaalu- vahemik kg	Nõu / lisatarvik, tasand
<b>Ulukiliha</b>			
Hirvepraad, värsk*		0,50 - 3,00	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
Kitsekints, kondita, värsk***		0,50 - 2,50	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
Jäneseints, kondiga, värsk***		0,50 - 1,50	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
Metsseapraad, värsk***		0,50 - 2,50	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
Küülik, värsk		0,50 - 2,00	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1

\* Signaal keeramiseks pärast poole aja möödumist.

\*\* Signaal keeramiseks pärast  $\frac{1}{3}$  ja  $\frac{2}{3}$  aja möödumist.

\*\*\* Signaal keeramiseks pärast  $\frac{2}{3}$  aja möödumist.

## Kala

Terve kala, värsk: Lisage 1 kuni 3 spl vett või sidrunimahla.

Kalafilee, värsk: Lisage 1 kuni 3 spl vett või sidrunimahla.

Paneeritud tindikalarõngad, külmutatud: Need peavad ahjus valmistamiseks sobima.

Programmirühm Programm	Kaaluvahemik kg	Nõu / lisatarvik, tasand
Terve kala hautamine	0,30 - 1,10	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Värsk kalafilee hautamine	0,20 - 1,00	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
Kalapulgad*	0,20 - 0,90	Universaalpann, tasand 2
Tindikalarõngad, külmutatud*	0,20 - 0,50	Universaalpann, tasand 2

\* Signaal keeramiseks pärast  $\frac{2}{3}$  aja möödumist.

## Pikkpoiss ja ühepajatoit

Pikkpoisile lisage 50-100 ml vedelikku.

Programmirühm Programm	Sobivad toiduained	Kaaluvahemik kg	Nõu / lisatarvik, tasand
<b>Pikkpoiss</b>			
värskest veisehakklihast	ca 8 cm paksune	0,80 - 1,50	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
värskest seahakklihast	ca 8 cm paksune	0,80 - 1,50	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
värskest segahakklihast	ca 8 cm paksune	0,80 - 1,50	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
värskest lambahakklihast	ca 8 cm paksune	0,80 - 1,50	Madal kaaneta nõu Rest, tasand 1
<b>Ühepajatoit*</b>			
Guljašš		0,30 - 2,00	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1
Rulaad		0,50 - 3,00	Kõrge kaanega nõu Rest, tasand 1

\* Seadistada liha kaal

## Ajafunktsioonid

Ajafunktsioonide avate nupuga ☹. Võimalikud on järgmised funktsioonid:

Kui ahi on välja lülitatud:



- Signaalkella seadmine
- Kellaaja seadmine

Kui ahi on sisse lülitatud:

- Signaalkella seadmine
- Kestuse seadmine
- Lõpetusaja seadmine hilisemaks

1. Avage menüü nupuga ☹.
2. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud funktsioon.

**Lühiselgitus  
ajafunktsioonide  
väljareguleerimise kohta**




3. Nupuga  vahetage rida ja reguleerige pöördnupuga välja aeg või kestus.
4. Sulgege menüü nupuga .


Iga üksiku funktsiooni väljareguleerimise juhised on toodud järgnevalt.

---



## Signaalkella seadmine

Signaalkell käib ahjust sõltumatult. Seda saate kasutada köögikellana ja välja reguleerida igal ajal.

1. Vajutage nupule .  
Avaneb ajafunktsioonide menüü.
2. Vajutage nupule  ja pöördnupuga reguleerige välja signaalkella aeg.
3. Nupuga  sulgege ajafunktsioonide menüü.

Näidik läheb tagasi eelmisesse olekusse. Näidikule ilmuvad signaalkella sümbol  ja jooksev aeg.




Kõlab helisignaal.

Aeg on lõppenud. Näit on  00:00. Helisignaali saate nupuga  enneaegselt välja lülitada.




## Kui aeg on möödunud

### Soovitused seadistamiseks:

#### Kella käimise katkestamine

Nupuga  avage ajafunktsioonide menüü. Vajutage nupule  ja keerake aeg pöördnuuga tagasi 00:00 peale. Sulgege menüü nupuga .

#### Seatud käimise kestuse muutmine

Nupuga  avage ajafunktsioonide menüü. Vajutage nupule  ja muutke järgmiste sekundite jooksul pöördnupuga signaalkella aega. Sulgege menüü nupuga .

---

## Kestuse seadmine

Kui seate roa jaoks kestuse (küpsetusaja), katkeb ahju töö selle aja möödumisel automaatselt. Ahju kuumenemine lõpeb.

Eeldus:

Seatud on kuumutusviis ja temperatuur.

Joonisel toodud näide: Ülalt-/altkuumutus, 180 °C, 45 minutit

1. Vajutage nupule ⌚.  
Avaneb ajafunktsioonide menüü.



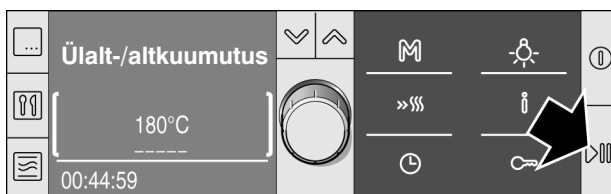
2. Pöördnupuga liikuge kestuse juurde.



3. Nupuga ∨ vahetage rida.
4. Pöördnupuga reguleerige välja küpsetusaeg.



5. Vajutage nupule ⌚.  
Ajafunktsioonide menüü sulgub.
6. Kui ahi ei ole veel käivitunud, vajutage nupule ▷|||.  
Kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksmas.



## Aeg on lõppenud

Kõlab helisignaal.  
Ahju kuumenemine lõpeb. Oleku reale ilmub 00:00:00. Helisignaali võite nupuga ⊖ enneaegselt välja lülitada.

## Soovitused seadistamiseks:

### Kestuse katkestamine

Selleks avage menüü nupuga ⊕. Pöördnupuga liikuge kestuse juurde, vajutage nupule ∨ ja seadke kestus pöördnupuga 00:00 peale. Sulgege menüü nupuga ⊖.

### Aja muutmine

Selleks avage menüü nupuga ⊕. Pöördnupuga liikuge kestuse juurde, vajutage nupule ∨ ja muutke kestust pöördnupuga. Sulgege menüü nupuga ⊖.

---

## Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Pidage meeles, et kergesti riknevad toiduained ei tohi jääda ahju liiga kauaks.

Näide: Asetate roa ahju 9.30. Roog küpseb 45 minutit ja on valmis 10.15. Soovite aga, et roog oleks valmis 12.45.

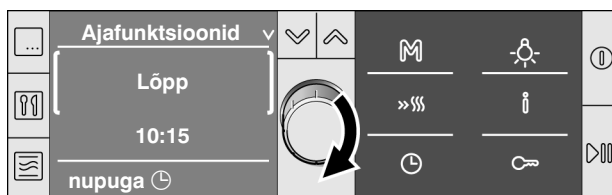
Seadke lõpetusaeg 10.15 asemel 12.45 peale. Ahi on ooterežiimil. Ahi käivitub 12.00 ja lülitub välja 12.45.

Mõne programmi puhul ei ole lõpetusaja seadmine hilisemaks võimalik.

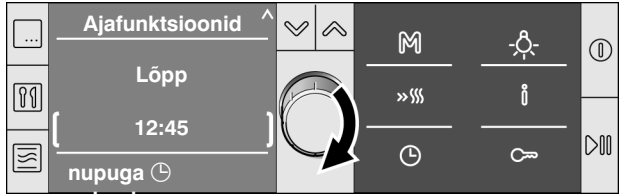
### Lõpu seadistamine

Tingimus: Seatud režiim ei ole käivitatud. Seadistatud on kestus. Ajafunktsioonide menüü ⊖ on avatud.

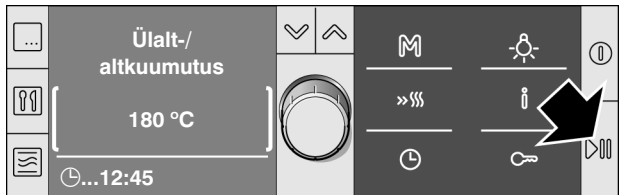
1. Nupuga ⤴ liikuge ülemisse ritta ja pöördnupuga lülitage "Lõpp" juurde. Näidikule ilmub aeg, mil töö lõpeb.



- Vajutage nupule ∨.
- Pöördnupuga seadke lõpp hilisemaks.



- Nupuga ⊖ sulgege ajafunktsioonide menüü.
- Kinnitage nupuga ▷|||.



Seadistus on üle võetud. Ahi on ooterežiimil ⊖... ja alustab tööd õigel hetkel.

## Aeg on lõppenud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb. Oleku reale ilmub 00:00:00. Helisignaali võite nupuga ⊖ enneaegselt välja lülitada.

## Soovitus seadistamiseks:

### Lõpetusaja muutmine

See on võimalik seni, kuni ahi on ooterežiimil ⊖... Selleks avage menüü nupuga ⊖. Pöördnupuga liikuge lõpetusaja juurde. Vajutage nupule ∨ ja pöördnupuga muutke lõpetusaega. Sulgege menüü nupuga ⊖.

### Lõpetusaja katkestamine

See on võimalik seni, kuni ahi on ooterežiimil ⊖... Pöördnupuga liikuge lõpetusaja juurde. Vajutage nupule ∨ ja pöörake pöördnuppu vasakule seni, kuni näit kustub. Sulgege menüü nupuga ⊖.





---

## Kellaaja seadmine

Selleks et kellaiega seada või muuta, peab ahi olema välja lülitatud.




### Pärast voolukatkestust

Pärast voolukatkestust ilmub näidikule tekst "Seada kellaeg".

1. Vajutage nupule  ja reguleerige pöördnupuga välja õige kellaeg.
2. Vajutage nupule .  
Kellaeg on üle võetud.

### Kellaaja muutmine

Näide: Suveaja muutmine talveajaks.

1. Vajutage nupule .  
Avaneb ajafunktsioonide menüü.
2. Pöördnupuga liikuge kellaaja juurde.
3. Vajutage nupule  ja pöördnupuga muutke kellaiega.
4. Vajutage nupule .  
Ajafunktsioonide menüü sulgub. Kellaeg on muudetud.

### Kellaaja tuhmistamine

Kui ahi on välja lülitatud, ilmub näidikule õige kellaeg. Kellaiega saab tuhmistada. Vt punkti *Põhiseadistused*.

---

# Mälu

Mälu võimaldab salvestada ise koostatud programme ja neid ühe nupulevajutusega avada. Selle jaoks on olemas kuus salvestuskohta. Mälu kasutamine on otstarbekas siis, kui valmistate rooga eriti sageli.

---

## Seadistuste salvestamine mälu

1. Reguleerige välja soovitud režiim. Ärge käivitage.
2. Vajutage korraks nupule **M** ja pöördnupuga valige välja üks kuuest salvestuskohest.
3. Hoidke nuppu **M** all seni, kuni näidikule ilmub "Mälu salvestatud".

Seadistus on salvestatud ja seda saab igal ajal käivitada.

Seadistage, valige uus salvestuskoht ja salvestage uued seadistused nupuga **M**. Vanad seadistused kirjutatakse üle.

### Salvestuskoha ülekirjutamine

---

## Mälu käivitamine

Salvestatud seadistusi saate igal ajal käivitada.

1. Vajutage korraks nupule **M** ja pöördnupuga valige välja salvestuskoht. Näidikule ilmuvad vanad seadistused. Kui ilmub tekst "Salvestuskoht on tühi", ei ole sellele salvestuskohtale veel ühtegi seadistust salvestatud.
2. Vajutage nupule **D**.

Mälu käivitub.

### Soovitused seadistamiseks:

#### Salvestuskoha muutmine

Pärast käivitamist ei saa salvestuskohta enam muuta.

#### Seadistuse muutmine





Seda saab teha igal ajal. Kui käivitate mälu järgmisel korral, ilmub näidikule taas algselt käivitatud seadistus.

# Sabbat-seadistus

Selle seadistusega hoiab ahi ülalt–/altkuumutuse puhul temperatuuri 85 °C. Võite välja reguleerida kestuse 24 kuni 73 tundi.

Selle aja jooksul jäävad road ahjus kuumaks, ilma et peaksite ahju sisse või välja lülitama.

Tingimus: Olete põhiseaditustes sabbat-seadistuse aktiveerinud. Vt peatükki *Põhiseadistused*.

1. Vajutage nupule .  
Näidikule ilmub soovitusena 3D-kuum õhk, 160 °C.
2. Keerake pöördnupp vasakule sabbat-seadistuse peale.
3. Nupuga  avage ajafunktsioonide menüü ja liikuge pöördnupuga kestuse juurde. Näidikule ilmub soovitus 27:00 tundi.
4. Vajutage nupule .
5. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus.
6. Vajutage nupule .

Sabbat-seadistus käivitub. Kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksma.

Ahju kuumenemine lõpeb.


**Aeg on lõppenud**

**Soovitused  
seadistamiseks:**

**Lõpetusaja seadmine  
hilisemaks**

**Sabbat-seadistuse  
katkestamine**

Mõne programmi puhul ei ole lõpetusaja seadmine hilisemaks võimalik.



Hoidke nuppu  all seni, kuni ilmub tekst "Valida funktsioon". Võite seadistada uuesti.

---

# Lapselukk


Ahi on varustatud lapselukuga, mis takistab lastel ahju kogemata sisse lülitamast ja seadistusi muutmast.

## Lapseluku aktiveerimine



Hoidke võtme nuppu  all seni, kuni näidikule ilmub sümbol . See võtab aega umbes 4 sekundit.

Juhtpaneel on lukustatud.

## Lukustuse avamine

Hoidke võtme nuppu  all seni, kuni sümbol kustub. Võite seadistada uuesti.

## Märkus

Hoolimata aktiveeritud lapselukust võite ahju nupule  vajutamisega või nupu  allhoidmisega välja lülitada, samuti reguleerida signaalkella ja välja lülitada helisignaali.

---

# Põhiseadistuste muutmine

Seade on varustatud erinevate põhiseadistustega, mida saate igal ajal vastavalt oma vajadustele muuta.

## Märkus

Tabelist leiate kõik põhiseadistused ja võimalused nende muutmiseks.

Sõltuvalt seadme mudelist kuvatakse näidikul üksnes neid põhiseadistusi, mis seadmega sobivad.

## Põhiseadistus

## Võimalused

## Selgitus

---

Valida keel:  
saksa

---

Võimalik on valida 29 keele vahel

---

Näidikutekstide keel

---


Helisignaali kestus:  
keskmine

---

keskmine = 2 minutit  
lühike = 10 sekundit  
pikk = 5 minutit

---

Aeg, mille jooksul kõlab pärast kestuse lõppu helisignaali

<b>Põhiseadistus</b>	<b>Võimalused</b>	<b>Selgitus</b>
Helisignaali väljas	sees väljas	Kinnitustoon nupule vajutamisel
Näidiku eredus: päev	päev keskmine öö	Näidiku valgustus
Kontrast ○○○●○○○	nt tugevam ○○○○●○	Näidiku kontrast
Kellanaät: sees	sees väljas*	Kellanaät, kui ahi on välja lülitatud * Kellaaega kuvatakse seni, kuni põleb jääksoojuse näit.
Edasi pärast ukse sulgemist: väljas	automaatselt väljas *	Viis, kuidas tööd pärast ahjuukse avamist ja seejärel sulgemist jätkatakse *nupuga  jätkata tööd
eraldi kohandada: – ○○○●○○○ +	nt küpsetustelemus intensiivsemaks – ○○○○○●○ +	Kõikide automaatprogrammide küpsetustelemusemuutmine paremale = intensiivsemaks vasakule = vähem intensiivsemaks
Nuppude selgituse näit: sees	sees väljas	Näidik pärast ahju sisselülitamist
3D-kuum õhk Soovitus: 160 °C	30 kuni 250 °C	Kuumutusviisi jaoks soovituslik temperatuuri püsiv muutmine
Kuum õhk Soovitus: 160 °C	30 kuni 250 °C	Kuumutusviisi jaoks soovituslik temperatuuri püsiv muutmine
Ülalt-/altkuumutus Soovitus 180 °C	30 kuni 300 °C	Kuumutusviisi jaoks soovituslik temperatuuri püsiv muutmine
Intensiivkuumutus Soovitus: 190 °C	100 kuni 300 °C	Kuumutusviisi jaoks soovituslik temperatuuri püsiv muutmine
Altkuumutus Soovitus: 180 °C	30 kuni 200 °C	Kuumutusviisi jaoks soovituslik temperatuuri püsiv muutmine

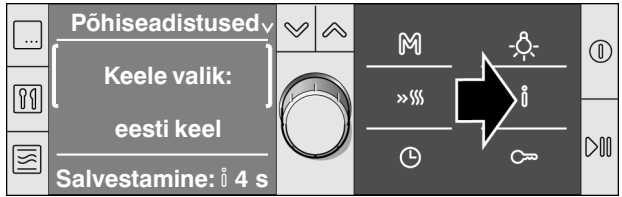
<b>Põhiseadistus</b>	<b>Võimalused</b>	<b>Selgitus</b>
Ringleva õhuga grill Soovitus: 190 °C	100 kuni 250 °C	Kuumutusviisi jaoks soovituslikutemperatuuri püsiv muutmine
Laiapinnaline grill Soovitus: tugev	tugev keskmine nõrk	Kuumutusviisi jaoks soovitusliku režiimi püsiv muutmine
Kitsapinnaline grill Soovitus: tugev	tugev keskmine nõrk	Kuumutusviisi jaoks soovitusliku režiimi püsiv muutmine
Õrn küpsetus Soovitus: 80 °C	70 kuni 100 °C	Kuumutusviisi jaoks soovituslikutemperatuuri püsiv muutmine
Eelsoojendus Soovitus: 50 °C	30 kuni 70 °C	Kuumutusviisi jaoks soovituslikutemperatuuri püsiv muutmine
Soojana hoidmine Soovitus: 70 °C	60 kuni 100 °C	Kuumutusviisi jaoks soovituslikutemperatuuri püsiv muutmine
MikroKombi õrn Soovitus: 180 °C	30 kuni 250 °C	Kuumutusviisi jaoks soovituslikutemperatuuri püsiv muutmine
MikroKombi intensiivne Soovitus: 200 °C	30 kuni 250 °C	Kuumutusviisi jaoks soovituslikutemperatuuri püsiv muutmine
Sabbat-seadistus: ei	ei jah	Vt peatükki Sabbath-seadistus
Tööpinge 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Tööpingekohandamine
Tehase seadistuste taastamine: ei	ei jah	Kõikide muudatuste lähtestamine põhiseadistustele

## **Põhiseadistuste muutmine**

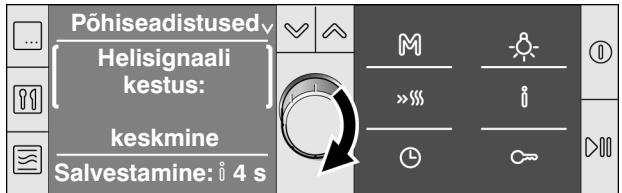
Eeldus: Ahi peab olema välja lülitatud.

Joonisel toodud näide: Põhiseadistuse "Helisignaali kestus" muutmine keskmiselt lühikesele.

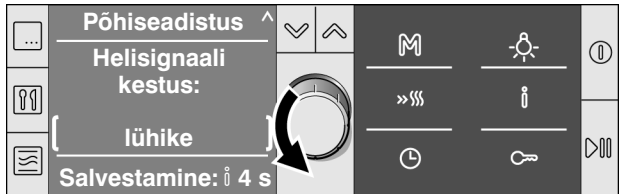
1. Hoidke nuppu **i** ca 4 sekundit all, kuni ilmub tekst "Põhiseadistus" ja esimene põhiseadistus "Valida keel".



2. Pöördnupuga valige välja soovitud põhiseadistus.



3. Nupuga **∨** liikuge järgmisele reale.
4. Pöördnupuga muutke põhiseadistust.



Nüüd saate muuta teisi põhiseadistusi. Selleks liikuge nupuga **∧** uuele reale ja seadistage punktides 2 kuni 4 toodud viisil.

5. Hoidke nuppu **i** all seni, kuni ilmub kellaeg. See võtab aega umbes neli sekundit. Kõik muudatused on salvestatud.

## Katkestamine

Vajutage nupule **⓪**. Muudatused ei ole üle võetud.

---

# Automaatne väljalülitus

Ahi on varustatud automaatse väljalülituse funktsiooniga. See aktiveerub, kui seatud ei ole kestust ja kui seadistusi ei ole pikka aega muudetud.

## Väljalülitus aktiveerub

Näidikule ilmub teksti "Automaatne väljalülitus". Millal see juhtub, sõltub seatud temperatuurist või grillimisrežiimist. Selleks et tekst kustuks, vajutage suvalisele nupule. Võite seadistada uuesti.

## Märkus

Kui seatud on kestus, lõpeb ahju kuumenemine pärast kestuse lõppu. Automaatse väljalülituse funktsioon ei ole vajalik.

---

# Hooldus ja puhastus

Hoolika puhastuse ja hoolduse korral säilib ahju välimus ja töökindlus pikka aega. Järgnevalt leiate juhised ahju õigeks hoolduseks ja puhastuseks.



Lühise oht!

Ärge kasutage kõrgsurve- ega aurupuhasteid.



Põletuse oht!

Ärge puhastage ahju kohe pärast väljalülitamist. Laske seadmel jahtuda.

## Märkused

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

Ukseklaasil olevad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.



Email saab väga kõrgetel temperatuuridel kõrvetada. See võib tekitada kergeid värvimuutusi. See on normaalne ega avalda mingit mõju funktsioonile.

Õhukeste plaatide servi ei saa emailiga täies ulatuses katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei mõjuta korrosioonikaitset.

Ebameeldivaid lõhnu, näiteks pärast kala valmistamist, saab väga lihtsalt kõrvaldada. Segage tassi vee hulka paar tilka sidrunimahla. Asetage nõusse lusikas, et vältida vedeliku ülekeemist. Kuumutage vett 1 kuni 2 minutit mikrolainerežiimi maksimaalsel võimsusel.

### **Ahju isepuhastuvate pindade puhastamine**

Ahju tagasein ja lagi on kaetud isepuhastuva emailiga. Need puhastuvad ahju töötamise ajal iseenesest. Suuremad pritsmed kaovad mõnikord alles pärast seda, kui ahi on mitu korda töös olnud.

#### **Olulised märkused**

Ärge kunagi töödelge ahju isepuhastuvaid pindu ahjupuhastusvahendiga.

Kui ahjupuhastusvahend satub kogemata tagaseinale või laele, eemaldage see kohe käsna ja veega.

Ärge kunagi kasutage küüriva toimega puhastusvahendeid. Need kriimustavad poorset kihti või purustavad selle.

Ärge kunagi töödelge ahju isepuhastuvaid pindu küüriva käsna.

Emaili kerge toonimuutus ei avalda isepuhastusele mingit mõju.

### **Ahju põhja ja külgsseite puhastamine**

Kasutage nõudepesulappi ja kuuma nõudepesuvahendilahust või äädikavett.

Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Kasutage ainult külmas ahjus.

## Puhastusvahendid

Et erinevaid pindu ebasobivate puhastusvahenditega mitte kahjustada, pidage kinni tabelis toodud andmetest.

Ärge kasutage

- tugevatoimelisi ja küürivaid puhastusvahendeid,
- metallist ega klaasist kaabitsaid ukseklaasi puhastamiseks,
- metallist ega klaasist kaabitsaid uksetihendi puhastamiseks,
- kõvu küürimiskäsnu ja nuustikuid,
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.

Ala	Puhastusvahend
Seadme esipaneel	Kuumnõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit, metallist ega klaasist kaabitsat.
Roostevabastterasest pinnad	Kuumnõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Müügiesindustes on saadaval spetsiaalsed puhastusvahendid roostevabast terasest pindadele.
Ahju sisepinnad	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Tugeva määrdumuse korral: Ahjupuhastusvahend, kuid seda tohib kasutada üksnes külmas ahjus. Soovitav on kasutada roostevabast terasest käsna.
Ahjulambi klaasist kate	Kuumnõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

Ala	Puhastusvahend
Tihend	Kuumnõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga, ärge küürige.  Ärge kasutage puhastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.
Lisatarvikud	Kuumnõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga.

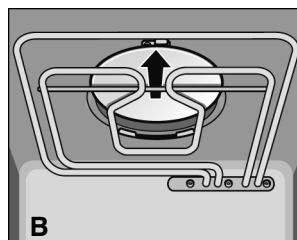
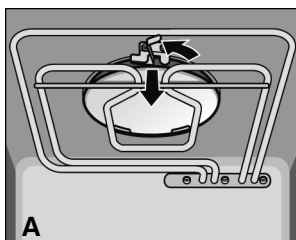
## Klaasist kate puhastamine

### Eemaldamine

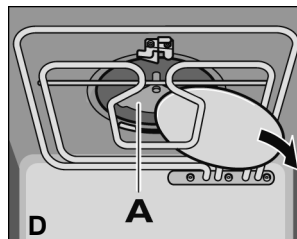
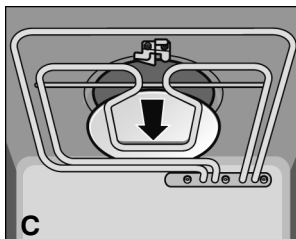
Puhastamiseks võite ahju laes oleva klaasist kate eemaldada.

**Tähelepanu!** Ahi peab olema külm.

1. Asetage ahju köögirätik.
2. Tõmmake ahju laes olev klamber ette. (Joonis A)  
Suruge klaasist kate teise käe pöidlaga alla. Vabastage klamber.
3. Lükake kate kahe käega ette ja toetage grillküttekehale. (Joonis B)



4. Lükake katet uuesti pisut taha. (Joonis C)
5. Kallutage katet külgsuunas alla ja võtke välja. (Joonis D)





## Ärge kunagi puudutage ega puhastage mikrolaineantenni (A)!

Kerge määrdumuse korral:

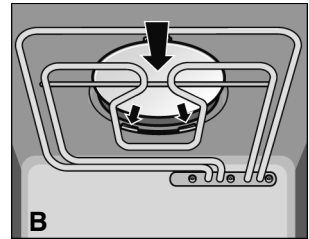
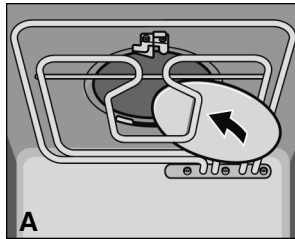
Peske klaasist kate kuuma nõudepesuvahendilahusega puhtaks.

Suure määrdumuse korral:

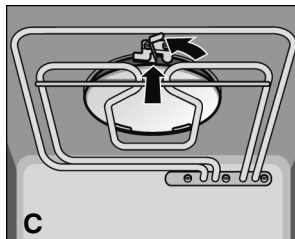
Puhastage klaasist katet samamoodi nagu ahju emailitud pindu.

## Paigaldamine

1. Lükake kate sisse nii, et sile pool jääb alla, ja toetage grillküttekehale. (Joonis A)
2. Lükake katet kahe käega taha, nii et see fikseerub kahe kinnituse külge. (Joonis B)



3. Tõmmake klamber ette ja suruge klaasist kate üles. Vabastage klamber. (Joonis C)



Võtke köögirätik ahjust välja.



**Ärge kunagi rakendage ahju tööle, kui mikrolainerežiimi klaasist kate on paigaldamata!**

# Ukseklaaside puhastamine

## Eemaldamine

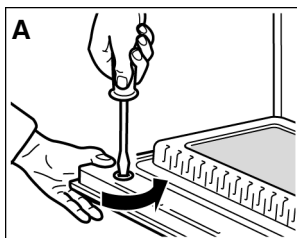


Puhastamiseks võite ukseklaasid eemaldada.

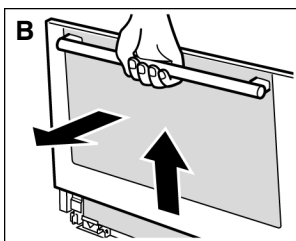
**Põletuse oht!**

Ärge eemaldage klaase kohe pärast ahju väljalülitamist. Ahi peab olema külm.

1. Avage ahju uks.
2. Keerake ukse küljes olevad kruvid ristpeakruvikeerajaga (laius 8-11 mm) lahti. Seejuures hoidke ukseklaasi ühe käega kinni. (joonis A)



3. Seadke uks kaldu ja tõmmake klaas koos uksekäepidemega suunaga üles välja. (joonis B)



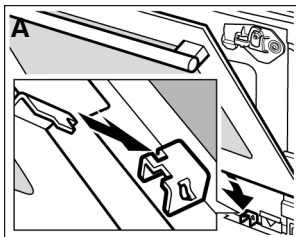
4. Sulgege uks.

Puhastage klaasid klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

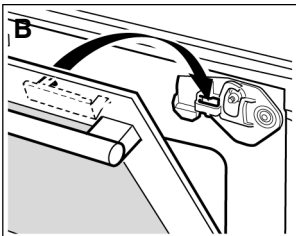
Ärge kasutage abrasiivse või kühriiva toimega vahendeid. Klaasist kaabits ei sobi puhastamiseks.

## Paigaldamine

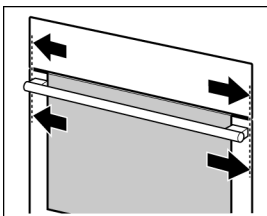
1. Asetage ukseklaas kahe käega juhtsoonde. (joonis A)



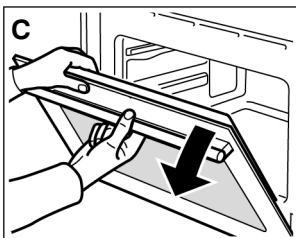
2. Suruge ukseklaas alla, kergitage pisut ja asetage ülalt kohale. (joonis B)



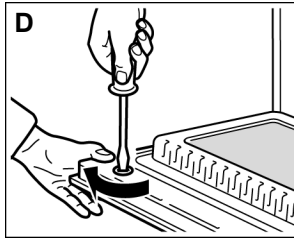
Veenduge, et ukseklaas on juhtpaneeliga ühel joonel.



3. Tehke uks täiesti lahti, seejuures hoidke klaase ühe käega kinni. (joonis C)



4. Keerake ukse küljes olevad kruvid ristpeakruvikeerajaga (laius 8-11 mm) kinni, sulgege uks. (joonis D)



**Kasutage ahju uuesti alles siis, kui klaasid on nõuetekohaselt paigaldatud.**

## Mida teha tõrke korral?

Tõrge on tihti tingitud vaid mõnest väikesest piasiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist tutvuge tabeliga. Võib-olla suudate tõrke ise kõrvaldada.


Kui roog teinekord kõige paremini ei õnnestu, tutvuge peatükiga *Teie jaoks meie köögistuudios testitud*. Sealt leiate palju soovitusi ja juhiseid toiduvalmistamiseks.

## Tõrgete tabel

Tõrge	Võimalikpõhjus	Juhised / abi
Seade ei tööta.	Kaitse on defektne.	Kontrollige, kas elektrikilbi kaitse on töökorras.
	Pistik ei ole ühendatud pistikupessa.	Ühendage pistik pistikupessa.
	Voolukatkestus.	Kontrollige, kas köögilamp põleb.
Näidikule ilmub "Seada kellaag". Kuvatud kellaag ei ole õige.	Voolukatkestus.	Reguleerige pöördnupuga välja õige kellaag ja vajutage nupule ⌚.

<b>Tõrge</b>	<b>Võimalikpõhjus</b>	<b>Juhised / abi</b>
Ahi ei lähe kuumaks. Oleku real on teksti "Demo".	Ahi on demon-stratsioonirežiimil.	Lülitage vool elektrikilbist välja ja umbes 20 sekundi pärast uuesti sisse. Järgmise 2 minuti jooksul hoidke nuppu  all neli sekundit, kuni "Demo" kustub.
Näidikule ilmub "Automaatne väljalülitus".	Aktiveerus automaatne väljalülitus. Ahju kuumenemine lõpeb.	Vajutage mis tahes nupule. Tekst kustub. Võite seadistada uuesti.
Mikrolainerežiim ei lülitu sisse.	Uks ei ole täiesti suletud.	Kontrollige, et ukse vahele ei ole jäänud toidujääke ega võõrkehi. Veenduge, et tihendid on puhtad. Kontrollige, ega ukse tihend ei ole kõverdunud.
	Mikrolainerežiimi ei käivitunud.	Vajutage nupule  .
Seade ei kuumene seatud temperatuurini.	Nupule  ei ole vajutatud.	Vajutage nupule  .
Mikrolaineahju töö katkeb ilma nähtava põhjuseta.	Mikrolaineahju töös on tõrge.	Kui viga peaks esinema tihti, pöörduge teeninduskeskuse. Ahju saab kasutada ilma mikrolainerežiimita.
Mikrolainerežiimil lähevad road kuumaks aeglasemalt kui senini.	Valitud on liiga väike mikrolainevõimsus.	Valige suurem võimsus.
	Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus.	Kahekordne kogus - peaaegu kahekordne aeg.
	Road olid tavalisest külmemad.	Segage roogi vahetevahel või keerake teine külg.

## **Veateade tähega E**

Kui näidikule ilmub veateade tähega E, vajutage nupule . See kustutab veateate. Võib juhtuda, et peate seejärel kellaaja uuesti õigeks seadma. Kui veateade ilmub uuesti, pöörduge klienditeenindusse. Veateadete E101, E104 ja E106 puhul võib ahi töötada mikrolainerežiimil.



Veateade E011 näitab, et mõni nupp võib olla kinni kiilunud. Vajutage ükshaaval kõikidele nuppudele ja kontrollige, kas nupud on puhtad. Kui veateade ei kao, pöörduge klienditeenindusse.



**Elektrilöögi oht!**  
Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik.

## Ahjulambi vahetamine

Ahjulampi saab vahetada. Temperatuurikindlad halogeenpirnid 12 V, 20 W on saadaval müügiesindustes.

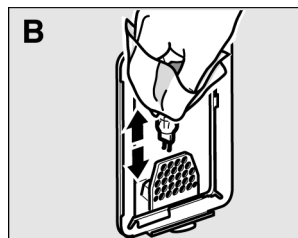
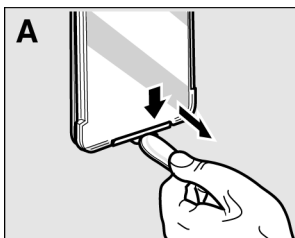


**Elektrilöögi oht!**  
Ärge kunagi vahetage ahjulampi, kui seade on sisse lülitatud.  
Eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.

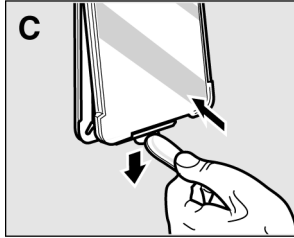
Võtke uus halogeenpirn pakendist välja kuiva lapi abil. See pikendab pirni eluiga.

### Toimige järgnevalt

1. Lülitage elektrikilbist vool välja.
2. Kahjustuste vältimiseks asetage külma ahju köögirätik.
3. Eemaldage klaasist kate. Selleks avage klaasist kate alt käega.  
Kui klaasist katet peaks olema raske avada, võtke abiks lusikas. (joonis A)
4. Tõmmake pirn välja ja asendage sama tüüpi pirniga. (joonis B)



5. Pange klaasist kate tagasi kohale. (joonis C)



6. Võtke kõõgirätik välja. Lülitage vool elektrikilbis tagasi sisse või ühendage võrgupistik pistikupessa.

## Ukse tihendi vahetamine

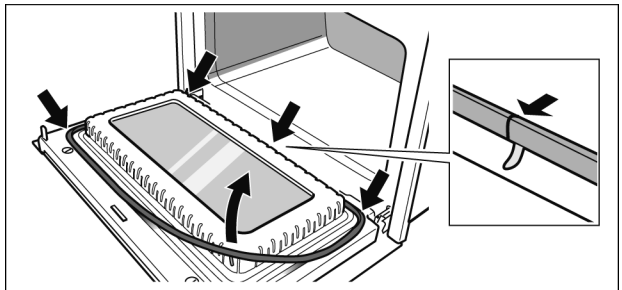
Kui ukse tihend on defektne, tuleb see välja vahetada. Varutihendid on saadaval müügiesindustes. Tehke teatavaks oma seadme E-number ja FD-number.



Raskete tervisekahjustuste oht!

Ärge kasutage seadet, kui ukse tihend on kahjustatud. Ahjust võib eralduda mikrolaineid. Kasutage seadet alles siis, kui see on parandatud.

1. Avage ahju uks.
2. Tõmmake vana tihend maha.
3. Ukse tihendi küljes on 5 konksu. Nende konksude abil kinnitage uus tihend ahju ukse külge.



Märkus: Tihendi alaosa keskel olev löikeyoon on tehniliselt tingitud.

# Hooldus

Kui Teie ahi vajab parandamist, pöörduge meie hooldustöökotta. Lähima hooldustöökoja telefoni ja aadressi leiate telefoniraamatust. Ka toodud klienditeeninduskeskused suunavad Teid meeleldi lähimasse hooldustöökotta.

## E-number ja FD-number

Hooldustöökotta pöördumisel tehke teatavaks ahju E-number ja FD-number.

Andmesildi koos numbrita leiate ahjust.

Et vajaduse korral ei oleks vaja kaua otsida, võite siia kirja panna oma ahju andmed ja hooldustöökoja telefoninumbri.

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

Hooldus 
---

Pidage meeles, et valest käsitsusest tingitud probleemide korral on hooldustehniku poole pöördumine ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Seade vastab standardile EN 55011 ja/või CISPR 11.

Tegemist on 2. rühma B-klassi seadmega.

2. rühm tähendab, et seadmes tekitatakse toiduainete kuumutamiseks mikrolaineid.

Klass B näitab, et seade on ette nähtud kasutamiseks kodus majapidamises.

---

# Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks

Järgnevalt leiate soovitused selle kohta, kuidas küpsetamisel ja praadimisel energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

---

## Energia säästmine

Kuumutage ahju eelnevalt ainult siis, kui seda on retseptis või kasutusjuhendis toodud tabelis nõutud.

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

Hautamise, küpsetamise ja praadimise ajal avage ahju ust võimalikult harva.

Mitut kooki küpsetage soovitatavalt üksteise järel. Ahi on veel kuum. Seetõttu lüheneb teise koogi küpsetusaeg.

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

---

## Keskkonnasõbralik käitlemine



Utiliseerige pakend keskkonnasõbralikult.

Antud toode on märgistatud vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivile 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja utiliseerimise üldnõuded Euroopa Liidus.

---

# Teie jaoks meie köögistuudios testitud

Siit leiate valiku roogadest koos optimaalsete seadistustega. Näitame Teile, milline kuumutusviis, temperatuur ja mikrolainerežiimi võimsus on roa jaoks sobivaim. Saate teada, millist lisatarvikut tuleks kasutada ja millisele tasandile see asetada. Anname nõuandeid küpsetusnõude ja küpsetamise kohta.

## Märkused

Tabelis toodud andmed kehtivad toiduainete asetamisel külma ja tühja ahju. Kuumutage ahju eelnevalt üksnes siis, kui tabelis on seda nõutud. Enne kasutamist eemaldage ahjust kõik mittevajalikud lisatarvikud.

Katke lisatarvik alles pärast eelkuumutamist küpsetuspaberiga.

Tabelites toodud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.

Kasutage komplekti kuuluvat lisatarvikut. Täiendavad lisatarvikud on saadaval müügiesindustes.

Kuuma tarviku või küpsetusplaadi väljavõtmisel ahjust kasutage alati pjalappi või -kindaid.

---

## Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolaineahjus

Järgmistest tabelitest leiate andmed mikrolaineahju seadistamiseks ja kasutamiseks.

Tabelites toodud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad kasutatavast nõust, toiduainete kvaliteedist, temperatuurist ja struktuurist.

Tabelites on tihti toodud ajavahemikud. Seadistage kõigepealt lühem aeg ja vajadusel pikendage seda.

Võib juhtuda, et valmistate roogi koguses, mis tabelist toodust erineb.

Sel juhul kehtib rusikareegel:

Topeltkogus- peaaegu topeltaeg,  
pool kogust - pool aega.

Asetage rest või klaasist pann tasandile 1. Asetage nõu keskele. Nii pääsevad mikrolained roogadele igast küljest ligi.

## Sulatamine

Asetage külmutatud toiduained kaaneta nõus restile.

Tundlikud tükid, nt kanakoivad ja -tiivad või praadide rasvased ääred võite väikeste fooliumitükikestega kinni katta. Foolium ei tohi kokku puutuda ahju seintega. Pärast poole sulatusaja möödumist võite fooliumi eemaldada.

Segage või keerake roogi vahepeal 1 - 2 korda. Suuri tükke tuleks keerata mitu korda. Keeramisel eemaldage sulamisvedelik.

Temperatuuri ühtlustamiseks laske ülessulanud toidul toatemperatuuril veel 10 - 60 minutit seista. Linnuliha puhul võite siis siseelundid välja võtta.

Sulatamine	Kaal	Mikrolainevõimsus vattides, aeg minutites	Märkused
Veise-, vasika- või sealihapraad (kondiga ja ilma)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10- 15 min	mitu korda keerata
	1 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-30 min	
	1,5 kg	180 W, 25 min + 90 W, 25-35 min	
Veise-, vasika- või sealihalõigud või -tükid	200 g	180 W, 5 min + 90 W, 4-6 min	keeramisel ülessulanud tükid üksteise küljest eemaldada
	500 g	180 W, 8 min 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	

<b>Sulatamine</b>	<b>Kaal</b>	<b>Mikrolainevõimsus vattides, aeg minutites</b>	<b>Märkused</b>
Kodune hakkliha	200 g	90 W, 8-15 min	mitu korda keerata, juba ülessulanud liha eemaldada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
	1 kg	180 W, 10 min + 90 W, 20-25 min	
Linnuliha või linnulihatükid	600 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	vahepeal keerata
	1,2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 20-25 min	
Part	2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 30-40 min	mitu korda keerata
Hani	4,5 kg	180 W, 20 min + 90 W, 60-80 min	iga 20 minuti järel keerata, sulamisel tekkinud vedelik eemaldada
Kalafilee, kalalõigud	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	ülessulanud tükid üksteise küljest eemaldada
Terve kala	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	vahepeal keerata
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Köögivilj, nt herned	300 g	180 W, 5-15 min	vahepeal ettevaatlikult segada
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 8-13 min	
Puuvili, nt vaarikad	300 g	180 W, 5-10 min	vahepeal ettevaatlikult segada, sulanud tükid üksteise küljest eemaldada
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Või pehmendamine	125 g	90 W, 7-9 min	Pakend täielikult eemaldada
	250 g	180 W, 2 min + 90 W, 3-5 min	

<b>Sulatamine</b>	<b>Kaal</b>	<b>Mikrolainevõimsus vattides, aeg minutites</b>	<b>Märkused</b>
Terve leib-sai	500 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	vahepeal keerata
	1 kg	180 W, 3 min 90 W, 15-25 min	
Koogid, kuivad, nt keeks	500 g	90 W, 10-15 min	ainult ilma glasuuri, koore ja kreemita kookidele, koogitükidüksteise küljest eemaldada
	750 g	180 W, 2 min 90 W, 10-15 min	
Koogid, mahlased, nt puuviljakook, kohupiimakook	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	ainult ilma glasuuri, koore ja kreemita kookidele
	750 g	180 W, 10 min 90 W, 15-20 min	

### **Sügavkülmutatud roogade sulatamine, soojendamine või küpsetamine**

Võtke sügavkülmutatud road pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks ettenähtud nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda erineva kiirusega.

Madalad road küpsevad kiiremini kui kõrged. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt laiali. Toiduaineid ei tohi asetada üksteise peale kihiti.

Katke nõu alati kaanega. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.

Roogi tuleks vahepeal 2 - 3 korda segada või keerata.

Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast kuumutamist veel 2 - 5 minutiks ahju.

Roa väljavõtmisel kasutage alati pajalappe või -kindaid.

Roogade endi maitse suures osas säilib. Seetõttu tuleks soola ja maitseaineid lisada mõõdukalt.



<b>Sügavkülmutatud roogadesulatamine, soojendamise või küpsetamine</b>	<b>Kaal</b>	<b>Mikrolainevõimsus vattides, aeg minutites</b>	<b>Märkused</b>
Pakendatudvalmisroog	300-400 g	600 W, 11-15 min	Võtke roog pakendist välja; katke soojendamiseks kinni
Supp	400-500 g	600 W, 8-13 min	kaanega kaetud nõu
Ühepajatoitud	500 g	600 W, 10-15 min	kaanega kaetud nõu
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš	500 g	600 W, 12-17 min	kaanega kaetud nõu
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Kala, nt fileetükid	400 g	600 W, 10-15 min	kaane all
	800 g	600 W, 18-23 min	
Lisandid, nt riis, nuudlid	250 g	600 W, 2-5 min	kaanega kaetud nõu; Lisada vedelikku
	500 g	600 W, 7-10 min	
Köögiviljad, nt herned, brokoli, porgandid	300 g	600 W, 8-12 min	kaanega kaetud nõu; lisada 1 spl vett
	600 g	600 W, 13-18 min	
Spinatkoorekastmes	450 g	600 W, 11-16 min	hautada vett lisamata

## **Roogade soojendamine**

Võtke sügavkülmutatud road pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks ettenähtud nõus soojenevad road kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda erineva kiirusega.



Vedelike kuumutamisel asetage õnnetuste vältimiseks anumasse alati lusikas. Vedelik võib mikrolaineahjus kuumeneda üle keemistemperatuuri, ilma et põhjast aurumullid üles tõuseksid. Ent juba nõu väikese kõikumise korral võib vedelik ägedalt üle keeda või laiali pritsuda. See võib põhjustada vigastusi või põletusi.

Katke nõu alati kaanega. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat kilet.

Roogi tuleks vahepeal mitu korda segada või keerata. Kontrollige temperatuuri.

Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast soojendamist veel 2 - 5 minutiks ahju.

Roa väljavõtmisel kasutage alati pajalappe või -kindaid.

<b>Roogade soojendamine</b>	<b>Kaal</b>	<b>Mikrolainevõimsus vattides, aeg minutites</b>	<b>Märkused</b>	
Pakendatudvalmisroog	350-500 g	600 W, 4-8 min	Võtke roog pakendist välja, katke soojendamiseks kinni	
Joogid	150 ml	900 W, 1-3 min	Asetage klaasi lusikas, ärge kuumutagealkohoolseid jooke liiga kõrge temperatuurini, vahepeal kontrollige	
	300 ml	900 W, 3-4 min		
	500 ml	900 W, 4-5 min		
Imikutoit, nt lutipudel piimaga	50 ml	360 W, ½-1 min	Asetage kaaneta ja lutita pudel ahju põhja, pärast soojendamist loksutage või segage hästi läbi, tingimata kontrolligetemperatuuri	
	100 ml	360 W, 1-1½ min		
	200 ml	360 W, 1-2 min		
Supp 1 tass	175 g	900 W, 1½-2 min	–	
	2 tassi	à 175 g		900 W, 2-4 min
	4 tassi	à 175 g		900 W, 4-6 min
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš	500 g	600 W, 7-10 min	kaane all	
Supp	400 g	600 W, 5-7 min	kaanega kaetud nõu	
	800 g	600 W, 7-10 min		
Köögivili	150 g	600 W, 2-3 min	lisada pisut vedelikku	
	300 g	600 W, 3-5 min		

### **Roogade küpsetamine**

Madalad road küpsevad kiiremini kui kõrged. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt laiali. Toiduaineid ei tohi asetada üksteise peale kihiti.

Küpsetage roogi kaane all. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.

Roogade endi maitse suures osas säilib. Seetõttu tuleks soola ja maitseaineid lisada mõõdukalt.

Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast valmistamist veel 2 - 5 minutiks ahju.

Roa väljavõtmisel kasutage alati pajalappe või -kindaid.

<b>Roogade k<span>ü</span>psetamine</b>	<b>Kaal</b>	<b>Mikrolainev<span>õ</span>imsus vattides, aeg minutites</b>	<b>M<span>ä</span>rkused</b>
Popkorn mikrolaineahjus valmistamiseks	1 pakk à 100 g	900 W,	Asetage popkorni pakend kuumuskindlalklaastaldrikul restile; raputage popkorni pakendit ca 1,5 minuti pärast; juhinduge pakendil toodud andmetest
Terve kana, v <span>ä</span> rsk, ilmesiseelunditeta	1,5 kg	600 W, 25-30 min	Poole k <span>ü</span> psetusaja m <span>õ</span> õdudes keerake teine k <span>ü</span> lg
Kalafilee, v <span>ä</span> rsk	400 g	600 W, 8-13 min	–
V <span>ä</span> rsk k <span>õ</span> õgivil	250 g	600 W, 6-10 min	L <span>õ</span> igake <span>ü</span> hesuurusteks t <span>ü</span> kkideks; lisage 100 g kohta 1-2 spl vett; vahepeal segage l <span>ä</span> bi
	500 g	600 W, 10-15 min	
Kartulid	250 g	600 W, 8-11 min	L <span>õ</span> igake <span>ü</span> hesuurusteks t <span>ü</span> kkideks; lisage 100 g kohta 1-2 spl vett; vahepeal segage l <span>ä</span> bi
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Riis	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	lisage kahekordne kogus vedelikku; kasutage k <span>õ</span> rget kaanega n <span>õ</span> ud
	250 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	
Magustoidud, nt puding (pulbrist)	500 ml	600 W, 5-8 min	Vahepeal segage vispliga 2-3 korda l <span>ä</span> bi
Puuvili, kompott	500 g	600 W, 9-12 min	–

## Nõuandeid mikrolaineahju kohta

<b>Ettevalmistatudtoidukoguse kohta puuduvad seadistusandmed.</b>	Pikendage või lühendage küpsetusaegu järgmise rusikareeglialusel: topeltkogus = peaaegu topeltaeg, poolkogust = pool aega.
<b>Roog muutus liiga kuivaks.</b>	Seadistage järgmisel korral lühem küpsetusaeg või valige väiksem mikrolainerežiimi võimsus. Pange kaas peale ja lisage rohkem vedelikku.
<b>Roog ei ole seadistatud aja möödudes veel üles sulanud, kuum või küps.</b>	Seadistage pikem aeg. Suuremad kogused ja kõrgemad road küpsevad kauem.
<b>Pärast küpsetusaja möödumist on roog äärtest üle küpsenud, keskelt aga veel toores.</b>	Segage rooga vahepeal ja valige järgmisel korral madalam võimsus ja pikem küpsetusaeg.
<b>Pärast sulatamist on kana või liha hakanud väljast küpsema, kuid keskelt ei ole veel üles sulanud.</b>	Valige järgmisel korral väiksem mikrolainerežiimi võimsus. Suuremate koguste puhul keerake ülessulatataval toiduainel mitu korda teist poolt.

## Koogid ja küpsetised

### Tabelid

Ajad kehtivad roogade asetamisel külma ahju.




Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taina liigist ja kogusest. Seetõttu on tabelites toodud vahemikud. Alustage madalama väärtusega ja valige järgmisel korral vajadusel kõrgem väärtus. Madalamal temperatuuril pruunistub küpsetis ühtlasemalt.














Lisateavet leiata tabelite järel toodud punktist "Soovitusi küpsetamiseks".

Asetage koogivorm alati resti keskele.

### Küpsetusvormid





Kõige sobivamad on tumedad metallist küpsetusvormid.













Kuum õhk	=	
Ülalt-/altkuumutus	=	
Intensiivkuumutus	=	








Vormikoogid	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Küpsetusaeg minutites
Keeks, lihtne	Pärjakujuline/piklik vorm	1		160-180	90 W	30-40
Keeks, hõrk (nt liivakook)	Pärjakujuline/piklik vorm	1		150-170	–	60-80
Keeksitainast tordipõhi	Puuviljakoogi vorm	2		160-180	–	25-35
Hõrk puuviljakook, liivatainast	Lahtikäiv koogivorm	1		160-180	90 W	30-40
Biskviitpõhi, 2 muna	Puuviljakoogi vorm	1		150-160	–	20-25
Biskviittort, 6 muna**	tume lahtikäiv koogivorm	1		170-180	–	30-40
Servaga muretainapõhi	tume lahtikäiv koogivorm	1		170-190	–	30-40
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga*	tume lahtikäiv koogivorm	1		160-170	180 W	30-40
Šveitsipärane plaadikook	tume lahtikäiv koogivorm	1		190-200	–	40-50
Keeks	Keeksvorm	1		160-180	90 W	30-40
Pähklikook**	tume lahtikäiv koogivorm	1		170-180	90 W	35-45
Pitsa, õhukese-põhjaline, vähese kattega	ümmargune pitsaplaat	1		220-240	–	15-20
Soolased pirukad	tume lahtikäiv koogivorm	1		180-200	–	50-60

\* Kookidel ca 20 minutit ahjus jahtuda lasta.



\*\* Eelkuumutage ahi.









Ülalt-/altkuumutus =   
 3D-kuum õhk =   
 Kuum õhk =   
 Intensiivkuumutus = 

Plaadikoogid	Lisatarvikud	Kõr- gus	Kuumu- tusviis	Tempe- ratuur °C	Mikrolaine- võimsus vattides	Küpse- tusae- g minutites
Liivatainas kuiva kattega	Universaalpann	2		160-180	–	25-35
Liivatainas kuiva kattega	Universaalpann + emailitud küpsetusplaat*	1 3		150-170	–	40-50
Liivatainas mahlase kattega (puuvili)	Universaalpann	1		160-180	90 W	30-40
Pärmitainas kuiva kattega	Universaalpann	2		170-190	–	35-45
Pärmitainas kuiva kattega	Universaalpann + emailitud küpsetusplaat	1 3		160-180	–	50-60
Pärmitainas mahlase kattega (puuvili)	Universaalpann	2		170-190	–	45-55
Pärmitainas mahlase kattega (puuvili)	Universaalpann + emailitud küpsetusplaat*	1 3		160-180	–	50-60
Muretainas kuiva kattega	Universaalpann	2		160-180	–	25-35
Muretainas kuiva kattega	Universaalpann + emailitud küpsetusplaat*	1 3		160-180	–	30-40
Muretainas mahlase kattega (puuvili)	Universaalpann	1		160-180	–	50-60
Šveitsipärane plaadikook	Universaalpann	1		190-200	–	40-50
Rullbiskviit, eelkuumutada	Universaalpann	2		170-190	–	10-20

Plaadikoogid	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Küpsetusaeg minutites
Pärritainakringel 500 g jahust	Universaalpann	2		160-180	–	40-50
Stritsel 500 g jahust	Universaalpann	2		150-170	–	60-70
Stritsel 1 kg jahust	Universaalpann	2		140-150	–	65-75
Struudel, magus	Universaalpann	1		190-210	180 W	30-40
Pitsa	Universaalpann	1		210-230	–	25-35
Pitsa	Universaalpann + emailitud küpsetusplaat*	1 3		180-200	–	40-50
Lahtine pirukas, eelkuumutada	Universaalpann	2		220-240	–	15-20

\* Emailitud küpsetusplaadid on lisatarvikutena saadaval müügiesindustes.

Ülalt-/altkuumutus =   
 3D-kuum õhk = 

Väikesed küpsised	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Küpsised	Universaalpann	2		150-170	20-30
Küpsised	Universaalpann + emailitud küpsetusplaat*	1 3		140-160	30-40
Mandliküpsised	Universaalpann	2		120-140	35-45
Mandliküpsised	Universaalpann + emailitud küpsetusplaat*	1 3		110-130	40-50
Besee	Universaalpann	2		80-100	90-110
Muffinid	Muffiniplaat restil	2		160-180	35-45
Muffinid	1 muffiniplaat universaalpannil + restil	1 3		140-160	50-60
Keedutainaküpsetis	Universaalpann	2		200-220	30-40

Väikesed küpsetised	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Lehttainaküpsetis	Universaalpann	2	☐	170-190	25-35
Lehttainaküpsetis	Universaalpann + emailitud küpsetusplaat*	1 3	☒	170-190	30-40
Pärmitainaküpsetis	Universaalpann	2	☐	200-220	20-30

\* Emailitud küpsetusplaadid on lisatarvikutena saadaval müügiesindustes.

## Nõuandeid küpsetamiseks

<b>Soovite küpsetada omaenda retsepti järgi.</b>	Lähtuge küpsetustabelis toodud sarnasest küpsetisest.
<b>Soovite kasutada silikoonist, klaasist, plastist või keraamilist küpsetusvormi.</b>	Vorm peab taluma temperatuuri kuni 250 °C. Sellistes vormides pruunistuvad koogid vähem. Mikrolainerežiimi samaaegsel kasutamisel võib küpsetusaeg olla tabelis toodust lühem.
<b>Nii teete kindlaks, kas keeks on läbi küpsenud.</b>	Torgake umbes 10 minutit enne toodud küpsetusaja lõppu puidust tikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, siis on kook valmis.
<b>Kook vajub kokku.</b>	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku või seadke ahju temperatuur 10 kraadi võrra madalamaks ja pikendage küpsetusaega. Pidage kinni retseptis toodud segamisaegadest.
<b>Kook paisub keskelt kõrgemaks kui äärtest.</b>	Määrige rasvainea ainult lahtikäiva tordivormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake kook noaga ettevaatlikult vormi küljest lahti.
<b>Kook läheb liiga tumedaks.</b>	Valige madalam temperatuur ja küpsetage kooki pisut kauem.
<b>Kook on liiga kuiv.</b>	Torgake valmis kooki hambatikuga väikesed augud. Seejärel piserdage koogile puuviljamahla või alkoholi. Valige järgmine kord 10 kraadi võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetamisaega.
<b>Sai või kook (nt juustukook) näeb hea välja, kuid on seest nätske.</b>	Kasutage järgmine kord pisut vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril veidi kauem. Mahlase kattega kookide puhul eelküpsutage kõigepealt koogipõhi, puistake sellele mandleid või riivsaia ja tõstke siis peale kate. Pidage kinni retseptidest ja küpsetusaegadest.



**Kookei tule kummutamisel vormi küljest lahti.**

Laske koogil pärast küpsetamist veel 5 kuni 10 minutit jahtuda, siis tuleb see vormi küljest kergemini lahti. Kui kook ei tule ikka veel lahti, lõigake kook vormi küljest noaga ettevaatlikult lahti. Kummutage kook alusele ja niisutage vormi mitu korda märja, külma rätikuga. Määrige vorm järgmisel korral rasvainega korralikult sisse ja puistake lisaks peale riivsaia.

**Olete oma termomeetriga mõõtnud ahju temperatuuri ja tuvastanud kõrvalekalde.**

Tootja mõõdab ahju temperatuuri testrestiga kindlaksmääratud aja möödudes ahju keskkohas. Iga küpsetusnõu ja lisatarvik mõjutavad temperatuuri teatud määral, nii et enda poolt teostatud mõõtmiste puhul võib alati tuvastada väikese kõrvalekalde.

**Vormi ja resti vahel tekivad sädemed.**

Kontrollige, kas vormi välispind on puhas. Muutke vormi asukohta ahjus. Kui see ei aita, küpsetage edasi ilma mikrolainerežiimita. Küpsetusaeg pikeneb sel juhul.

Ülalt-/altkuumutus = ☐

Kuum õhk = ☒

Eelkuumutage ahi.

<b>Leib – sai ja kuklid</b>	<b>Lisatarvikud</b>	<b>Kõrgus</b>	<b>Kuumutusviis</b>	<b>Temperatuur °C</b>	<b>Küpsetusaeg minutites</b>
Pärmitainasai 1 kg jahust	Universaalpann	2	☐	300 + 170	10 15-25
Haputainaleib 1,2 kg jahust	Universaalpann	2	☐	300 + 170	10 40-50
Lavašš	Universaalpann	2	☒	220-240	15-20
Saiakesed	Universaalpann	2	☐	200-220	20-30
Pärmitainastasaiakesed, magusad	Universaalpann	2	☐	190-210	15-25

---

# Praadimine ja grillimine

## Tabelid

Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad roa liigist ja kogusest. Seetõttu on tabelites toodud vahemikud. Alustage madalama väärtusega ja valige järgmisel korral vajadusel kõrgem väärtus.

Lisateavet leiate tabelite järel toodud punktist *"Soovitusi küpsetamiseks ja grillimiseks"*.

## Küpsetusnõu

Võite kasutada igasugust kuumuskindlat, mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat nõud. Metallist küpsetusnõud sobivad üksnes küpsetamiseks mikrolainerežiimi kasutamata.

Küpsetusnõu võib minna väga kuumaks. Kasutage nõu väljavõtmiseks pajalappe.

Kuum klaasnõu asetage kuivale köögirätikule. Kui alus on märg või külm, võib klaas lõhkeda.

## Soovitusi küpsetamiseks

Liha ja linnuliha küpsetamiseks kasutage kõrget ahjuvormi.

Kontrollige, kas vorm mahub ahju. See ei tohi olla liiga suur.

Liha: Valage nõusse nii palju vedelikku, et nõu põhi oleks kaetud. Moorpraadide puhul lisage vedelikku pisut rohkem. Poole küpsetusaja möödudes keerake lihal teine pool. Kui praad on valmis, peaks see seisma väljalülitatud suletud ahjus veel 10 minutit. Nii jaotub lihamahl ühtlasemalt.

Linnuliha: Keerake lihatükke  $\frac{2}{3}$  aja möödudes.

## Soovitusi grillimiseks

Grillimisel peab ahjuuks olema suletud, ahju ei tohi eelnevalt kuumaks ajada.

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

Keerake grillitavaid palasid grilltangidega. Kui torkate liha sisse kahvli, jookseb lihast mahl välja ja liha muutub kuivaks.

Tume liha, nt loomaliha, pruunistub kiiremini kui hele liha, nt vasika- või sealiha. Valge liha või kala välispind ei lähe grillimisel väga pruuniks, sellegipoolest on liha või kala seest küps ja mahlane.

Grillküttekeha lülitub automaatselt välja ja uuesti sisse. See on normaalne. Sisse- ja väljalülitumise sagedus sõltub valitud grillimisrežiimist.

## Soovitusi hautamiseks

Kala hautamiseks kasutage kaanega nõud.


Valage nõusse kaks kuni kolm supilusikat vedelikku ja pisut sidrunimahla või äädikat.


## Veiseliha






Veisemoorpraadi keerake  $\frac{1}{3}$  ja  $\frac{2}{3}$  aja möödudes. Lõpuks laske veel ca 10 minutit seista.



Veisefileed ja rostbiifi keerake poole aja möödudes. Lõpuks laske veel ca 10 minutit seista.

Lihalõike keerake  $\frac{2}{3}$  aja möödudes.

Ülalt-/altkuumutus = 

Grill, laiapinnaline = 


	Lisatarvikud	Kõr- gus	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C, Grillimis- režiim	Mikrolaine- võimsus vattides	Küpse- tusaeg minutites
Veisemoorpraad, ca 1 kg	kaanega nõu, rest	1		190-210	–	120-140
Veisemoorpraad, ca 1,5 kg	kaanega nõu, rest	1		180-200	–	140-160
Veisemoorpraad, ca 2 kg	kaanega nõu, rest	1		170-190	–	160-180
Veisefilee, poolküps, ca 1 kg	kaanega nõu, rest	1		180-200	90 W	30-40
Veisefilee, poolküps, ca 1,5 kg	kaanega nõu, rest	1		200-220	90 W	45-55





	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumusviis	Temperatuur °C, Grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Küpsetusaeg minutites
Rostbiif, poolküps, ca 1 kg	kaaneta nõu, rest	1		240-260	180 W	30-40
Lihalõigud, poolküpsed 3 cm paksused	Universaalpann + rest	1 3		3	–	1. külg: ca 10-15 2. külg: ca 5-10

## Vasikaliha

Vasikapraadi ja -kooti keerake poole aja möödudes. Lõpuks laske veel ca 10 minutit seista.

Kuum õhk = 

Ringleva õhuga grill = 

	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumusviis	Temperatuur °C, Grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Küpsetusaeg minutites
Vasikapraad, ca 1 kg	kaanega nõu, rest	1		210-220	90 W	60-70
Vasikapraad, ca 1,5 kg	kaanega nõu, rest	1		200-210	90 W	70-80
Vasikapraad, ca 2 kg	kaanega nõu, rest	1		190-200	90 W	80-100
Vasikakoot, ca 1,5 kg	kaanega nõu, rest	1		190-200	–	120-130



## Sealiha









Taist seapraadi ja kamarata praadi keerake poole aja möödudes. Lõpuks laske veel ca 10 minutit seista.

Asetage praad nõusse nii, et kamar jääb üles. Tehke kamarasse sisselõiked. Ärge keerake praadi. Lõpuks laske veel ca 10 minutit seista.

Seafileed ja suitsukarbonaadi ärge keerake. Lõpuks laske veel ca 5 minutit seista.



Kaelakarbonaadil keerake  $\frac{2}{3}$  aja möödudes teine külg.








Ringleva õhuga grill =   
 Grill, laiapinnaline = 

	Lisatarvikud	Kõr- gus	Kuumu- tusviis	Tempe- ratuur °C, Grillimis- režiim	Mikrolaine- võimsus vattides	Küpse- tusaeg minutites
Kamarata praad (nt kaelakarbonaad), ca 750 g	kaanega nõu, rest	1		220-240	180 W	40-50
Kamaraga praad (abatükk), ca 1,5 kg	kaaneta nõu, rest	1		180-200	–	150
Kamaraga praad (abatükk), ca 2 kg	kaaneta nõu, rest	1		170-190	–	180
Seafilee, ca 500 g	kaanega nõu, rest	1		210-230	90 W	20-25
Seapraad, taine, ca 1 kg	kaanega nõu, rest	1		210-230	90 W	50-60
Seapraad, taine, ca 1,5 kg	kaanega nõu, rest	1		200-220	90 W	70-80
Seapraad, taine, ca 2 kg	kaanega nõu, rest	1		190-210	180 W, 10 min + 90 W, 75-85 min	85-95
Kondiga suitsukarbonaad, ca 1 kg	kaaneta nõu, rest	1	–	–	360 W	45-50
Kaelakarbonaad, 2 cm paksune	Universaal- pann + rest	1  3		2	–	1. külg: ca 15-20 2. külg: ca 10-15

## Talle- ja ulukiliha

Talle- ja ulukiliha keerake poole aja möödudes.


Ringleva õhuga grill =   
 Ült-/altkuumutus = 

	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumusviis	Temperatuur °C, Grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Küpsetusaeg minutites
Talleselg, kondiga, ca 1 kg	kaaneta nõu, rest	1		190-210	–	40-50
Tallekints, kondita, poolküps, ca 1,5 kg	kaanega nõu, rest	1		180-200	–	90-100
Kondiga kitseselg, ca 1 kg	kaanega nõu, rest	1		210-220	–	40-50
Kondita kitsekints, ca 1,5 kg	kaanega nõu, rest	1		180-190	–	105-120
Metsseapraad, ca 1,5 kg	kaanega nõu, rest	1		200-220	–	100-110
Hirvepraad, ca 1,5 kg	kaanega nõu, rest	1		200-220	–	90-100
Küülik, ca 1,5 kg	kaanega nõu, rest	1		200-220	90 W	25-35



## Muu

Hakkpraed laske lõpuks veel ca 10 minutit seista.

Vorstikesi keerake  $\frac{2}{3}$  aja möödudes.

Ringleva õhuga grill = 

Grill, laiapinnaline = 

	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumusviis	Temperatuur °C, Grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Küpsetusaeg minutites
Hakkpraad, ca 1 kg lihast	kaaneta nõu, rest	1		170-190	600 W + 180 W	10 min + 40-50 min
Grillvorstid, 4-6 tk à ca 150 g tükk	Universaalpann + rest	1 3		3	–	1. külg: ca 10-15 2. külg: ca 5-10

## Linnuliha

Asetage terve kana, kanafilee, kalkun plaadile nii, et rinnak jääb alla.  $\frac{2}{3}$  aja möödudes keerake teine pool.

Asetage broiler plaadile nii, et rinnak jääb alla.  $\frac{2}{3}$  aja möödudes keerake teine pool ja seadke mikrolainevõimsus 180 vatile.

Poolitatud kanad ja kanatükid asetage plaadile nii, et nahaga pool jääb üles. Mitte keerata.


Hane ja parti keerake  $\frac{1}{3}$  ja  $\frac{2}{3}$  aja möödudes.

Hane- ja pardifilee asetage plaadile nii, et nahaga pool jääb alla. Poole küpsetusaja möödudes keerake teine külg.

Hanekoibadel keerake poole aja möödudes teine pool. Torgake nahk läbi.

Kalkunirulaadil keerake  $\frac{2}{3}$  aja möödudes teine külg.






Kalkunifilee ja -kintsud asetage plaadile nii, et nahaga pool jääb alla.  $\frac{2}{3}$  aja möödudes keerake teine pool.











Ringleva õhuga grill = 

Grill, laiapinnaline = 

Kuum õhk = 

Ülalt-/altkuumus = 

	Lisatarvikud	Kõr- gus	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C, Grillimis- režiim	Mikrolaine- võimsus vattides	Küpse- tusae- g minutites
Kana, terve, ca 1,2 kg	kaanega nõu, rest	1		230-250	360 W	25-35
Broiler, terve	kaanega nõu, rest	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Kana, poolik, 500 g	kaaneta nõu, rest	1		180-200	360 W	30-35
Kanatükid, ca 800 g	kaaneta nõu, rest	1		190-210	360 W	30-35
Kanatükid, ca 1,5 kg	kaaneta nõu, rest	1		190-210	360 W	35-40

	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, Grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Küpsetusaeg minutites
Kanafilee ca 500 g	kaaneta nõu, rest	1		190-210	180 W	25-30
Part, terve, 1,5-1,7 kg	Universaalpann	1		170-190	180 W	60-80
Pardifilee, terve, 2 tk à 300-400 g	Rest + universaalpann*	2 1		3	90 W	18-22
Hani, terve, 3-3,5 kg	Universaalpann	1		170-190	180 W	80-90
Hanefilee, 2 tk à 500 g	Rest + universaalpann*	2 1		210-230	90 W	20-25
Hanekoivad, 4 tk ca 1,5 kg	Rest + universaalpann*	2 1		170-190	180 W	30-40
Kalkun, terve, ca 3 kg	Universaalpann	1		170-180	180 W	60-70
Kalkunirulaad, ca 1,5 kg	kaanega nõu, rest	1		190-200	180 W	60-70
Kalkunifilee, ca 1 kg	kaanega nõu, rest	1		200-210	–	80-90
Kalkunikints, ca 1,3 kg	kaanega nõu, rest	1		210-230	360 W	45-50

\* Valage universaalpannile 50 ml vett.



## Kala

Grillimiseks asetage terve kala, nt forell, resti keskele.

Tervet kala küpsetage ujumisasendis.

Grill, kitsapinnaline = ☐

Grill, laiapinnaline = ☒

	Lisatarvikud	Kõr- gus	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C, Grillimis- režiim	Mikrolaine- võimsus vattides	Küpse- tusaeg minutites
Terve kala, nt forell, ca 300 g, grillitud	Universaal- pann + rest*	1 3	☐	2	–	1. külg: ca 10-15 2. külg: ca 8-12
Kalalõigud, nt lõhe, 3 cm paksused, grillitud	Universaal- pann + rest*	1 3	☐	3	–	1. külg: ca 10-12 2. külg: ca 8-12
Terved kalad, 2-3 tk, à 300 g, grillitud	Universaal- pann + rest*	1 3	☐	2	–	1. külg: ca 10-15 2. külg: ca 10-15
Terve kala, ca 1 kg, hautatud	kaanega nõu, rest	1	–	–	600 W	10-15
Terve kala, ca 1,5 kg, hautatud	kaanega nõu, rest	1	–	–	600 W 360 W	10-15 5-10
Terve kala, ca 2 kg, hautatud	kaanega nõu, rest	1	–	–	600 W 360 W	15-20 10-15
Kalafilee, nt saida, ca 800 g, hautatud	kaanega nõu, rest	1	–	–	600 W	9-14

\* Määrige resti eelnevalt õliga.

## Nõuandeid küpsetamiseks ja grillimiseks

**Roa kaalu kohta puuduvad tabelis andmed.**

Väiksemate lihatükkide puhul valige kõrgem temperatuur ja lühem küpsetusaeg. Suuremate lihatükkide puhul valige madalam temperatuur ja pikem küpsetusaeg.

**Kuidas teha kindlaks, kas praad on valmis.**

Kasutage lihatermomeetrit (saadaval kodumasinat kauplustes) või tehke "lusikaproov". Vajutage lusikas vastu praadi. Kui liha jääb lusika all kõvaks, siis on see valmis. Kui liha annab järele, peab praad veel veidi küpsema.

**Praad näeb hea välja, kuid kaste on põhja kõrbenud.**

Valige järgmisel korral väiksem nõu või lisage rohkem vedelikku.

**Praad näeb hea välja, kuid kaste on liiga hele ja vedel.**

Valige järgmisel korral suurem hautamisnõu või lisage vähem vedelikku.

**Praad ei ole läbinisti küps.**

Lõigake praad lahti. Valmistage hautamisnõus kaste ja asetage praelõigud kastmesse. Küpsetage liha mikrolainerežiimil valmis.

## Vormiroad, röstsaiad

Ajad kehtivad roogade asetamisel külma ahju.

Vormiroogade jaoks kasutage suurt madalat vormi. Kitsastes kõrgetes vormides küpsevad road kauem ja lähevad pealt tumedamaks.

Asetage vormiroog mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivas nõus restile.

Laske vormiroogadel väljalülitatud ahjus 5 minutit järelküpseda.

## Vormiroad, röstsaiad






Vormiroogade, kartulivormi ja lasanje jaoks kasutage 4 kuni 5 cm kõrgust ahjuvormi.









Suflee tõstke väikestesse vormidesse või kõrgesse ahjuvormi. Eelkuumutage ahi.

Üleküpsetatud röstsaiad:

Asetage 4 tükki üksteise kõrvale universaalpanni keskossa

Laduge 12 tükki ühtlaselt universaalpannile.

Ringleva õhuga grill	=	
Kuum õhk	=	
Ülalt-/altkuumutus	=	
Grill, kitsapinnaline	=	
Grill, laiapinnaline	=	

	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, Grillimisrežiim	Mikrolaine võimsus vattides	Küpsetusaeg minutites
Vormiroog, magus, ca 1,5 kg	kaanega nõu, rest	1		140-160	360 W	25-35
Suflee	kaaneta nõu, rest	1		160-180	–	40-45
Suflee väikestes vormides	rest	1		200-210	–	12-17
Nuudlivorm, ca 1 kg	kaaneta nõu, rest	1		140-160	600 W	20-30
Lasanje, ca 2 kg	kaaneta nõu, rest	2		180-200	600 W	20-30
Kartulivorm tooretest komponentidest, ca 1,1 kg	kaaneta nõu, rest	1		170-190	600 W	20-25
Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	Universaalpann	2		3	–	8-13
Üleküpsetatud röstsai, 12 tk	Universaalpann	2		3	–	9-14

## Valmisroad




Pidage kinni pakendil toodud teabest.

















Ajad kehtivad roogade asetamisel külma ahju.

Ärge asetage friikartuleid, kroketeid ja röstit üksteise peale.

Kalapulkaudel, kananagitsatel ja köögiviljaburgeritel keerake poole aja möödudes teine külg.

Asetage vahukooretort ilma lisatarvikuteta ahju põhja tasandile 0.

Ülalt-/altkuumutus	= 
Kuum õhk	= 
Ringleva õhuga grill	= 

	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Küpsetusaeg minutites
Pitsa, õhukesepõhjaline	Universaalpann	1		210-230	–	20-25
Pitsa, paksupõhjaline	Universaalpann	2		200-220	90 W	15-25
Minipitsa	Universaalpann	2		210-230	–	15-20
Pitsa-baguette	Universaalpann	2		180-190	–	15-20
Friikartulid	Universaalpann	2		220-230	–	20-25
Kroketid	Universaalpann	2		200-220	–	25-35
Rösti, täidetud kartulitaskud	Universaalpann	2		200-220	–	25-35
Kuklid, baguette	Rest	2		200-220	–	15-20
Soolakringlid	Universaalpann*	2		190-210	–	20-25
Eelküpsutatud kuklid või baguette-saiad	Rest	2		140-150	–	12-15
Kalapulgad	Universaalpann	2		190-210	180 W	10-15
Kanapulgad, -nagitsad	Universaalpann	2		190-210	360 W	15-20
Köögiviljaburger	Universaalpann	2		200-220	180 W	15-25
Struudel	Universaalpann	2		200-220	90 W	20-25
Lasanje	Rest	2		200-210	180 W	18-23
Vahukooretort	–	0		30	–	120-150

\* Katke universaalpann küpsetuspaberiga. Küpsetuspaber peab olema sobiv kasutamiseks sellisel temperatuuril.

---

# Õrn küpsetus


Õrn küpsetus, mida nimetatakse ka madalal temperatuuril küpsetamiseks, on ideaalne meetod kõikide õrnade lihatükkide küpsetamiseks, mis peavad jääma mahlaseks ja suussulavaks. Sellel kuumutusviisil valmistades jääb liha väga mahlaseks. Teie eelis: Lõuna kavandamisel on palju mänguruumi, sest õrnalt küpsetatud liha saab ilma mingi probleemita soojana hoida.

---

## Õrna küpsetuse seadistamine

Kasutage madalat nõud, nt porselanist serveerimisalust või klaasist hautamislõud, mis on varustatud kaanega.

Asetage suletud nõu alati restile tasandile 1.

1. Valige õrn küpsetus  ja seadke ahi temperatuurile 70 kuni 100 °C. Eelsoojendage ahju ja laske ka nõul soojeneda.
2. Ajage pannil kuumaks pisut õli. Pruunistage liha kõikidelt külgedelt ja tõstke kohe eelsoojendatud nõusse.
3. Asetage nõu ahju ja käivitage ahi uuesti.

### Märkused:














- Kasutage ainult värsket kvaliteetset liha. Eemaldage kelmed ja pekk. Pekk annab õrnal küpsetamisel tugeva iseloomuliku maitse.
- Õrnaks küpsetuseks sobivad kõik veise, linnuliha, sea, vasika ja talle pehmemad tükid. Pruunistus- ja küpsetusaeg sõltub lihatüki suurusest.
- Pruunistage liha väga kuumal pannil ja piisavalt pikka aega kõikidest külgedest, ka otstest.
- Liha küpsuse kontrollimiseks kasutage praetermomeetrit. Sisetemperatuur peaks olema 60 °C vähemalt 30 minutit.

- Liha võite õrnalt küpsetada ka ilma kaaneta. Küpsetusaeg pikeneb.
- Ka suuremaid lihatükke ei ole vaja keerata.
- Pärast õrna küpsetamist võite liha kohe lahti lõigata. Ooteaeg ei ole vajalik.
- Erilise küpsetusmeetodi tõttu jääb liha seest alati roosaks. See ei ole seetõttu sugugi toores või väheküps.

## Õrn küpsetus

Kasutage sobiva kaanega nõud, nt klaasist hautamispõõs. Asetage hautamispõõs restile.

Õrn küpsetus = 

	Kõrgus	Kuumu- tusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Kalkunifilee	1		80	240-270
Pardifilee, nahata	1		80	110-140
Veisepraad	1		80	270-300
Veisefilee	1		80	150-180
Rostbiif	1		80	180-220
Veiselihalõigud, 3 cm paksused	1		80	70-100
Vasikapraad	1		80	180-220
Vasikafilee	1		80	80-100
Seapraad, pruunistatud	1		80	180-210
Seafilee	1		80	140-170
Tallefilee	1		80	40-70
Kitsefilee	1		80	40-70
Hirvefilee	1		80	100-130

## Soovitusi õrnaks küpsetamiseks

Õrnalt küpsetatud liha ei ole nii kuum nagu tavaliselt küpsetatud liha.

Et liha nii kiiresti ei jahtuks, kasutage eelsoojendatud taldrikuid ja serveerige kastet väga kuumalt.

Soovite õrnalt küpsetatud liha soojana hoida.

Pärast õrna küpsetamist lülitage ahi temperatuurile 70 °C. Väikseid lihatükke saab soojana hoida kuni 45 minutit, suuri kuni 2 tundi.

## Kontrollroad

Mikrolainerežiimiga kombineeritud ahjude kvaliteeti ja töökindlust kontrollitakse asjaomaste hindamisasutuste poolt toodud roogade najal.

Vastavalt standarditele EN 60705, IEC 60705  
DIN 44547 ja EN 60350

### Toiduainete ülessulatamine mikrolaineahjus


Roog	Mikrolainerežiimivõimsus vattides, aeg minutites	Märkus
Liha	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Asetage Pyrex-vorm Ø 22 cm restile ja tõstke tasandile 1. Ülessulanud liha eemaldage ca 10 minuti pärast.




### Toidu valmistamine mikrolaineahjus

Roog	Mikrolainerežiimivõimsus vattides, aeg minutites	Märkused
Munaroo	360 W, 10 min + 180 W, 20-25 min	Asetage Pyrex-vorm restile ja tõstke tasandile 1.
Biskviit	600 W, 8-10 min	Asetage Pyrex-vorm Ø 22 cm restile ja tõstke tasandile 1.
Pikkpoiss	600 W, 20-25 min	Asetage Pyrex-vorm restile ja tõstke tasandile 1.

## Toidu valmistamine mikrolainerežiimiga kombineeritult

Ringleva õhuga grill = 

Ülalt-/altkuumutus = 

Roog	Mikrolainerežiimi võimsus vattides, aeg minutites	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Märkused
Kartulivorm	600 W, 20-25 min		170-190	Asetage Pyrex-vorm Ø 22 cm restile ja tõstke tasandile 1.
Kook	180 W, 15-20 min		180-200	Asetage Pyrex-vorm Ø 22 cm restile ja tõstke tasandile 1.
Kana*	360 W, 30-35 min		200-220	15 minuti pärast keerake teine külg.

\* Asetage rest tasandile 2 ja universaalpann tasandile 1.

## Küpsetamine


Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.






Kattega õunakook:  
Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid nihutatult üksteise kõrvale.

Ülalt-/altkuumutus = 

Kuum õhk = 

3D-kuum õhk = 

Intensiivkuumutus = 

	Küpsetusnõud ja märkused	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Väikesed küpsised	Universaalpann	2		160-180	20-30
	Universaalpann	2		150-170	20-30
	Universaalpann* + emailitud küpsetusplaat**	1 3		140-150	30-40
Väikesed koogid	Universaalpann	2		160-180	25-35
	Universaalpann	2		140-160	25-35



	<b>Küpsetusnõud ja märkused</b>	<b>Kõrgus</b>	<b>Kuumutusviis</b>	<b>Temperatuur °C</b>	<b>Küpsetusaeg minutites</b>
Väikesed koogid	Universaalpann* + emailitud küpsetusplaat**	1 3		150-170	35-45
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv koogivorm restil	1		160-170	30-40
Pärmitainast plaadikoogid	Universaalpann	2		170-190	45-55
	Universaalpann* + emailitud küpsetusplaat**	1 3		160-180	50-60
Kattega õunakook	Rest + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm	2		170-190	70-90

\* Kahel tasandil küpsetamisel asetage universaalpann alati emailitud küpsetusplaadi kohale.

\*\* Emailitud küpsetusplaadid on lisatarvikutena saadaval müügiesindustes.

## Grillimine

Grill, laiapinnaline =

<b>Roog</b>	<b>Lisatarvikud</b>	<b>Kõrgus</b>	<b>Kuumutusviis</b>	<b>Grillimisrežiim</b>	<b>Aeg minutites</b>
Röstsaiapruunistamine*	Rest	3		3	1-2
Loomalihamburger 12 tk**	Röst ja universaalpann	3 1		3	30

\* 5 minutit eelkuumutada.

\*\* Poole aja möödudes keerata teine külg.

---

# Akrüülamiid toiduainetes

**Milliseid toiduaineid puudutab see esmajoones?**

Akrüülamiid tekib eelkõige kõrgel temperatuuril valmistatud teravilja- ja kartulitoodetes, nagu kartulikrõpsudes, friikartulites, röstitud toodetes, leivas, saias, küpsetistes (küpsistes, piparkookides).

---

## Soovitusiakrüülamiidi vähendamiseks toiduvalmistamisel

---

**Üldist**

Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad. Pruunistage road kuld kollaseks, ärge laske roogadel muutuda liiga tumedaks. Suur ja paks pala sisaldab vähem akrüülamiidi.

**Küpsetamine**

Ülalt/altkuumus max 200 °C, 3D-kuum õhk või kuum õhk max 180 °C.

Küpsised

Ülalt/altkuumus max 190 °C, 3D-kuum õhk või kuum õhk max 170 °C. Muna ja munakollane vähendab akrüülamiidi moodustumist.

Ahjus küpsetatud friikartulid

Laduge palad plaadile ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii väldite kuivamist.

---











