

**Kasutusjuhend**

**HCE744250S**





**Selleks, et söögivalmistamine pakuks sama palju  
naudingut nagu söömine,**

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

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

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

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

Põhjalik sisukord aitab Teil kiiresti orienteeruda.

Ja nüüd head isu!

Kasutusjuhend

---

**HCE744250S**

et

**9000531073**

## Sisukord

<b>Ohutusnõuded</b> .....	<b>6</b>
Enne paigaldamist .....	6
Ohutusjuhised .....	6
Kahjustuste põhjused .....	8
<b>Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks</b> .....	<b>10</b>
Keskkonnasõbralikkäitlemine .....	10
Energia kokkuhoid ahju kasutamisel .....	10
Energia kokkuhoid pliidiplaadi kasutamisel .....	11
<b>Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine</b> .....	<b>12</b>
Teave paigaldajale .....	12
Seinakinnitus .....	12
Ukse fiksaator .....	13
<b>Teie uus pliit</b> .....	<b>14</b>
Pliidiplaat .....	15
Küpsetusahi .....	16
Ahi .....	18
<b>Enne esmakordset kasutamist</b> .....	<b>21</b>
Ahju kuumutamine .....	21
Tarvikute eelpuhastus .....	21
<b>Pliidiplaadi seadistamine</b> .....	<b>22</b>
Seadistamine .....	22
Suur kaheringiline keeduala ja ovaalselt laienev ala .....	22
<b>Ahju seadistamine</b> .....	<b>23</b>
Seadistamine .....	23
Ahi peab automaatselt välja lülituma .....	24
Kiirkuumutus .....	26
<b>Signaalkell</b> .....	<b>26</b>
Programmeerimine .....	26

## Sisukord

<b>Põhiseadistused</b> .....	<b>28</b>
Põhiseadistustemuutmine .....	29
<b>Hooldus ja puhastus</b> .....	<b>30</b>
Puhastusvahendid .....	30
Puhastamishõlbustamiseks .....	33
Kanderaamistiku eemaldamine ja paigaldamine .....	33
Ahjuukse eemaldamine ja paigaldamine .....	34
Ukseklaaside paigaldamine ja eemaldamine .....	36
<b>Mida teha tõrke korral?</b> .....	<b>38</b>
Ahjulambi pirni vahetamine .....	39
<b>Klienditeenindus</b> .....	<b>40</b>
<b>Teie jaoks meie köögistuudios testitud</b> .....	<b>41</b>
Koogid ja küpsetised .....	42
Nõuandeidküpsetamiseks .....	46
Liha, linnuliha, kala .....	47
Nõuandeid küpsetamiseks ja grillimiseks .....	52
Vormiroad, röstsaiaid .....	52
Valmistooted .....	53
Erilised road .....	55
Sulatamine .....	56
Kuivatamine .....	56
Sissetegemine .....	57
<b>Akrüülamiid toiduainetes</b> .....	<b>59</b>
<b>Kontrollroad</b> .....	<b>60</b>

## Ohutusnõuded

Lugege palun käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi. Hoidke kasutusjuhend hoolikalt alles. Seadme edasiandmisel teistele isikutele edastage ka käesolev kasutusjuhend.

### Enne paigaldamist

#### Transpordikahjustused

Kontrollige ahi pärast pakendist väljavõtmist üle. Transpordikahjustuse korral ei tohi seadet vooluvõrku ühendada.

#### Ühendamine vooluvõrku

Ahju tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja. Kui seade ühendatakse vooluvõrku valesti, kustub seadmele antud garantii.

### Ohutusjuhised

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

Täiskasvanud ja lapsed ei tohi ahju ilma järelevalveta käsitseda, kui

- nad ei ole selleks füüsiliselt või vaimselt suutelised või
- kui neil puuduvad vajalikud teadmised ja kogemused.

Ärge kunagi laske lastel seadmega mängida.

#### Kuumad pinnad

Põletuse oht!

Ärge kunagi puudutage kuumi keedualasid, ahju sisepindu ja kütteelemente. Hoidke väikesed lapsed eemal. Pöörake tähelepanu pliidiplaadi jääksoojuse näidule. See hoiatab kuumade keedualade eest.

	<p>Lühise oht! Veenduge, et elektriseadmete toitejuhtmed ei jää kuuma ahju ukse vahele ega satu kuumale pliidiplaadile. Toitejuhtme isolatsioon võib sulada.</p> <p>Põlengu oht! Ärge asetage pliidiplaadile ja ärge hoidke ahjus kergesti süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja. Eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.</p>
<b>Kuum aur</b>	<p>Põletuse oht! Avage ettevaatlikult ahju uks. Ahjust võib välja pahvatada kuuma auru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib kuum veeaur. Hoidke lapsed eemal.</p> <p>Põletuse oht! Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Kasutage kangeid alkohoolseid jooke vaid väikeses koguses ja avage ahjuuks ettevaatlikult.</p>
<b>Kuumad tarvikud ja nõud</b>	<p>Põletuse oht! Kuumade tarvikute ja nõude väljavõtmisel ahjust kandke alati pajakindaid või kasutage pajalappe.</p>
<b>Ülekuumenenud õli või rasv</b>	<p>Põlengu oht! Rasva või õli kuumutamisel ärge lahkuge pliidi juurest. Ülekuumenenud õli ja rasv süttivad kiiresti. Põlevat õli ja rasva ärge kustutage veega. Leekide kustutamiseks katke nõu kaane või taldrikuga. Lülitage keeduala välja ja laske nõul keedualal jahtuda.</p>
<b>Märjad potipõhjad ja keedualad</b>	<p>Vigastuste oht! Potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedelik võib põhjustada aururõõru. Pott võib äkitselt üles paiskuda. Hoidke keedualad ja potipõhjad alati kuivad.</p>

### **Praod klaaskeraamilises pinnas**

Elektrilöögi oht!  
Ärge kasutage pliidiplaati, kui klaaskeraamilises pinnas esineb mōrasid või pragusid. Lūlitage seade välja ja pōõrduge klienditeenindusse.

### **Asjatundmatud parandustōõd**

Elektrilöögi oht!  
Asjatundmatult teostatud parandustōõd on ohtlikud. Parandustōõid teha ja ũhendusjuhtmeid vahetada tohib ũksnes tootjapoolse koolituse lābinud tehnik.  
Kui ahi ei tōõta, eemaldage ahi vooluvōõrgust. Pōõrduge klienditeenindusse.

---

## **Kahjustuste pōõhjused**

### **Pliidiplaadi kahjustused**

Vāltige pottide, eelkōõige email- ja alumiiniumpottide tũhjakskeemist. See vōõib tekitada kahjustusi.

Ärge asetage kuumi nōõsid juhtpaneelile vōõi raamile.

Pliidiplaadile kukkuvad kōõvad vōõi teravad esemed vōõivad pliidiplaati kahjustada. Ärge hoidke selliseid esemeid pliidiplaadi kohal.

Alumiiniumfooliumist ja plastist nōõud hakkavad kuumadel keedualadel sulama. Pliidikaitsefoolium ei sobi pliidiplaadil kasutamiseks.

Jārgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:



Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Ülekeenud toit	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsaga.
	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamiliste pindade puhastamiseks sobivaid vahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinnana ega alusena.
	Karedad poti- ja pannipõhjad	Kontrollige nõud üle.
Värvimuutused	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamiliste pindade puhastamiseks sobivaid vahendeid.
	Hõõrdumine potipõhja toimel (nt alumiinium)	Potte ja panne nihutades kergitage neid.
Praod	Suhkur, suhkrurikkad road	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsaga.

#### Ahju kahjustused

Ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui temperatuur on seatud kõrgemaks kui 50 °C.

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

Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.

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

Ärge katke küpsetusplaati väga mahlase puuviljakooži puhul liiga rikkalikult.

Küpsetusplaadilt mahatilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei saa enam eemaldada.

Kasutage pigem sügavamat universaalpanni.

Ärge istuge ega astuge väljatõmmatud sahtelahju peale.

Seadme transportimisel ärge hoidke seadet ukse käepidemest. See ei pea seadme kaalule vastu ja võib küljest murduda.

### **Soklisahtli kahjustused**

Ärge asetage soklisahtlisse kuumi esemeid. See võib viga saada.

### **Külgneva mööbli kahjustused**

Laske ahju jahtuda suletult. Ka siis, kui avate sahtelahju vaid veidi, võib külgneva köögimööbli seisund aja jooksul halveneda.

Kui ahju tihend on väga määrdunud, ei sulgu sahtelahi ahju kasutamisel enam korralikult. Külgneva köögimööbli seisund võib aja jooksul halveneda. Hoidke tihend alati puhas.

---

## **Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks**

Siit leiab soovitusi selle kohta, kuidas ahju ja pliidiplaadi kasutamisel energiat kokku hoida ja kuidas seadet utiliseerida.

---

### **Keskkonnasõbralik käitlemine**



Utiliseerige pakend keskkonnasõbralikult.

Seade vastab Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivis 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta sätestatud nõuetele ja on vastavalt märgistatud. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja utiliseerimise üldnõuded Euroopa Liidus.

---

### **Energia kokkuhoid ahju kasutamisel**

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.

---

## **Energia kokkuvõid pliidiplaadi kasutamisel**

Küpsetamisel ja praadimisel avage ahju ukst võimalikult harva.

Mitut kooki küpsetage soovitatavalt üksteise järel. Ahi on veel soe. Seetõttu lüheneb teise koogi küpsetusaeg. 2 piklikku vormi võite ahju asetada ka üksteise kõrvale.

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

Kasutage paksu ja sileda põhjaga potte ja panne. Ebatasase põhjaga nõud suurendavad energiakulu.

Poti või panni suurus peab vastama keeduala suurusele. Just liiga väikesed potid suurendavad energiakulu.

Pidage meeles: Nõude tootjad esitavad tavaliselt poti ülemise osa läbimõõdu. Üldjuhul on see suurem kui poti põhja läbimõõt.

Väikeste koguste puhul kasutage väikest potti. Suur vaid poolenisti täidetud nõu tarbib palju energiat.

Pange potile alati peale sobiva suurusega kaas. Ilma kaaneta keetmisel on energiakulu neli korda suurem.

Keetke rooga võimalikult väheses vees. Sellega hoiate kokku energiat. Köögivilja puhul säilivad vitamiinid ja mineraalained.

Lülitage keeduala õigeaegselt madalamale võimsusastmele.

Kasutage jääkkuumust. Pikema keeduaja korral lülitage keeduala välja juba 5-10 minutit enne keeduaja lõppu.

---

# Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine

## Ühendamine vooluvõrku

Vooluvõrku ühendamine on lubatud vaid elektriala asjatundjale. Järgida tuleb kohaliku energiavarustusettevõtte eeskirju.

Vale ühendamise korral kustub seadmele antud garantii.

---

## Teave paigaldajale

Olemas peab olema kõikidest poolustest lahutav eraldusseadis, mille kontaktava suurus on vähemalt 3 mm. Pistiku kaudu ühendamisel ei ole see vajalik, kui pistik on kasutajale ligipääsetav.

Elektrihoitus: Seade kuulub kaitseklassi I ja seda tohib kasutada üksnes koos kaitsejuhiga.

Seadme ühendamiseks tuleb kasutada H 05 VV-F tüüpi või samaväärset kaablit.

Pistikuga seadmeid tohib ühendada vaid nõuetekohaselt paigaldatud max 25 A pistikupessa, 3x4mm<sup>2</sup>.

---

## Seinakinnitus

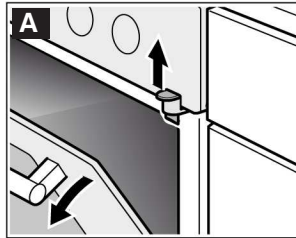
Et pliit ei saaks kaldu vajuda, tuleb see komplekti kuuluva nurgikuga seina külge kinnitada. Pidage kinni seinakinnituse paigaldusjuhendist.

## Ukse fiksaator

Ahi on varustatud lapselukuga, mis takistab lastel ahju tahtmatult sisse lülitamast. Lapselukk paikneb ahjuukse kohal.

### Avage ahjuuks

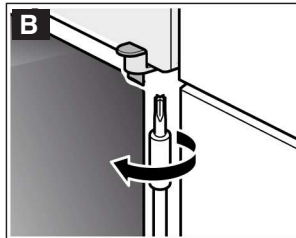
Suruge riiv üles (joonis A).



### Eemaldage ukseriiv

Kui Te ukseriivi enam ei vaja või kui riiv on määrdunud:

1. Avage ahjuuks.
2. Keerake kruvi välja ja eemaldage ukseriiv (joonis B).

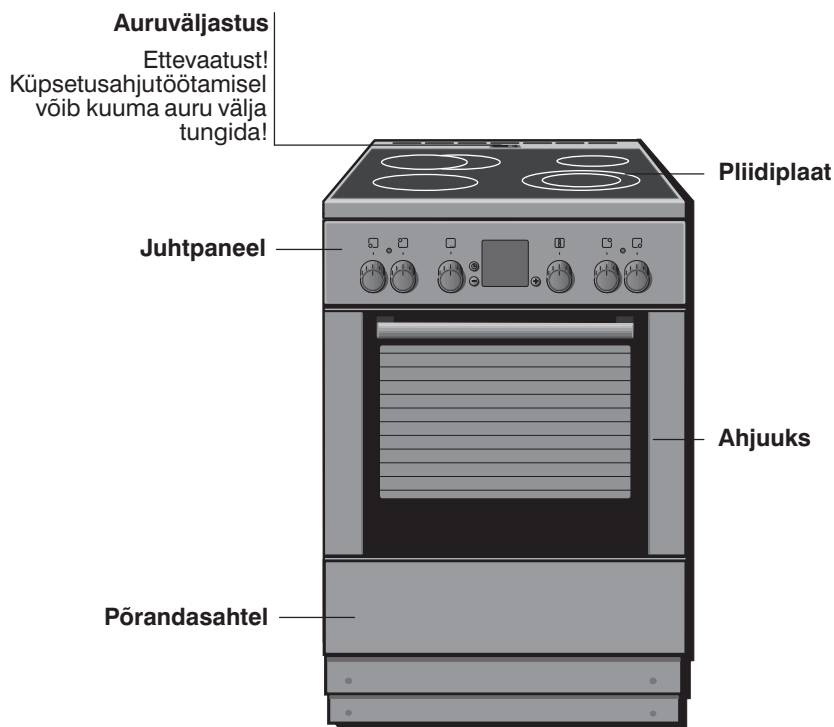


3. Sulgege ahjuuks.

## Teie uus pliit

Järgnevalt tutvute oma uue pliidiga. Selgitame Teile juhtpaneeli, pliidiplaadi ja juhtnuppude kasutamist. Saate infot ahju ja lisatarvikute kohta.

Sõltuvalt mudelist on võimalikud väikesed erinevused detailides.

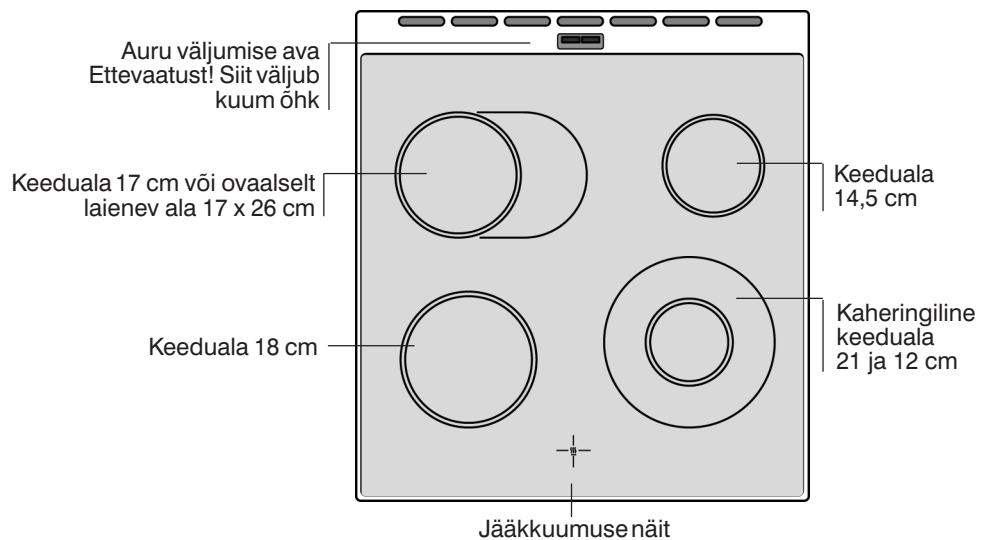


Olenevalt seadmetüübist on võimalikud üksikasjalikud kõrvalekalded.

### Sissevajutatavad nupud

Nupud on väljalülitatud asendis sissevajutatavad. Nupu sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage nupule.

## Pliidiplaat



### Keedualade lülitid

Nelja keeduala lülitiga reguleerite välja keedualade kuumutusvõimsuse.

#### Asend

0 Nullasend

1-9 Võimsusastmed

☉ Sisselülitamine

☉ Sisselülitamine

#### Funktsioon

Keeduala on välja lülitatud.

Võimsusaste 1 = madalaim võimsus  
Võimsusaste 9 = kõrgeim võimsus

Ovaalselt laieneva ala sisselülitamine.

Suure kaheringilise keeduala sisselülitamine.

Keeduala reguleerimise ajal põleb keeduala indikaator tuli.

### Jääksoojuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks jääksoojuse näit. See näitab, millised keedualad on veel kuumad. Ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud, põleb näit seni, kuni keeduala on piisavalt jahtunud.

Jääkkuumust saate ära kasutada näiteks väikese koguse soojana hoidmiseks.

## Küpsetusahi

Ahju reguleerite välja funktsiooninupu ja temperatuurinupuga.

### Funktsiooninupp

Funktsiooninupuga valite ahju kuumutusviisi. Funktsiooninuppu saab keerata paremale ja vasakule.

Asend	Kasutamine
 Nullasend	Ahi on välja lülitatud.
 Ülalt-/altkuumutus	Ühel tasandil küpsetatavate kookide, vormiroogade ja taiste praadide, nt veise- või ulukilihapraadide jaoks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
 3D-kuum õhk*	Ühel kuni kolmel tasandil küpsetatavate kookide ja küpsetiste jaoks. Ventilator jaotab tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt.
 Pitsarežiim	Sügavkülmutatud toodete, nt pitsa kiireks valmistamiseks ilmaeelkuumutuseta. Kuumaks lähevad alumine küttekeha ja tagaseinas asuv ringjas küttekeha.
 Altkuumutus	Konserveerimine ja järelküpsetamine või -pruunistamine. Kuumus tuleb alt.
 Ringleva õhuga grill	Liha, linnuliha ja terve kala küpsetamine. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad vaheldumisi sisse ja välja. Ventilator puhub kuum õhku ümber roa.
 Kitsapinnaline grill	Väikeses koguses lihalõikude, vorstikeste, röstsaija ja kalatükkide grillimine. Kuumaks läheb grillküttekeha alla jääva pinna keskosa.
 Laiapinnaline grill	Lihalõikude, vorstikeste, röstsaija ja kalatükkide grillimine. Pind grillküttekeha all läheb üleni kuumaks.
 Sulatus	Liha, linnuliha, leiva ja saia sulatamine. Ventilator puhub sooja õhku ümber roa.
 Kiirkuumutus	Tühja ahju kiire kuumenemine.

\* Kuumutusviis, millega on määratud energiatõhususklass vastavalt standardile EN 50304.

Reguleerimise ajal põleb ahjulamp.



## Temperatuurinupp

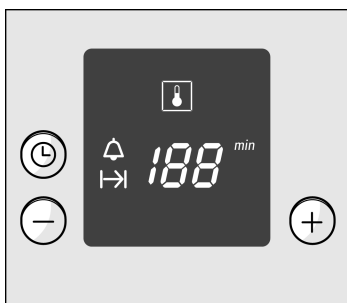
Temperatuurinupuga reguleerite välja soovitud temperatuuri või grillimisrežiimi.

Asend	Tähendus
↓	Nullasend
50-300	Temperatuurivahemik
1, 2, 3	Grillimisrežiimid

Grillimisrežiimid kitsapinnalisele ☐ ja laiapinnalisele ☐ grillile.  
Režiim 1 = nõrk  
Režiim 2 = keskmine  
Režiim 3 = tugev

Ahju kuumenemise ajal põleb näidikul temperatuuri sümbol ↓. Kuumenemispauside ajal see kustub. Ei põle igas asendis.

## Digitaalne esipaneel ja juhtnupud



Timeri nupp ⌚	Selle abil programmeerite signaalkella ⏰ ja sisestate küpsetusajal →
Miinus – nupp	Selle abil vähendate sisestatud väärtusi
Plus + nupp	Selle abil suurendate sisestatud väärtusi

Näidikutelt saate lugeda sisestatud väärtusi.

## Ahi

### Ahjulang

### Auru väljapääsemine

### Lisatarvikud

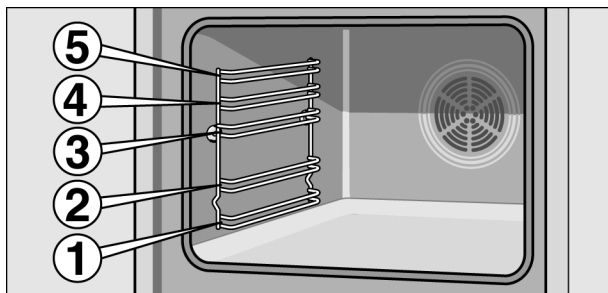
Ahjus on ahjulamp.

Kui ahi on sisse lülitatud, siis ahjulamp põleb.

Kuum õhk pääseb ahjust välja pliidiplaadi tagaservas oleva ava kaudu. Tähelepanu! Ventilatsiooniavasid ei tohi kinni katta. Vastasel korral kuumeneb ahi üle.

Lisatarvikuid saab ahju asetada 5 erinevale kõrgusele.

Lisatarviku võite kahe kolmandiku ulatuses ahjust välja tõmmata, ilma et see alla vajuks. Nii saab roogi kergemini välja võtta.



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

Hoidke küpsetusplaati külgedelt kahe käega kinni ja lükake see otsejoones raamile.

Vältige küpsetusplaadi sisselükkamisel liikumist paremale või vasakule. Vastasel juhul on plaati väga raske õigesti paika saada. Emailitud pinnad võivad kahjustuda.

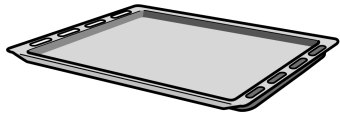
Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinade kauplustest või Internetist. Tehke alati teatavaks HEZ-number.



#### Rest

küpsetusnõude, koogivormide, praadide, grillitavate palade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.

Asetage rest ahju nii, et sügavam pool jääks alla ↩.



#### Emailitud küpsetusplaat

kookide ja küpsiste jaoks.

Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kalde all olev külj jääb ahjuukse poole.



#### Universaalpann

mahlaste kookide, küpsetiste, külmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Seda saab kasutada ka rasvakogumisnõuna otse restil grillimise puhul.

Asetage universaalpann ahju nii, et kalde all olev külj jääb ahjuukse poole.

#### Täiendavad lisatarvikud

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

Rest HEZ 334000	küpsetusnõude, koogivormide, praadide, grillitavate palade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.
Emailitudküpsetusplaat HEZ 331000	kookide ja küpsiste jaoks.
Universaalpann HEZ 332000	mahlaste kookide, küpsetiste, külmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Seda saab kasutada ka rasvakogumisnõuna otse restil grillimise puhul.
Sisseasetatav rest HEZ 324000	Praadide jaoks. Asetage rest alati universaalpannile. Tilkuv rasv ja lihamahl nõrguvad pannile.
Grillblech HEZ 325000	grillimiseks resti asemel või kaitseks pritsmete eest, et ahi jääks puhtamaks. Kasutage grillplaati alati koos universaalpanniga. Grillimine grillplaadil: Kasutage üksnes tasanditel 1, 2 ja 3. Grillplaat kaitseks pritsmete eest: Asetage universaalpann koos grillplaadiga resti alla.
Klaasist pann HEZ 336000	Sügav klaasist küpsetusplaat. Sobib väga hästi ka serveerimisnõuks.

Külgevõtmatukattega emailitud küpsetusplaat HZ 331010	Koogid ja küpsised tulevad küpsetusplaadi küljest kergemini lahti. Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kaldpind jääb ahjuukse poole.
Külgevõtmatukattega universaalpann HEZ 332010	Koogid ja küpsised tulevad küpsetusplaadi küljest kergemini lahti. Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kaldpind jääb ahjuukse poole.
Pitsaplaat HEZ 317000	ideaalne pitsa, külmutatud roogade või suurte ümmarguste pirukate jaoks. Pitsaplaati võite kasutada universaalpanni asemel. Asetage plaat restile ja lähtuge tabelis toodud andmetest.
Leivalabidas HEZ 327000	Leivalabidas sobib suurepäraselt krõbeda põhjaga leiva, kuklite ja pitsa küpsetamiseks. Leivalabidas tuleb alati eelnevalt soovituslikule temperatuurilekuumutada.
Profipann koos sisseasetatava restiga HEZ 333000	Eriti sobiv suurte koguste valmistamiseks.
Profipanni kaas HEZ 333001	Kaas muudab profipanni hautamislõuks.
Klaasisthautamislõu HEZ 915001	Klaasist hautamislõu sobib mooritud roogade ja vormiroogade valmistamiseks. Eriti hästi sobib see praadimisautomaatika kasutamisel.
Metallist hautamislõu HEZ 6000	Hautamislõu põhi on sama suur nagu klaaskeraamilise pliidiplaadi ovaalselt laienev ala. See sobib kasutamiseks keetmissensoriga, samutipraadimisautomaatikaga. Hautamislõu välispind on kaetud emailiga ja sisepind külgevõtmatukattega.
Universaalnehautamislõu HEZ 390800	eriti suure koguse jaoks. Hautamislõu välispind on graniitemailist, nõu juurde kuulub kuumuskindel klaasist kaas. Klaasist kaant saab kasutada ahjuvormina.
Kaitsevõre	Kaitsevõre kinnitatakse ahjuukse külge. See takistab väikestel lastel kuuma ahjuukse puudutamist. Kaitsevõret numbriga 469 088 saab tellida müügiesindusest.

---

## Enne esmakordset kasutamist

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

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

Kõigepealt vaadake, kas sümbol I→I näidikul vilgub.

**Kui sümbol I→I näidikul vilgub**

Vajutage taimeriga nupule ⊖. Näidik on nüüd kustunud. Ahi on töövalmis.

---

## Ahju kuumutamine

Uuest ahjust spetsiifilise lõhna kõrvaldamiseks kuumutage tühja suletud ahju.

**Toimige järgnevalt**

1. Seadke funktsiooni valiku nupp sümbolile ☐.
2. Keerake temperatuuriregulaator asendisse 240 °C.

Lülitage 60 minuti möödudes funktsiooni valiku nupp välja.

---

## Tarvikute eelpuhastus

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

---

# Pliidiplaadi seadistamine

Käesolevast peatükist saate teada, kuidas seadistada keedualasid. Tabelist leiate võimsusastmed ja valmimisajad erinevate roogade jaoks.

---

## Seadistamine

Keedualade lülititega reguleerite välja keedualade kuumutusvõimsuse.

Asend 0 = väljas

Asend 1 = madalaim võimsus

Asend 9 = kõrgeim võimsus.

Keeduala reguleerimise ajal põleb keeduala indikaatortuli.

---

## Suur kaheringiline keeduala ja ovaalselt laienev ala

### Suure ala sisselülitamine

Nende keedualade puhul saate muuta suurust.

Keerake keeduala lüliti kuni asendini 9 - seal tunnete kerget takistust - ja edasi kuni sümbolini

⊙ = suur kaheringiline keeduala või

⊞ = ovaalselt laienev ala

Seejärel keerake kohe tagasi soovitud võimsusastmele.

### Tagasilülitumine väikesele alale

Keerake keeduala lüliti 0 peale ja seadistage uuesti.

Tähelepanu: Ärge kunagi keerake üle sümboli ⊙ või ⊞ 0 peale.

Väike kaheringiline keeduala on eriti sobiv väikeste koguste valmistamiseks.

# Ahju seadistamine

Ahju seadistamiseks on kaks võimalust.

## Ahju väljalülitamine käsitsi

Kui roog on valmis, lülitage ahi ise välja.


## Ahi lülitub välja automaatselt

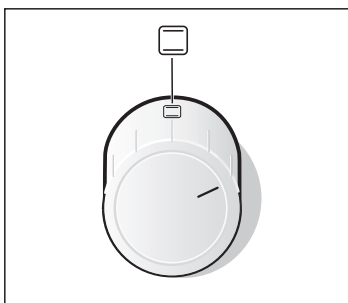
Võite köögist lahkuda ka pikemaks ajaks.

## Tabelid ja nõuanded

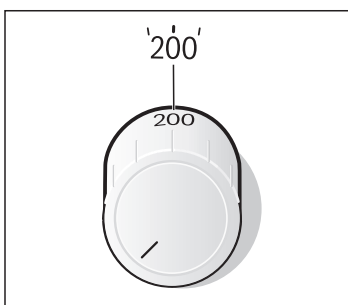
Peatükist "Tabelid ja nõuanded" leiate sobivad seadistused paljude roogade jaoks.

## Seadistamine

Näide:  
Ülalt- ja altkuumutus ,  
200 °C



1. Funktsiooninupust reguleerige välja soovitud kuumutusviis.



2. Temperatuurinupust reguleerige välja soovitud temperatuur või grillimisrežiim.

## Väljalülitamine

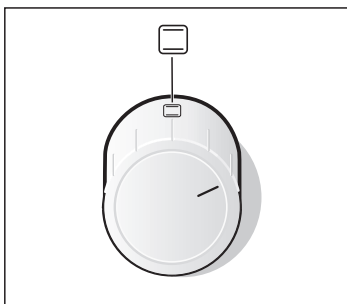
Kui roog on valmis, lülitage funktsiooninupp välja.

## Seadistuse muutmine

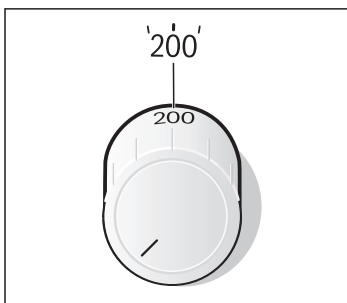
Temperatuuri või grillimisrežiimi saate igal ajal muuta.

### Ahi peab automaatselt välja lülituma

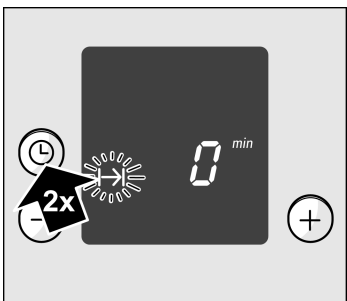
Näide:  
Ülalt- ja altkuumutus ☐,  
200 °C, küpsetusaeg  
45 minutit



1. Funktsiooninupust reguleerige välja soovitud kuumutusviis.

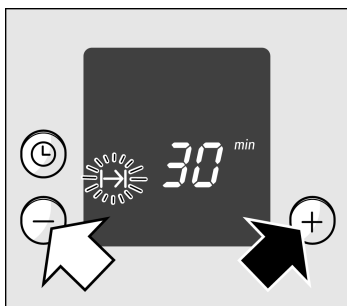


2. Temperatuurinupust reguleerige välja soovitud temperatuur või grillimisrežiim.

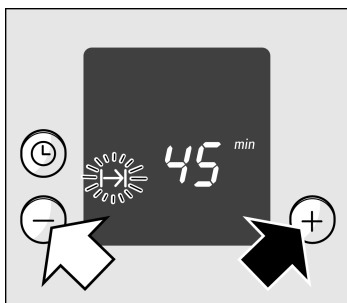


3. Vajutage kaks korda taimeri nupule ⊖. Küpsetusaaja sümbol I→I vilgub.







4. Vajutage + nupule või – nupule.  
Näidikule ilmub soovituslik väärtus.  
+ nupp soovitus = 30 minutit  
– nupp soovitus = 10 minutit




5. + nupuga või - nupuga sisestage küpsetusaeg.

Mõne sekundi möödudes lülitub ahi sisse.  
Küpsetusaja sümbol  süttib näidikul.

#### Küpsetusaeg on lõppenud

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

#### Seadistuse katkestamine

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

#### Märkus


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

## Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega jõuab ahi seatud temperatuurile eriti kiiresti.


Kiirkuumutust kasutage siis, kui seatud temperatuur on kõrgem kui 100 °C.

Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks pange roog ahju alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

1. Seadke funktsiooninupp  peale.
2. Temperatuurinupuga reguleerige välja soovitud temperatuur.

Näidikul süttib sümbol . Ahi hakkab kuumenema.

### Kiirkuumutus on lõppenud

Näidikul olev sümbol  kustub. Asetage roog ahju ja reguleerige välja soovitud kuumutusviis.

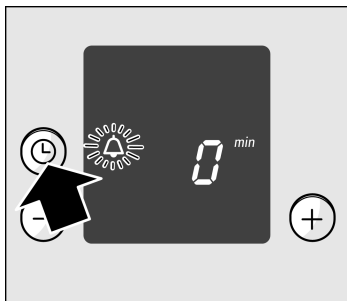
## Signaalkell



Signaalkella võite kasutada köögikellana. See käib ahjust sõltumatult.

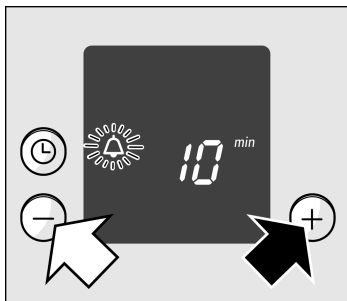
Signaalkellal on eriline helisignaali. See annab märku küpsetusaja lõppemisest.

## Programmeerimine

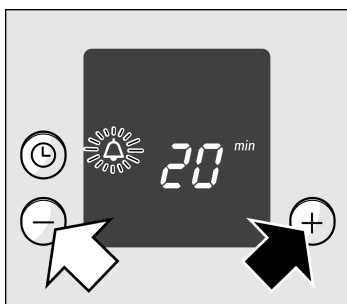
Näide: 20 minutit



1. Vajutage kella nupule .  
Signaalkella sümbol  vilgub.



2. Vajutage + nupule või – nupule.  
Näidikule ilmub soovituslik väärtus.  
+ nupp soovitus = 10 minutit  
– nupp soovitus = 5 minutit



3. + nupuga või – nupuga seadke paika signaali aeg.

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

**Aeg on möödas**

Kõlab helisignaali. Vajutage kella nupule ☹. Näidik kustub.

**Signaali aja muutmine**

Vajutage kella nupule ☹. + nupust või – nupust muutke aeg.

**Seadistuse kustutamine**

Vajutage kella nupule ☹. Vajutage – nupule, kuni näidikul seisab null.

**Signaaliaeg ja kühvetusaeg jooksevad üheaegselt**

Mõlemad sümbolid põlevad. Signaaliaeg hakkab näidikul jooksema tagurpidi.  
Järelejäänud kühvetusaja l→l teadasaamiseks:  
Vajutage kaks korda kella nupule ☹. Kühvetusaeg ilmub mõneks sekundiks näidikule.

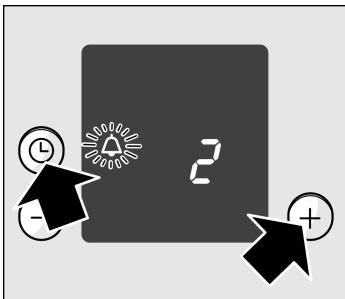
## Põhiseadistused

Teie ahi omab erinevaid põhiseadistusi. Signaali kestuse ja seadistuse ülevõtmise põhiseadistust saate muuta.

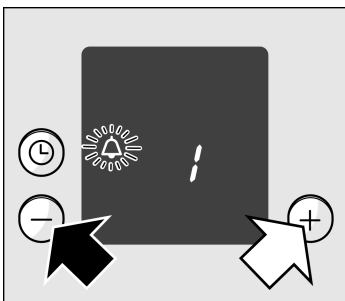
Põhiseadistus	Funktsioon	Muuta
Signaali kestus $\bar{z}$ = ca 2 min	Signaal pärast küpsetusaja lõppu või helisignaali aja saabumisel	Signaali kestus $!$ = ca 10 sek $\exists$ = ca 5 min
Ülevõtmisaeg $\bar{z}$ = keskmine	Ooteaeg seadistuse ülevõtmiseni	Ülevõtmisaeg $!$ = lühike $\exists$ = pikk

## Põhiseadistuste muutmine

Näide: Muuta signaali kestus 10 sekundile



1. Vajutage taimer nupule ja + nupule üheaegselt, kuni näidikule ilmub 2. See on signaali kestuse põhiseadistus.



2. + nupust või – nupust muutke põhiseadistus.

3. Kinnitage taimer nupuga . Näidikule ilmub 2 ülevõtmisaja põhiseadistuse jaoks.

Muutke põhiseadistust punktis 2 kirjeldatud viisil ja vajutage taimer nupule .

**Ainult ühe põhiseadistuse muutmine**

Kinnitage põhiseadistust, mida Te ei soovi muuta, taimer nupuga .

**Korrektuur**

Oma seadistusi saate igal ajal muuta.

---

## Hooldus ja puhastus

Nõuetekohase hoolduse ja puhastuse korral on pliidiplaat ja ahi pikki aastaid puhtad ja töökorras. Järgnevalt anname Teile juhiseid hoolduse ja puhastuse kohta.

### Märkused

Ahju esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest, näiteks klaas, plast ja 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.

---

## Puhastusvahendid

Et vältida ebasobivate puhastusvahendite kasutamisest tingitud pinnakahjustusi, pidage kinni järgmistest soovistest.

Ärge kasutage

### pliidiplaadi puhul

- nõude käsipesuks või nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendeid lahjendamata kujul
- abrasiivse toimega vahendeid, kraapivaid nuustikuid
- tugevatoimelisi vahendeid nagu plekieemaldi või ahjupuhastusaerosool
- kõrgsurvepesureid ja aurupuhasteid.


Ärge kasutage

### ahju puhul

- tugevatoimelisi ja küüriva toimega puhastusvahendeid

- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid
- kõvu küürimisnuustikuid ja käsnu
- kõrgsurve- ega aurupuhasteid.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.

<b>Ala</b>	<b>Puhastusvahendid</b>
Seadme välispind	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Roostevabastterasest pinnad	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärglise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuuma pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Pliidiplaat	Hooldus: Klaaskeraamiliste pindade puhastamiseks ette nähtud kaitse- ja hooldusvahendid.  Puhastamine: Klaaskeraamiliste pindade puhastamiseks sobivad vahendid. Pidage kinni pakendil toodud puhastusjuhistest.   Klaasist kaabits raskesti eemaldatava mustuse jaoks: Võtke terakaitse maha ja puhastage ainult teraga. Ettevaatust, tera on väga terav. Vigastuse oht. Pärast puhastamist pange terakaitse uuesti peale. Kahjustatud terad vahetage kohe välja.
Pliidiplaadi raam	Soenõudepesuvahendilahus. Ärge puhastage klaasist kaabitsa, sidrunimahla ega äädikaga.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat.
Ahju sisepind	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastagenõudepesulapiga.
Sahtelahju põhi	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastagenõudepesulapiga.

<b>Ala</b>	<b>Puhastusvahendid</b>
Ahjulambi klaasist kate	Kuumnõudepesuvahendilahus: Puhastagenõudepesulapiga.
Tihend Ärge võtke tihendit maha!	Kuumnõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige.
Lisatarvikud	Kuumnõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga.
Soklijahtel	Kuumnõudepesuvahendilahus: Puhastagenõudepesulapiga.

### **Ahju isepuhastuvate pindade puhastus**

Ahju tagasein on kaetud isepuhastuva emailiga. See kiht imab ahju töötamise ajal sisse ja lagundab küpsetamisel ahju tagaseinale sattunud pritsmed. Mida kõrgem on temperatuur ja mida kauem ahi töötab, seda parem on tulemus.

Kui mustus on näha ka pärast ahju mitmekordset kasutamist, puhastage tagasein kuuma nõudepesuvahendilahuse ja pehme käsnaaga.

Aja jooksul võivad tekkida värvimuutused, mida ei saa eemaldada. See ei kahjusta emaili.

#### **Olulised märkused**

Ärge kunagi kasutage küüriva toimega puhastusvahendeid. Need kriimustavad või rikuvad kattekihti.

Ärge kunagi puhastage tagaseina ahjupuhastusvahendiga.

Kui kattekihile satub juhuslikult ahjupuhastusvahendit, eemaldage see kohe pehme käsna ja ohtra veega.

### **Ahju põhja, lae ja külgsseite puhastamine**

Kasutage nõudepesulappi ja kuuma nõudepesuvahendi- või äädikalahust.

Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit.

Kasutage seda ainult külmas ahjus.

Ärge kunagi töödelge isepuhastuvaid pindu küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendiga.



## Puhastamise hõlbustamiseks

### Ahjulambi sisselülitamine

Ahju puhastamise hõlbustamiseks võite sisse lülitada ahjulambi ja maha võtta ahjuukse.

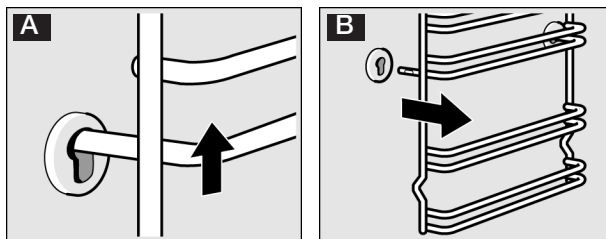
Seadke funktsiooninupp asendisse .

## Kanderaamistiku eemaldamine ja paigaldamine

### Kanderaamistiku eemaldamine

Puhastamiseks võite kanderaamistiku välja võtta. Ahi peab olema jahtunud.

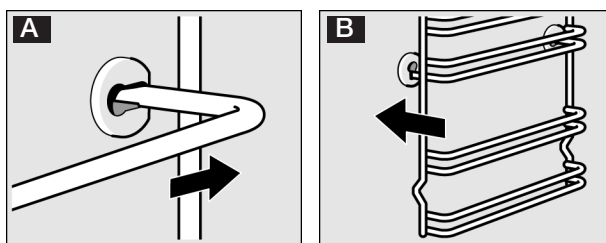
1. Tõstke kanderaamistiku esiosa üles
2. ja eemaldage kinnitustest. (Joonis A)
3. Seejärel tõmmake kogu kanderaamistik ette ja tõstke ahjust välja. (Joonis B)



Puhastage kanderaamistikku nõudepesuvahendi ja käsnauga. Kõvasti kinni oleva mustuse eemaldamiseks kasutage harja.

### Kanderaamistiku paigaldamine

1. Asetage kanderaamistik kõigepealt tagumisse kinnitusse, suruge pisut taha (Joonis A)
2. ja seejärel kinnitage eesmise kinnitusse. (Joonis B)



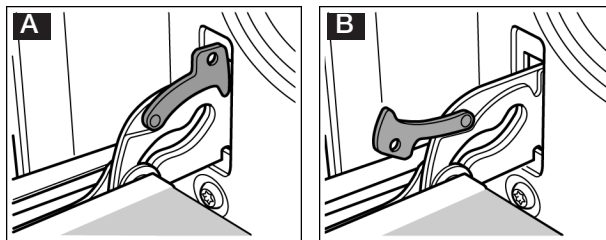
Kanderaamistik sobib nii paremale kui ka vasakule poole. Väljaulatuv osa peab olema alati all.

## Ahjuukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks ja ukseklaaside mahavõtmiseks võite ahjuukse eemaldada.

Ahjuukse iga liigend on varustatud lukustushoovaga. Kui lukustushoob on kinni (Joonis A), on ahjuuks blokeeritud. Ahjuust ei saa eemaldada.

Kui lukustushoovad on avatud on liigendid blokeeritud. Need ei saa kinni hüpata (Joonis B).

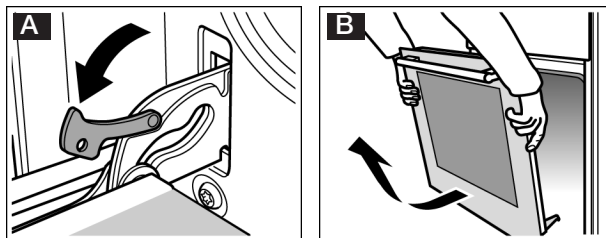


Vigastuste oht! Kui liigendid on avatud, hüppavad need suure hooga kinni.

Veenduge, et lukustushoovad on alati täiesti kinni või ahjuukse eemaldamisel alati täiesti avatud.

### Ahjuukse eemaldamine

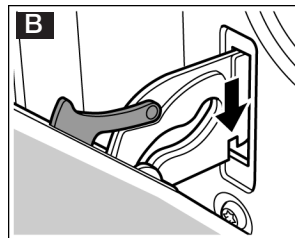
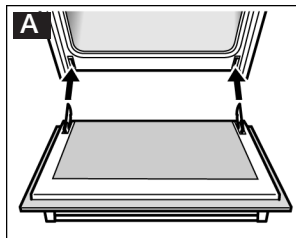
1. Tehke ahjuuks täiesti lahti.
2. Avage vasakul ja paremal mõlemad lukustushoovad (Joonis A).
3. Pange ahjuuks lõpuni kinni (Joonis B). Hoidke ahjuust vasakult ja paremalt kahe käega. Lükake uks veidi kinni ja tõmmake välja.



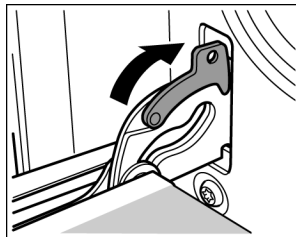
## Ahjuukse paigaldamine

Asetage ahjuuks vastupidises järjestuses uuesti kohale.

1. Ahjuukse paigaldamisel veenduge, et mõlemad liigendid lähevad avasse sisse otse (Joonis A).
2. Liigendi sälk peab mõlemal pool paika fikseeruma (Joonis B).



3. Pange mõlemad lukustushoovad uuesti kinni (Joonis C).  
Sulgege ahjuuks.



**⚠** Vigastuste oht! Kui ahjuuks kukub kogemata alla või liigend hüppab kinni, ärge liigendit puudutage. Pöörduge klienditeenindusse.

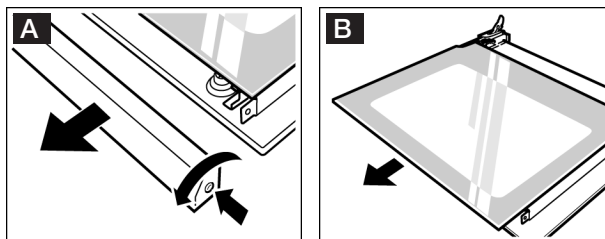
## Ukseklaaside paigaldamine ja eemaldamine

### Eemaldamine

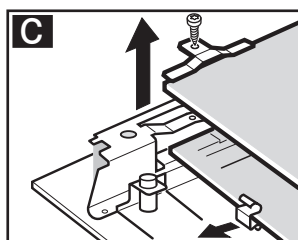
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

Siseklaaside eemaldamisel pidage meeles, millises järjekorras klaasid välja võtate.

1. Tõstke ahjuuks maha ja asetage rätikule nii, et käepide jääb alla.
2. Kruvige maha ahjuukse ülaosas olev kate. Selleks keerake lahti vasakul ja paremal pool olevad kruvid. (Joonis A)
3. Kergitage ülemist klaasi ja tõmmake see välja. (Joonis B)



4. Kruvige lahti vasakul ja paremal asuvad klambrid ja eemaldage need. (Joonis C)  
Võtke välja keskmine klaas.
5. Tõmmake väikesed klambrid alumise klaasi küljest maha. (Joonis C)  
Tõmmake klaas suunaga diagonaalselt üles välja.

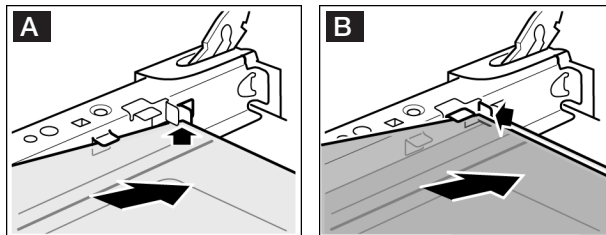


Puhastage klaasid klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

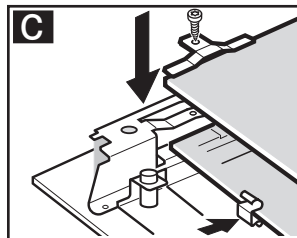
Ärge kasutage abrasiivseid ja küberiva toimega vahendeid ning klaasist kaabitsaid. Klaas võib kahjustuda.

### Paigaldamine

1. Lükake alumine klaas suunaga diagonaalselt taha sisse. (Joonis A)
2. Asetage paremal ja vasakul olevad väikesed klambrid alumise klaasi külge.
3. Lükake kohale keskmine klaas. (Joonis B)



4. Asetage väikesed klambrid alumise klaasi külge. (Joonis C)
5. Seadke vasakul ja paremal paika suured klambrid ja kruvige kinni. (Joonis C)



6. Lükake ülemine klaas suunaga diagonaalselt taha sisse. Sile pind peab jääma väljapoole.
7. Asetage kohale kate ja kinnitage kruvidega.
8. Asetage ahjuuks kohale.

**Kasutage ahju uuesti alles siis, kui olete klaasid nõuetekohaselt tagasi pannud.**

## Mida teha tõrke korral?

Tõrge võib olla tihti tingitud vaid mõnest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist püüdke tõrge järgmise tabeli abil ise kõrvaldada.

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

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhiskõrvaldamiseks
Ahi ei tööta.	Kaitse on defektne.	Kontrollige, kas elektrikilbi kaitse on töökorras.
	Voolukatkestus.	Kontrollige, kas köögitulipõleb ja kas teised köögimasinad töötavad.
Kellanaät vilgub.	Voolukatkestus.	Reguleerige kella-aeg uuesti välja.
Ahi ei lähe kuumaks.	Kontaktid on tolmused.	Keerake nuppe mitu korda edasi-tagasi.



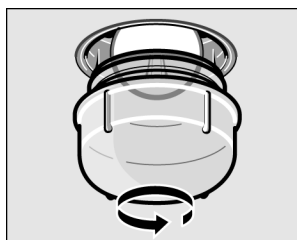
**Elektrilöögi oht!**  
Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik.

## Ahjulambi pirni vahetamine

Kui ahjulambi pirn on läbi, tuleb see välja vahetada. Kuumuskindlad 25 W halogeenpirnid on saadaval müügiesindustes või edasimüüjate juures. Kasutage ainult nimetatud pirne.



1. Elektrilöögi oht!  
Lülitage elektrikilbist vool välja.
2. Kahjustuste vältimiseks asetage külma ahju köögirätik.
3. Keerake klaasist kate vastupäeva välja.



4. Asendage pirn sama tüüpi pirniga.
5. Kruvige klaasist kate tagasi kohale.
6. Võtke köögirätik välja ja lülitage vool uuesti sisse.

## Ahjulambi klaasist kate vahetus

Ahjulambi vigastatud klaasist kate tuleb välja vahetada. Klaasist katted on saadaval klienditeeninduses. Tehke palun teatavaks oma seadme E-number ja FD-number.

---

## Klienditeenindus

Kui Teie seadet on vaja parandada, siis on meie klienditeenindus Teie käsutuses. Lähima klienditeeninduspunkti asukoha leiate käesoleva juhendi lõpust.

### **E-number ja FD-number**

Kui esitate meie klienditeenindusele päringu, siis teatage palun ka seadme E-number ja FD-number. Numbritega tüübisildi leiate kúpsetusahju riuli katte siseküljelt. Et Te probleemi korral ei peaks kaua otsima, siis võite oma seadme andmed kohe siia sisestada.

E-Nr.	FD
-------	----

Klienditeenindus 
--



---

## Teie jaoks meie köögistuudios testitud

Siit leiate valiku roogi koos sobivate seadistustega. Näitame Teile, milline kuumutusviis ja temperatuur 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.

Tabelis 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 pajalappi või -kindaid.

## Koogid ja küpsetised

### Küpsetamine ühel tasandil

Koogid õnnestuvad kõige paremini, kui neid küpsetada ühel tasandil kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus ☐.

Kui kasutate kuumutusviisi kuum õhk ☉:

Vormikoogid, tasand 2

Plaadikoogid, tasand 3.

### Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage režiimi 3D-kuum õhk ☉.

Küpsetamine 2 tasandil:

Universaalpann tasandil 3

Küpsetusplaat tasandil 1.

Küpsetamine 3 tasandil:

Küpsetusplaat tasandil 5

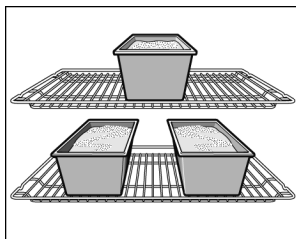
Universaalpann tasandil 3

Küpsetusplaat tasandil 1.

Ühel ajal ahju pandud koogid ei pea ühel ajal valmima.

Tabelitest leiate palju retseptisoovitusi.

Kui küpsetate üheaegselt 3 piklikus vormis, asetage need restile pildil näidatud viisil.



### Küpsetusvormid

Kõige sobivamad on metallist küpsetusvormid.












Õhukesest heledast metallist küpsetusvormide ja klaasist küpsetusvormide puhul pikeneb küpsetusaeg ja kook ei lähe nii ühtlaselt pruuniks. Silikoonist vormide puhul pidage kinni tootja juhistest. Silikoonist vormid on tihti väiksemad kui tavalised vormid. Retseptis toodud komponentide ja taina kogus võib olla erinev.

## Tabelid

Tabelitest leiate erinevate kookide ja küpsetiste jaoks sobivaima kuumutusviisi. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taina liigist ja kogusest. Seetõttu on tabelites toodud vahemikud. Alguses reguleerige välja madalam temperatuur. Madalamal temperatuuril pruunistub küpsetis ühtlasemalt. Vajaduse korral seadke ahi järgmine kord kõrgemale temperatuurile.

Ahju eelkuumutamisel lüheneb küpsetusaeg 5 kuni 10 minuti võrra.

Lisateavet leiate tabelite järel toodud punktist "Soovitusi küpsetamiseks".

Vormikoogid	Küpsetusnõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Lihtne keeks	ümar/nelinurkne vorm	2		160-180	40-50
	3 nelinurkset vormi	3+1		140-160	60-80
Hõrk keeks	ümar/nelinurkne vorm	2		150-170	60-70
Keeksitainastordipõhi	puuviljakoogivorm	2		150-170	20-30
Hõrkpuuviljakook, keeksitainast	lahtikäiv koogivorm	2		160-180	50-60
Biskviittort	tume lahtikäiv koogivorm	2		160-180	30-40
Muretainapõhi, servaga	tume lahtikäiv koogivorm	1		170-190	25-35
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjal*	tume lahtikäiv koogivorm	1		170-190	70-90
Šveitsipäranepaadikook	Pitsaplaat	1		220-240	35-45
Soolasedküpsed*	tume lahtikäiv koogivorm	1		180-200	50-60
Pitsa, õhukesepõhjaline, vähese kattega, eelkuumutada	Pitsaplaat	1		250-270	10-15

\* Laske koogil u 20 minutit väljalülitatud suletus ahjus jahtuda.

Plaadikoogid	Tarvik	Tasand	Kuumusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Keeksitainaskuiva kattega	küpsetusplaat	2	☐	170-190	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	150-170	35-45
Keeksitainasmahlase kattega (puuvili)	universaalpann	3	☐	170-190	40-50
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	150-170	50-60
Šveitsipärane kook	universaalpann	2	☐	210-230	40-50
Rullbiskviit, eelsoojendada	küpsetusplaat	2	☐	190-210	15-20
Pärmitainastpalmiksai, 500 g jahu	küpsetusplaat	2	☐	160-180	30-40
Stritsel, 500 g jahust	küpsetusplaat	3	☐	160-180	60-70
Stritsel, 1 kg jahust	küpsetusplaat	3	☐	150-170	90-100
Struudel, magus	universaalpann	2	☐	180-200	55-65
Pitsa	küpsetusplaat	2	☐	220-240	15-25
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	180-200	35-45

Väikesed küpsised	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Väikesed küpsised eelkuumutada	Küpsetusplaat	3	☐	140-150	30-40
	Küpsetusplaat	3	⊗	140-150	30-40
	Universaalpann + küpsetusplaadid	3+1	⊗	140-150	30-45
	Universaalpann + 2 küpsetusplaati	1+3+5	⊗	130-150	45-60
Küpsised	Küpsetusplaat	3	⊗	140-160	15-25
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	130-150	25-35
	Universaalpann + 2 küpsetusplaati	1+3+5	⊗	130-150	30-40
Kookosküpsised	Küpsetusplaat	2	☐	110-130	30-40
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	100-120	35-45
	Universaalpann + 2 küpsetusplaati	1+3+5	⊗	100-120	40-50
Besee	Küpsetusplaat	3	⊗	80-100	100-150
Keedutainaküpsised	Küpsetusplaat	2	☐	200-220	30-40
Lehttainaküpsised	Küpsetusplaat	3	⊗	180-200	20-30
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	180-200	25-35
	Universaalpann + 2 küpsetusplaati	1+3+5	⊗	160-180	35-45
Pärmitainaküpsised	Küpsetusplaat	3	☐	180-200	20-30
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⊗	170-190	25-35

## Leib ja sai

Leiva ja saia küpsetamisel laske ahjul eelnevalt kuumeneda, kui ei ole märgitud teisiti.

Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

2 tasandil küpsetamisel asetage universaalpann alati küpsetusplaadi kohale.

Leib ja sai	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Pärmitainasai, 1,2 kg jahust	universaalpann	2	☐	300 200	8 35-45
Haputainaleib, 1,2 kg jahust	universaalpann	2	☐	300 200	8 40-50
Kuklid eelsoojendada ei ole vaja	küpsetusplaat	3	☐	210-230	20-30
Pärmitainakuklid, magusad	küpsetusplaat	3	☐	170-190	15-20
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	160-180	20-30

## Nõuandeid küpsetamiseks

Soovite küpsetada omaenda retsepti järgi.

Nii teete kindlaks, kas keeks on läbiküpsenud.

Kook vajub kokku.

Kook paisub keskelt kõrgemaks kui äärtest.

Kook läheb pealt liiga tumedaks.

Lähtuge küpsetustabelistoodud analoogilistest küpsetistest.

Torgake umbes 10 minutit enne toodud küpsetusaja lõppu puidust tikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, siis on kook valmis.

Kasutage järgmisel korral vähem vedelikku või reguleerige ahju temperatuur 10 kraadi võrra madalamaks. Pidage kinni retseptis toodud segamisaegadest.

Määrige rasvainega ainult lahtikäiva tordivormi põhi. Pärast küpsetamist löigake kook noaga ettevaatlikult vormi küljest lahti.

Asetage kook madalamale, valige madalam temperatuur ja küpsetage kooki veidi kauem.

Kook on liiga kuiv.

Sai või kook (nt juustukook) näeb hea välja, kuid on seest nätske.

Küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud.

Puuviljakooigi põhi on liiga hele.

Puuviljamahl voolab üle ääre.

Pärmitainasaiadkleepuvad küpsetamisel üksteise külge.

Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on kook tumedam kui alumisel.

Mahlaste kookide küpsetamisel tekib kondensaadniiskust.

Torgake valmis kooki hambatikuga väikesed augud. Seejärel piserdage koogile puuviljamahla või alkoholi. Valige järgmine kord 10 kraadi võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetamisaega.

Kasutage järgmine kord pisut vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril veidi kauem. Mahlase kattega kookide puhul küpsetage kõigepealt põhja üksinda. Puistake sellele purustatud mandleid või riivsaia ja alles seejärel tõstke peale kate. Pidage kinni retseptidest ja küpsetusaegadest.

Valige pisut madalam temperatuur, nii pruunistub küpsetis ühtlasemalt. Tundlikke küpsetisi küpsetage kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus ☐ ühel tasandil. Ka plaadilt üleulatav küpsetuspaber võib õhuringlust mõjutada. Lõigake küpsetuspaber alati plaadiga sobivasse mõõtu.

Asetage kook järgmisel korral ühe tasandi võrra madalamale.

Järgmisel korral kasutage sügavamat universaalpanni.

Saiade vahekaugus peab olema ca 2 cm. Nii on kerkimiseks piisavalt ruumi ja saiad lähevad ümbertringi ilusti pruuniks.

Mitmel tasandil küpsetamisel kasutage alati kuumutusviisi kuum õhk ☉. Ühel ajal ahju pandud koogid ei pea ühel ajal valmima.

Küpsetamisel võib tekkida veeauru. See väljub ahjuukse kaudu. Veeaur võib koguneda juhtpaneelile või külgneva köögimööbli pinnale ja kondensaatveena maha tilkuda. See on füüsikaliselt tingitud.

## Liha, linnuliha, kala

### Soovitusi nõude kohta

Võite kasutada igasugust kuumuskindlat küpsetusnõud. Suurte praadide jaoks sobib ka universaalpann.

Kõige sobivam on klaasist nõu. Kaas peab nõuga sobima ja hästi sulguma.

Emailitud hautamisnõu kasutamisel lisage pisut rohkem vedelikku.

Roostevabast terasest nõu puhul ei pruunistu liha nii hästi ja võib jääda vähem küpseks. Pikendage küpsetusaega.

Asetage küpsetusnõu alati resti keskele.

Kaaneta nõu = lahtine

Kaanega nõu = suletud

Kuum klaasist nõu asetage kuivale alusele. Kui alus on märg või külm, võib klaas lõhkeda.

### **Soovitusi küpsetamiseks**

Taisele lihale lisage pisut vedelikku. Nõu põhi peaks olema ca  $\frac{1}{2}$  cm ulatuses kaetud. Moorpraadidele lisage rohkest vedelikku. Nõu põhi peaks olema ca 1-2 cm ulatuses kaetud. Vedelikku kogus sõltub liha sordist ja nõu materjalist. Kui valmistate liha emailitud hautamispõud, on vedelikku vaja pisut rohkem kui klaasist nõu puhul.

Roostevabast terasest hautamispõud ei ole väga sobivad. Liha küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Valige kõrgem temperatuur ja/või pikem küpsetusaeg.

### **Soovitusi grillimiseks**

Grillige alati suletud ahjus.

Enne grillitavate toiduainete ahjupanekut laske ahjul ca 3 minutit kuumeneda.

Asetage grillitavad palad otse restile. Kui grillite ühte lihalõiku, siis asetage see resti keskele.

Asetage lisaks tasandile 1 universaalpann.

Lihamaht nõrgub pannile ja ahi jääb puhtaks.

Ärge asetage küpsetusplaati ega universaalpanni tasandile 4 või 5. Suure kuumuse mõjul võib tarvik kõverduda ja väljavõtmisel ahju kahjustada.

Valige võimalikult ühesuurused grillitavad palad.

Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mahlaseks. Maitsestage lihalõike soolaga alles pärast grillimist.

Grillitavaid palasid keerake, kui  $\frac{2}{3}$  grillimisajast on möödunud.



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

## Liha

Poole küpsetusaja möödudes keerake lihal teine pool.

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

Mähkige rostbiif pärast küpsetamist fooliumi ja jätke 10 minutiks ahju.

Kamaraga seaprael tehke kamarasse ristikujulised sisselõiked ja asetage praad alguses ahju nii, et kamar jääb alla.

Liha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Küpsetusaeg minutites
<b>Loomaliha</b>						
Veisemoorpraad	1,0 kg	kaane all	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Veisefilee, poolküps	1,0 kg	lahtiselt	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Rostbiif, poolküps	1,0 kg	lahtiselt	1	☒	210-230	50
Lihalõigud, 3 cm paksused, poolküpsed		rest + univer-saalpann	5+1	☐	3	15
<b>Vasikaliha</b>						
Vasikapraad	1,0 kg	lahtiselt	2	☐	190-210	100
	2,0 kg		2	☐	170-190	120

Liha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Küpsetusaeg minutites
<b>Sealiha</b>						
Praetükk, kamaraata (nt kaelakarbonaad)	1,0 kg	lahtiselt	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Kamaraga praad (nt aba)	1,0 kg	lahtiselt	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kondiga karbonaad	1,0 kg	kaane all	2		210-230	70
<b>Talleliha</b>						
Lambakints, kondita, poolküps	1,5 kg	lahtiselt	1		150-170	120
<b>Pikkpoiss</b>	500 g lihast	lahtiselt	1		170-190	70
<b>Vorstikesed</b>		rest + universaalpann	4+1		3	15

### Linnuliha

Tabelis toodud kaalud käivad täitmata toore linnu kohta.

Kui grillite otse restil, asetage lisaks tasandile 1 universaalpann. Lihamahl nõrgub plaadile ja ahi jääb puhtaks.

Hanel ja pardil torgake nahk tiibade alt läbi, nii saab rasv välja voolata.

Asetage terve lind restile alguses nii, et rinnak jääb alla.  $\frac{2}{3}$  aja möödudes keerake teine pool.

Sellistel praadidel nagu kalkunirulaad või kalkunifilee keerake poole aja möödudes teine pool.

Linnulihatükkidel  $\frac{2}{3}$  aja möödudes keerake teine pool.

Linnuliha läheb eriti krõbedaks, kui määrite seda enne küpsetusaja lõppu või, soolaga maitsestatud vee või apelsinimahlaga.

Linnuliha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Küpsetusaeg minutites
Terve kana	1,2 kg	rest	2	☒	190-210	50-80
Terve broiler	1,6 kg	rest	2	☒	210-230	80-90
Pool kana	iga tükk 500 g	rest	2	☒	200-220	40-50
Kanatükid	iga tükk 300 g	rest	3	☒	200-220	30-40
Terve part	2,0 kg	rest	2	☒	170-190	90-100
Terve hani	3,5 - 4 kg	rest	2	☒	150-170	110-130
Terve noor kalkun	3,0 kg	rest	2	☒	170-190	80-100
Kalkunikintsud	1,0 kg	rest	2	☒	180-200	90-100

#### Kala

Kui grillite otse restil, asetage lisaks tasandile 1 universaalpann. Mahl nõrgub pannile ja ahi jääb puhtaks.

Keerake lihatükke, kui  $\frac{2}{3}$  grillimisajast on möödunud.

Tervet kala ei ole vaja keerata. Asetage terve kala ahju ujumisasendis, nii et seljauimed jäävad ülespoole. Stabiilsuse tagamiseks asetage kala kõhuõnde lamedaks lõigatud kartul või väike kuumuskindel nõu.

Kala	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Küpsetusaeg minutites
Terve kala	ca 300 g	rest	2	☐	3	20-25
	1,0 kg	rest	2	☒	180-200	45-50
	1,5 kg	rest	2	☒	170-190	50-60
Kalaliblikad, 3 cm paksused		rest	3	☐	2	20-25

## Nõuandeid küpsetamiseks ja grillimiseks

Roa kaalu kohta puuduvad tabelis andmed.

Kuidas teha kindlaks, kas praad on valmis.

Praad on liiga tume ja kohati kõrbenud.

Praad näeb hea välja, kuid kaste on põhja kõrbenud.

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

Prae kastmisel tekib veeauru.

Valige andmed lähima kaalu järgi ja pikendage aega.

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

Kontrollige tasandit ja temperatuuri.

Valige järgmisel korral väiksem nõu või lisage rohkem vedelikku.

Valige järgmisel korral suurem hautamispõu ja lisage vähem vedelikku.

See on füüsikaliselt tingitud ja täiesti normaalne. Suur osa veeaurust väljub auru väljumisava kaudu. Veeaur võib koguneda jahedamal juhtpaneelile või külgneva köögimööbli pinnale ja kondensaatveena maha tilkuda.



## Vormiroad, röstsaiad

Kui grillite otse restil, asetage lisaks tasandile 1 universaalpann. Ahi jääb puhtamaks.

Asetage nõu alati restile.

Vormiroa küpsusaste sõltub nõu suurusest ja vormiroa kõrgusest. Tabelis toodud andmed on ligikaudsed.

Vormiroad	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Vormiroog, magus	ahjuvorm	2	☐	180-200	40-50
Nuudlivormiroog	ahjuvorm	2	☐	210-230	30-40
Kartulivormiroog, komponendid, max 4 cm kõrgune	1 ahjuvorm	2	☒	160-180	60-80
	2 ahjuvormi	1+3	☒	150-170	65-85








Vormiroad	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	rest	4		3	7-10
Üleküpsetatud röstsai, 12 tk	rest	4		3	5-8

## Valmistooted

Pidage kinni pakendil toodud teabest.

Kui katate lisatarviku küpsetuspaberiga, veenduge, et küpsetuspaber toodud temperatuuri talub. Lõigake paber roa jaoks sobivasse mõõtu.

Küpsetustulemus sõltub suurel määral toiduainest. Tumenenud ja ebaühtlased kohad võivad esineda juba toorel toiduainel.

Roog	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Küpsetusaeg minutites
<b>Pitsa, külmutatud</b>					
Pitsa, õhukesepõhjaline	Universaalpann	2		190-210	15-20
	Universaalpann + rest	3+1		180-200	20-30
Pitsa, paksupõhjaline	Universaalpann	2		170-190	20-30
	Universaalpann + rest	3+1		170-190	25-35
Pitsa-baguette	Universaalpann	3		170-190	20-30
Minipitsa	Universaalpann	3		180-200	10-20
Pitsa, jahutatud, eelkuumutada	Universaalpann	1		180-200	10-15

Roog	Lisatarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Küpsetusaeg minutites
<b>Kartulitooted, külmutatud</b>					
Friikartulid	Universaalpann	3		190-210	20-30
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	30-40
Krocketid	Universaalpann	3		190-210	20-25
Rõsti, täidetud kartulitaskud	Universaalpann	3		190-210	15-25
<b>Küpsetised, külmutatud</b>					
Kuklid, baguette	Universaalpann	3		190-210	10-20
Soolakringlid (tainast vormitud)	Universaalpann	3		210-230	10-20
<b>Küpsetised, eelküpsetatud</b>					
Eelküpsetatud kuklid või baguette	Universaalpann	3		190-210	10-20
	Universaalpann + rest	3+1		160-180	20-25
<b>Köögiviljaburgerid, külmutatud</b>					
Kalapulgad	Universaalpann	2		200-220	10-15
Kanapulgad, -nagitsad	Universaalpann	3		190-210	10-20
<b>Struudel, külmutatud</b>	Universaalpann	3		190-210	30-40

## Erilised road

Seadmega võite välja reguleerida temperatuuri vahemikus 50 kuni 300 °C. Nii õnnestub kreemjas jogurt temperatuuril 50 °C sama hästi nagu kohev pärmitainas.

### Jogurt

Kuumutage piim (3,5%-line) keemiseni, jahutage 50 °C-le. Segage hulka 150 g jogurtit. Valage tassidesse või väikestesse klaasidesse, pange peale kaas ja asetage restile. Eelsoojendage ahju 5 minutit temperatuurile 50 °C. Seejärel valmistage toodud viisil.

### Pärmitaina kergitamine

Valmistage tavalisel viisil pärmitainas. Tõstke kuumuskindlasse keraamilisse nõusse ja pange peale kaas. Kuumutage ahju 5 minutit. Lülitage seade välja ja laske tainas väljalülitatud ahjus kerkida.

## Valmistamine

Roog	Küpsetusnõu	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus
Jogurt	Asetage tassid või väikesed klaasid restile	1	☉	50	6-8 tundi
Pärmitaina kergitamine	Kuumuskindel nõu	asetada ahju põhja	☉	Kuumutada 50 °C-le, seade väljalülitada, pärmitainas ahju asetada	5 min 20-30 min

## Sulatamine

Võtke külmunud toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.

Järgige pakendil toodud juhiseid.

Sulatusaeg sõltub toiduainete liigist ja kogusest.

Linnuliha asetage taldrükule nii, et rinnak jääb alla.

Külmutatud toiduaine	Lisatarvik	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C
nt vahukooretordid, kreemitordid, šokolaadi- või suhkruglasuuriga tordid, puuviljad, kana, vorst ja liha, leib ja sai, koogid ja teised küpsetised	Rest	2	☐*	Temperatuurinupp jääb väljalülitatuks

## Kuivatamine

Kasutage üksnes laitmatu kvaliteediga puuvilja ja köögivilja ning peske see hoolikalt puhtaks.

Nõrutage ja kuivatage puu- ja köögivilja.

Asetage universaalpann tasandile 3, rest tasandile 1.

Katke universaalpann ja rest küpsetus- või pärgamentpaberiga.

Väga mahlast puu- või köögivilja keerake mitu korda. Puu- või köögivilja tõstke kohe pärast kuivamist paberilt ära.

Roog	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Aeg, tundides
600 g õunarõngaid	1+3	☐	80	ca 5
800 g pirmsektoreid	1+3	☐	80	ca 8
1,5 kg ploome	1+3	☐	80	ca 8-10
200 g puhastatud maitserohelist	1+3	☐	80	ca 1½



## Sissetegemine

### Ettevalmistus

Purgid ja kummitihendid peavad olema puhtad ja terved. Kasutage võimalikult ühesuuruseid purke. Tabelites toodud andmed käivad üheliitriste purkide kohta.

Tähelepanu! Ärge kasutage suuremaid ega kõrgemaid purke. Kaaned võivad pealt hüpata.

Kasutage ainult hea kvaliteediga puu- ja köögivilja. Peske puu- ja köögivilja korralikult puhtaks.

Ärge tõstke purkidesse liiga palju puu- või köögivilja. Purgi ääred pühkige vajaduse korral veekord puhtaks. Need peavad olema täiesti puhtad. Asetage igale purgile märg kummitihend ja kaas. Sulgege purgid klambritega.

Asetage ahju kuni kuus purki.

Tabelis toodud ajad on ligikaudsed. Need võivad sõltuda ahju temperatuurist, purkide arvust, purkide sisu kogusest ja temperatuurist. Enne ümber- või väljalülitamist veenduge, et purkides tõuseb põhjast mulle.

### Seadistamine

1. Asetage universaalpann tasandile 2. Sättige purgid nii, et need ei puutu üksteisega kokku.
2. Valage universaalpannile  $\frac{1}{2}$  liitrit kuuma vett (ca 80 °C).
3. Sulgege ahjuuks.
4. Seadke funktsioonilüliti kuumutusviisile altkuumutus .
5. Seadke temperatuurilüliti temperatuurile 170 kuni 180 °C.

### **Puuvilja sissetegemine**

Umbes 40 kuni 50 minuti pärast tõusevad purkide põhjast üles mullid. Lülitage ahi välja.

Laske purkidel kuumas ahjus seista veel 25 kuni 35 minutit ja tõstke siis ahjust välja. Pikemaajalisel ahjus jahtumisel võivad tekkida bakterid, mille toimel hakkab sissetehtud puuvili riknema. Lülitage ahi välja.

<b>Puuviliüheliitristes purkides</b>	<b>Pärast mullide tekkimist</b>	<b>Järeldsoojus</b>
Õunad, Sõstrad, Maasikad	välja lülitada	ca 25 minutit
Kirsid, Aprikoosid, Virsikud, Tikrid	välja lülitada	ca 30 minutit
Õunamehu, Pirnid, Ploomid	välja lülitada	ca 35 minutit

### **Köögivilja sissetegemine**

Kui purkide põhjast tõusevad üles mullid vähendage temperatuuri 120 kuni 140 °C-le, sõltuvalt köögivilja liigist ca 35 kuni 70 minuti pärast. Lülitage ahi välja ja kasutage järeldsoojust.

<b>Köögiviljaüheliitristes purkides</b>	<b>Pärast mullide tekkimist</b>	<b>Järeldsoojus</b>
Kurgid	-	ca 35 minutit
Punane peet	ca 35 minutit	ca 30 minutit
Rooskapsas	ca 45 minutit	ca 30 minutit
Oad, Nuikapsas, Punane kapsas	ca 60 minutit	ca 30 minutit
Herned	ca 70 minutit	ca 30 minutit

### **Purkide väljavõtmine**

Ärge asetage kuumi purke külmale või märjale alusele. Need võivad lõhkeda.

---

## Akrüülamiid toiduainetes

### Millistes roogades see esineb?

Akrüülamiid tekib eelkõige suurel kuumusel valmistatavates teravilja- ja kartulitoodetes, nt kartulikrõpsudes, friikartulites, röstsaias, kuklites, saias, küpsetistes (küpsised, piparkoogid).

### Nõuandeid akrüülamiidi vähendamiseks roogades

---

#### Üldist

Lühendage küpsetusaega nii palju kui võimalik. Jätke road kuld kollaseks, ärge pruunistage neid ülemäära. Suuremad ja paksemad palad sisaldavad vähem akrüülamiidi.

---

#### Küpsetamine

Kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus max 200 °C, kuumutusviisil 3D-kuum õhk või kuum õhk max 180 °C.

#### Küpsised

Kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus max 190 °C, kuumutusviisil 3D-kuum õhk või kuum õhk max 170 °C. Muna ja munakollane vähendavad akrüülamiidi moodustumist.

#### Ahju friikartulid

Jaotage plaadile ühtlaselt ja ühe kihina. Kartulite kuivamise vältimiseks küpsetage ühel plaadil korraga vähemalt 400 g.

---

# Kontrollroad

Tabelid koostati kontrolliasutustes erinevate kodumasinate kontrollimise ja testimise kergendamiseks.

Vastavalt standardile EN/IEC 60350.

## Küpsetamine

Kahel tasandil küpsetamisel asetage universaalpann alati küpsetusplaadi peale. Kolmel tasandil küpsetamisel asetage universaalpann alati keskele.

Väikesed küpsised: Ühel ajal ahju pandud koogid ei pea ühel ajal valmima.

Kattega õunakook kahel tasandil:  
Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kohale.

Kattega õunakook ühel tasandil:  
Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid nihutatult üksteise kõrvale.



Valgest plekist lahtikäivad koogivormid:  
Küpsetage kuumutusviisil ülalt- ja altkuumutus ☐ ühel tasandil. Resti asemel kasutage universaalpanni ja asetage lahtikäivad koogivormid selle peale.

Roog	Lisatarvikud ja plaadid	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Väikesed küpsised eelkuumutada*	Küpsetusplaat	3	☐	140-150	30-40
	Küpsetusplaat	3	☒	140-150	30-40
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☒	140-150	30-45
	Universaalpann + 2 küpsetusplaati	1+3+5	☒	130-150	45-60

Roog	Lisatarvikud ja plaadid	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Väikesed koogid eelkuumutada*	Küpsetusplaat	3	☐	150-170	20-35
	Küpsetusplaat	3	☉	150-170	20-35
	Universaalpann + küpsetusplaat	1+3	☉	140-160	30-45
	Universaalpann + 2 küpsetusplaati	1+3+5	☉	130-150	30-45
Biskviittainas eelkuumutada*	Lahtikäiv koogivorm restil	2	☐	160-180	30-40
Biskviittainas	Lahtikäiv koogivorm restil	2	☉	160-180	30-40
Pärmitainast plaadikoogid	Universaalpann	3	☐	160-180	40-50
	Universaalpann	3	☉	150-170	40-50
	Universaalpann + küpsetusplaat	1+3	☉	150-170	50-60
Kattega õunakook	Rest + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm	1	☐	180-200	70-80
	2 resti + 2 lahtikäivat tordivormi Ø 20 cm	1+3	☉	190-210	65-75
* Eelsoojendamiseks ärge kasutage kiirkuumutust.					

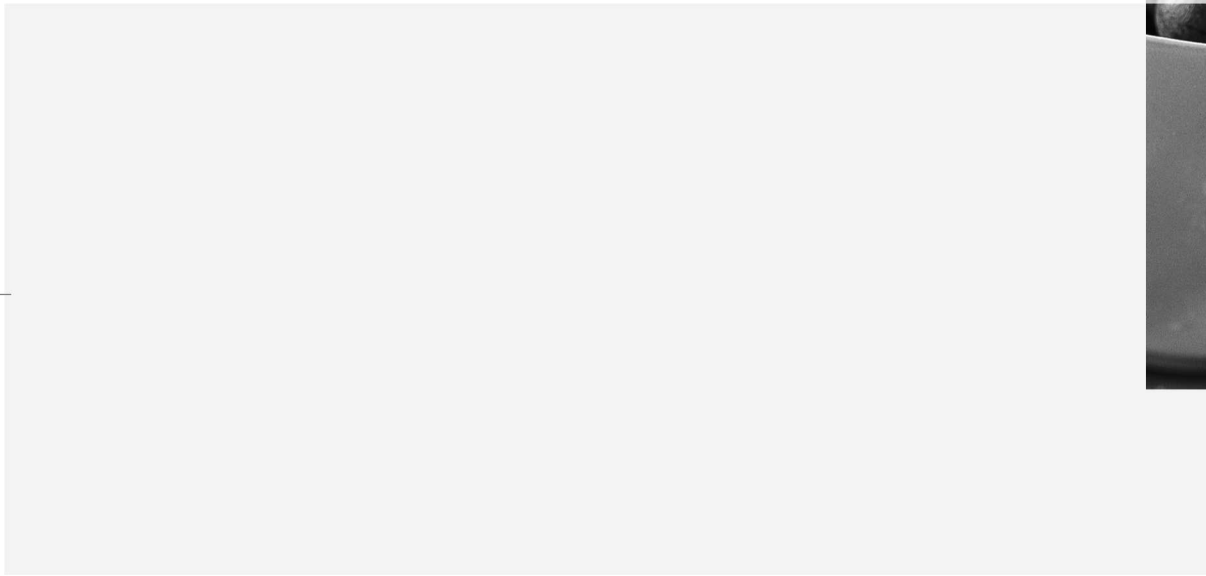
## Grillimine

Otse restil grillides asetage tasandile 1 universaalpann. Mahl nõrgub pannile ja ahi jääb puhtaks.

Roog	Lisatarvikud ja plaadid	Kõrgus	Kuumutusviis	Grillimisrežiim	Küpsetusaeg minutites
Rõstsaia pruunistamine 10 minutit eelkuumutada	Rest	5		3	½-2
Loomalihaburger, 12 tükki* eelnevalt mitte kuumutada	Rest + Universaalpann	4+1		3	25-30

\* Kui 2/3 ajast on möödunud, keerake teine pool.





Robert Bosch, Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

HCE744250S  
9000 531073  
BO • et • 290390