



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Integreeritav ahi
HBG7616.0S



BOSCH

et Kasutusjuhend

Sisukord

Olulised ohutusnõuded	4	Tõrge, mis nüüd?	20
Kahjustuste põhjused.....	5	Tõrgete tabel.....	20
Teie uus küpsetusahi	6	Ahjulambi pirni vahetamine.....	20
Juhtpaneel.....	6	Vasakpoolse ahjulambi pirni vahetamine.....	21
Nupud	6	Klaaskate.....	21
Pöördnupp	6	Klienditeenindus	21
Ekraan.....	6	E-number ja FD-number	21
Temperatuurikontroll.....	6	Energia ja keskkond	21
Ahjukamber.....	7	Kuumutusviis kuum õhk eco	21
Lisatarvikud	7	Energia säästmine	22
Lükake tarvik sisse	7	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	22
Täiendavad lisatarvikud	7	Automaatprogrammid	23
Klienditeeninduses müüdav.....	8	Nõu	23
Ukse turvalukk.....	9	Roa ettevalmistamine.....	23
Enne esmakordset kasutamist	9	Programmid	23
Kellaaja seadmine	9	Programmi valik ja seadistamine.....	25
Ahju kuumaks ajamine	9	Soovitusi automaatprogrammide kasutamiseks	26
Tarvikute puhastamine.....	9	Meie köögistuudios katsetatud	27
Ahju sisse- ja väljalülitamine	9	Koogid ja küpsised.....	27
Sisselülitamine	9	Küpsetamise nõuanded.....	29
Väljalülitamine.....	9	Liha, linnuliha, kala	29
Küpsetusahju seadmine	10	Praadimise ja grillimise nõuanded	32
Kuumutusviisid	10	Õrn küpsetamine	32
Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine	10	Nõuanded õrnalt küpsetamiseks	33
Kiirkuumutuse seadmine	11	Vormiroad, gratäänid, röstsaiad.....	33
Ajafunktsioonid	11	Valmistooted	33
Ajafunktsioonide seadmine: lühike seletus	11	Erilised toidud.....	34
Signaalkella seadmine.....	11	Sulatamine.....	34
Kestuse seadmine	11	Kuivatamine	34
Lõpetusaja seadmine hilisemaks.....	12	Konservimine	35
Kellaaja seadmine	12	Akrüülamiid toiduainetes	35
Mälu	13	Testtoidud	36
Seadistuste salvestamine mällu.....	13	Küpsetamine.....	36
Mälu käivitamine	13	Grillimine.....	36
Sabbat-seade	13		
Sabbat-seadistuse käivitamine	13		
Praetermomeeter	13		
Praetermomeetri kasutamine.....	14		
Sisetemperatuuri seadmine	14		
Ligikaudne sisetemperatuur.....	14		
Lapselukk	14		
Põhiseadistused	15		
Põhiseadistuste muutmine	15		
Automaatne väljalülitus	16		
Isepuhastus	16		
Olulised soovitused ja hoiatused.....	16		
Enne isepuhastust	16		
Puhastusrežiimi seadistamine	17		
Pärast isepuhastust.....	17		
Hooldus ja puhastus	17		
Puhastusvahendid	17		
Raamide väljavõtmine ja tagasipanek	18		
Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek	18		
Ukse katte eemaldamine.....	19		
Ukseklaasi paigaldamine ja eemaldamine	19		

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: www.bosch-home.com ja Internetikauplusest: www.bosch-eshop.com

⚠ Olulised ohutusnõuded

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitlemiseks. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend alles hilisemaks kasutamiseks või seadme järgmiste omanike tarvis.

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Ilma pistikuta seadmeid võib vooluvõrku ühendada üksnes väljaõppinud elektrik. Seadme garantii ei laiene kahjustustele, mis on põhjustatud valest ühendamisest vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes kodustest tingimustes. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigesti. Vt *lisatarviku kirjeldust* kasutusjuhendist.

Põlengu oht!

- Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrilbist välja vool.
- Ahju ukse avamisel tekib õhuliikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida. Ahju eelsoojendamisel ärge kunagi asetage lisatarvikule lahtiselt küpsetuspaberit.

Asetage küpsetuspaberi peale nõu või küpsetusvorm. Katke küpsetuspaberiga vaid vajaliku suurusega pind. Küpsetuspaber ei tohi ulatuda üle lisatarviku.

Põletuse oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

Põletuse oht!

- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Ukse avamisel võib ahjust välja paiskuda kuuma auru. Avage ahju ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Vigastuste oht!

Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.

Elektrilöögi oht!


- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.

- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.
- Vale praetermomeetri kasutamine võib kahjustada isolatsiooni. Kasutage üksnes seadme jaoks ette nähtud praetermomeetrit.

Põlengu oht!

- Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad isepuhastuse ajal süttida. Iga kord enne isepuhastuse käivitamist eemaldage ahjust suurem mustus.
- Seadme välispiind läheb isepuhastuse ajal väga kuumaks. Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid. Hoidke seadme esikülge vaba. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Põletuse oht!

- Ahi läheb isepuhastuse ajal väga kuumaks. Ärge kunagi avage ahju ust ja ärge lükake sulgurit käega eemale. Laske seadmest jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
-  Seadme välispiind läheb isepuhastuse ajal väga kuumaks. Ärge puudutage seadme ust. Laske seadmest jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Raskete tervisekahjustuste oht.!

Seade läheb isepuhastuse ajal väga kuumaks. Plaatide ja vormide külgevõtmatu kate hävineb ja tekivad mürgised gaasid. Ärge kunagi jätke isepuhastuse ajaks ahju külgevõtmatu kattega plaate ja vorme. Isepuhastuse ajaks võivad ahju jääda üksnes emailitud lisatarvikud.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Mahlased toiduained: ärge jätke mahlaseid toiduaineid suletud ahju pikemaks ajaks. See kahjustab emaili.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavat universaalpanni.
- Jahtumine avatud ukse puhul: laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ka siis, kui ahjuuks on vaid vähesel määral avatud, võib ahjuga piirnev köögimööbel aja jooksul kahjustuda.
- Väga määrdunud tihend: kui ahjuukse tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke ahjuukse tihend alati puhas.
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.

Teie uus küpsetusahi

Siin tutvute oma uue küpsetusahjuga. Anname Teile juhiseid juhtpaneeli ja üksikute juhtelementide käsitlemiseks. Saate infot ahjukambri ja lisatarvikute kohta.

Juhtpaneel

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



Nupud

Nuppude all on sensorid. Te ei pea tugevasti vajutama. Piisab asjaomase sümboli puudutamisest.

Sümbol	Nupu funktsioon
	Kuumutusviisi ja temperatuuri valik
	Automaatprogrammide valik
	Isepuhastuse valik
	ühe rea võrra allapoole liikumine
	ühe rea võrra ülespoole liikumine
	pikk vajutus = mälu valimine lühike vajutus = mälu käivitamine
	Kiirkuumutuse seadmine
	Ajafunktsioonide menüü avamine ja sulgemine
	Ahjulambi välja- ja sisselülitamine
	lühike vajutus = temperatuuri päring pikk vajutus = põhiseadistuste menüü avamine või sulgemine
	Lapseluku pealepanek/mahavõtmine
	Ahju sisse- ja väljalülitamine
	lühike vajutus = programmi käivitamine/peatamine pikk vajutus = programmi katkestamine

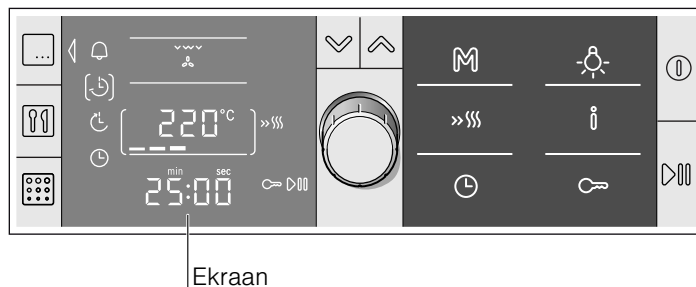
Pöördnupp

Pöördnupuga saate muuta kõiki soovituslikke ja seadistatud väärtusi. Reguleerimisalal olevad sulud näitavad, millist väärtust muuta saab.

Pöördnupp on uputatav. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage pöördnupule.

Ekraan

Ekraan on jaotatud eri aladeks.



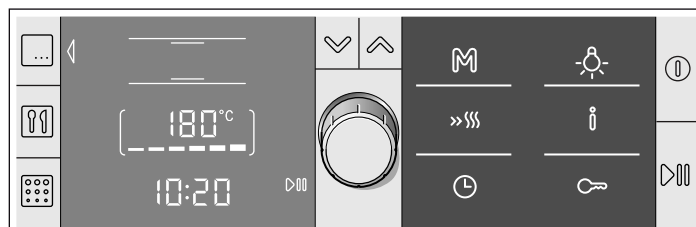
- Vasakpoolne ala = ajafunktsioonid
Kui avate ajafunktsioonide menüü, kuvatakse siin ajafunktsioonide sümboleid. Vasakul näitab nool valitud töörežiimi suunas.
- Keskmine ala = reguleerimisala
1. rida = kuumutusviiside näidik
2. rida = temperatuurinäidik
3. rida = kellanäidik
Navigeerimisnuppudega ja liigute ühelt realt teisele. Rida, kus parasjagu olete, on tähistatud vasakul ja paremal olevate sulgudega. Sulgudes olevaid väärtusi võite muuta pöördnupuga.
- Parempoolne ala = näidik
Siin kuvatakse eri funktsioonide sümboleid, nt seadistatud lapseluku, kiirkuumutuse jm sümboleid.

Temperatuurikontroll


Temperatuurikontrolli kastikesed näitavad kuumutusfaase või ahju jääksoojust.

Kuumutuskontroll

Kuumutuskontroll näitab temperatuuri tõusu ahjus. Kui nähtavad on kõik kastikesed, on õige aeg asetada roog ahju.



Grillimis- ja puhastusprogrammide puhul kastikesi ekraanile ei ilmu.

Kuumenemise ajal saate nupuga  esitada päringu ahju kuumenemistemperatuuri kohta. Termilise inertsit tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

Jääksoojus

Pärast väljalülitamist näitab temperatuurikontroll ahju jääksoojust. Kui kõik kastikesed on täitunud, on ahju temperatuur ca 300 °C. Näit kustub, kui ahi on jahtunud temperatuurile 60 °C.

Ahjukamber

Ahjukambris on ahjulamp. Ventilaator kaitseb ahju ülekuumenemise eest.

Ahjulamp

Kui ahi töötab, siis põleb ahjus olev lamp. Temperatuuril alla 60 °C ja isepuhastuse ajal lülitub lamp välja. Nii on võimalik tõhusaim täpne reguleerimine.

Kui avate ahju ukse, lülitub lamp välja.

Nupuga  saate lampi sisse ja välja lülitada.

Ventilaator

Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse ja välja. Kuum õhk pääseb ukse kaudu välja. Tähelepanu! Ventilatsioonivahendid ei tohi kinni katta. Vastasel korral kuumeneb ahi üle.

Et ahi pärast kasutamist kiiremini jahtuks, jätkab ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd.

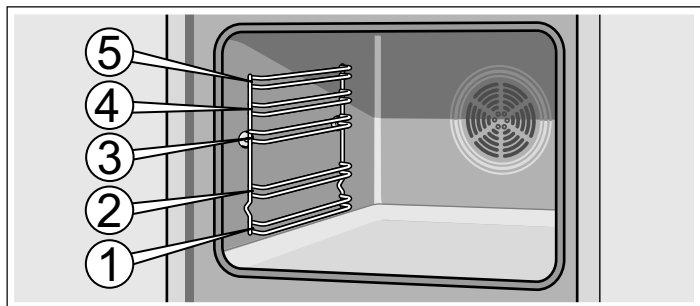
Lisatarvikud

Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud sobivad paljude roogade valmistamiseks. Veenduge, et asetate lisatarviku ahju õigesti.

Et mõned road õnnestuksid veelgi paremini ja et ahju käsitsemise oleks veelgi mugavam, pakume Teile täiendavaid lisatarvikuid.

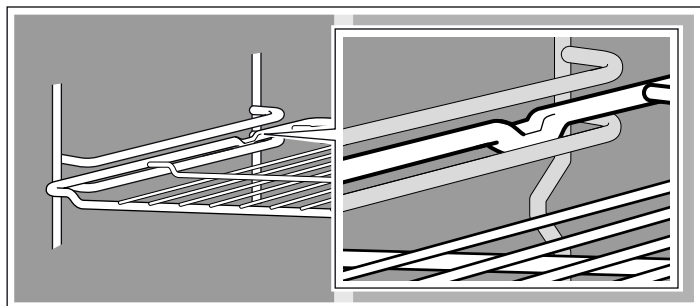
Lükake tarvik sisse

Tarviku võite lükata küpsetusruumi 5 erinevale kõrgusele. Lükake alati kuni lõpuni, et tarvik ei puutuks vastu ukseklaasi.



Tarvikuid saab umbes pooles ulatuses kuni fikseerumiseni välja tõmmata. Nii saab toite kergesti välja võtta.

Jälgige tarviku küpsetusruumi lükkamisel, et sopistus oleks tagapool. Ainult nii fikseerub ta õigesti.




Märkus: Tarviku kuumaksminemisel võib see deformeeruda. Jahtumisel deformatsioon kaob. Sellel ei ole mitte mingit mõju talitlusele.

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



Rest

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

Asetage rest ahju nii, lahtine külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla .



Emailitud küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.

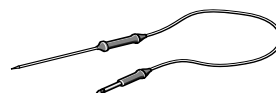
Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kaldega pool jääb ahju ukse poole.



Universaalpann

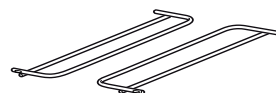
Suurte praadide, mahlaste kookide, küpsiste ja sügavkülmutatud roogade jaoks. Otse restil grillides saab seda kasutada ka rasvakogumise nõuna.

Asetage universaalpann ahju nii, et kaldega pool jääb ahju ukse poole.



Praetermomeeter

Praetermomeeter võimaldab täpset küpsetamist.



Lisatarvikute kandur

Ühendage vasakult ja paremalt poolt. Selle külge võite kinnitada nt universaalpanni ja jätta selle isepuhastuse ajaks ahju.

Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid võite osta müügiesindusest. Oma ahjus kasutamiseks sobivate lisatarvikute valiku leiame kataloogidest või Internetist. Tarnitavus ja Internetist tellimise võimalused on riigiti erinevad. Asjaomase teabe leiame müügimaterjalidest.

Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).

Täiendavad lisatarvikud	HEZ-number	Otstarve	Sobivus isepuhastuseks
Rest	HEZ334000	Küpsetusnõude, koogivormide, praadide, grillitavate palade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.	ei

Täiendavad lisatarvikud	HEZ-number	Otstarve	Sobivus isepuhastuseks
Emailitud küpsetusplaat	HEZ331072	Kookide ja küpsiste jaoks. Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kaldega külg jääb ahjuukse poole.	jah
Universaalpann	HEZ332073	Suurte praadide, mahlaste kookide, küpsetiste ja sügavkülmutatud roogade jaoks. Otse restil grillides saab seda kasutada ka rasvakogumiseks. Asetage universaalpann ahju nii, et kaldega külg jääb ahjuukse poole.	jah
Sisseasetatav rest	HEZ324000	Praadidele. Asetage rest alati universaalpannile. Universaalpann püüab kinni tilkuva rasva ja lihamahla.	ei
Grillplaat	HEZ325070	Grillimiseks resti asemel või kaitseks pritsmete eest, et ahi jääks puhtamaks. Kasutage grillplaati alati universaalpannil. Grillplaadil grillimine: kasutage ainult tasanditel 1, 2 ja 3. Grillplaat pritsmekaitsena: asetage universaalpann koos grillplaadiga resti alla.	jah
Pitsaplaat	HEZ317000	Ideaalne pitsa, külmutatud roogade või suurte ümmarguste pirukate jaoks. Pitsaplaati võite kasutada universaalpanni asemel. Asetage plaat restile ja lähtuge tabelis toodud andmetest.	ei
Leivaküpsetusplaat	HEZ327000	Leivaküpsetusplaat sobib suurepäraselt krõbeda põhjaga leiva, kuklite ja pitsa küpsetamiseks. Leivaküpsetusplaat tuleb alati eelnevalt soovituslikule temperatuurile kuumutada.	jah
Profipann koos sisseasetatava restiga	HEZ333072	Eriti sobiv suurte koguste valmistamiseks.	jah
Profipanni kaas	HEZ333001	Kaas muudab profipanni hautamiskõrguseks.	ei
Klaasist hautamiskõrgus	HEZ915001	Klaasist hautamiskõrgus sobib mooritud roogade ja vormiroogade valmistamiseks. Eriti hästi sobib see automaatprogrammide kasutamisel.	ei
Teleskoopsiinid			
2-kordsed	HEZ338250	Tasandil 2 ja 3 olevad teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaati kaugemale välja tõmmata, ilma et plaat kaldu vajuks.	ei
3-kordsed	HEZ338352	Tasandil 1, 2 ja 3 olevate siinide abil saate plaadi kaugemale välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks. 3-kordsed siinid ei sobi pöördvardaga ahjudele.	ei
3-kordsed teleskoopsiinid	HEZ338356	Tasandil 1, 2 ja 3 olevate siinide abil saate plaadi täiesti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks. 3-kordsed teleskoopsiinid ei sobi pöördvardaga ahjudele.	ei
3-kordsed stopp-funktsiooniga teleskoopsiinid	HEZ338357	Tasandil 1, 2 ja 3 olevate siinide abil saate plaadi täiesti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks. Väljatõmmatavad siinid fikseeruvad kohale ja lisatarvikut on lihtne nende peale asetada. 3-kordsed stopp-funktsiooniga teleskoopsiinid ei sobi pöördvardaga ahjudele.	ei
Rasvafilter	HEZ329000	Selle saate paigaldada tagantjärele. Rasvafilter püüab õhust kinni rasvaosakesed ja vähendab lõhnu. Üksnes mudelitele, mille E-numbri teine number on 6, 7 või 8 (nt HBA78B750)	jah
Süsteemi kuuluv auruti	HEZ24D300	Köögilija ja kala tervislikuks valmistamiseks.	ei

Klienditeeninduses müüdav

Majapidamiseseadmetele sobivaid hooldus- ja puhastusvahendeid ning muid lisatarvikuid võite osta

klienditeenindusest, majapidamistarvete poest või üksikute maade e-poodidest. Nimetage toote number.

Roostevabast terasest pindade hoolduslapp	Toote nr 311134	Vähendab mustuse kogunemist. Spetsiaalse õliga immutamine tagab roostevabast terasest pindade optimaalse hoolduse.
Küpsetusahju grillipuhastusgeel	Toote nr 463582	Küpsetusruumi puhastamiseks. Geel on lõhnatu.
Kärjestruktuuriga mikrokiudlapp	Toote nr 460770	Sobib eriti hästi tundlike pindade puhastamiseks - nagu klaas, klaaskeraamika, roostevaba teras või alumiinium. Mikrokiudlapp eemaldab ühe töökäiguga vesise ja rasvase mustuse.
Ukse lapselukk	Toote nr 612594	Et lapsed ei saaks küpsetusahju ust avada. Sõltuvalt seadme uksest on luku külgekeeramine erinev. Vaadake ukse lapselukkuga kaasas olevat lehte.

Ukse turvalukk

Seadme juurde kuulub ukse turvalukk. See kinnitatakse ahju külge. Järgige paigaldusjuhendit.

Avamiseks suruge ukse turvalukku üles. Olenevalt uksest kinnitatakse turvalukk külge erinevalt. Lähtuge turvalukule


lisatud juhendist. Ahjuukse sulgemisel veenduge, et uks korralikult sulgub.

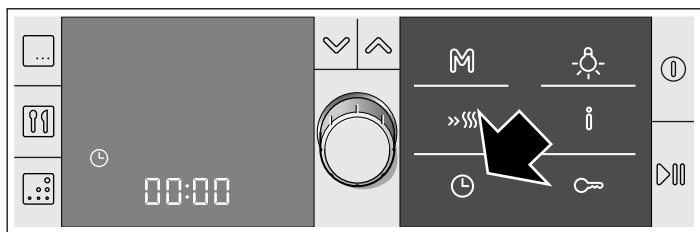
Enne esmakordset kasutamist




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

- Reguleerige välja kellaageg
- Laske ahjul kuumeneda
- Puhastage lisatarvikud
- Lugege läbi kasutusjuhendi alguses toodud ohutusnõuded. Need on väga olulised.

Kellaaja seadmine


Pärast uue seadme ühendamist vooluvõrku ilmub ekraanile sümbol  ja **00:00**. Reguleerige välja kellaageg, seejärel on ahi töövalmis.










1. Vajutage nupule .
Kellaaja sümbol [] on sulgudes ja näidikule ilmub [**12:00**].
2. Pöördnupuga seadke kellaageg õigeks.
3. Vajutage nupule .
Kellaageg on üle võetud.

Märkus: Juhised kellaaja muutmise kohta sisalduvad peatükis *Ajafunktsioonid*.

Ahju kuumaks ajamine

Uuele ahjule iseloomuliku lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda. Reguleerige välja kuumutusviis  ülalt-/altkuumutus ja 240 °C.


Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, nt stüropooritükke.

1. Vajutage nupule .
Soovituslikuna kuvatakse kuumutusviisi  3D-kuum õhk ja 160 °C. Kuumutusviis on vasakult ja paremalt ümbritsetud sulgudega.
2. Pöördnupuga lülitage kuumutusviisi  ülalt-/altkuumutusele.
3. Nupuga  liikuge temperatuuri juurde.
Temperatuur on vasakult ja paremalt ümbritsetud sulgudega.
4. Pöördnupuga seadke temperatuur 240 °C.
5. Vajutage nupule .
Programm käivitub. Sümbol  süttib ekraanil.
6. Kui 60 minutit on möödunud, lülitage ahi nupuga  välja.
Temperatuurikontrolli kastikesed näitavad ahju jääkkuumust.


Tarvikute puhastamine


Enne tarvikute esmakordset kasutamist peske need põhjalikult kuuma pesuvee ja pehme lapiga puhtaks.

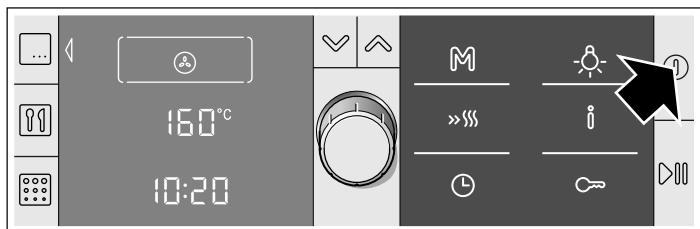
Ahju sisse- ja väljalülitamine

Nupuga  lülitate ahju sisse ja välja.




Sisselülitamine

Vajutage nupule .

Ekraanile ilmub soovituslikuna kuumutusviisi 3D-kuum õhk sümbol  ja 160 °C.



Selle seadistuse võite nupuga kohe käivitada või

- seadistada mõne muu kuumutusviisi ja temperatuuri
- valida nupuga  programmi
- valida nupuga  isepuhastuse.
- valida nupuga  salvestatud mäluseadistuse

Seadistuste reguleerimise juhised leiate asjaomastest peatükkidest.

Väljalülitamine

Vajutage nupule . Ahi lülitub välja.

Küpsetusahju seadmine












Sellest peatükist leiate,

- milliseid kuumutusrežiime saab kasutada teie küpsetusahju puhul,
- kuidas seada kuumutusviisi ja temperatuuri
- ja kuidas seada kiirkuumutus.

Kuumutusviisid


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




Kuumutusviis ja temperatuurivahemik


	3D-kuum õhk 30-275 °C	Kookide küpsetamiseks ühel kuni kolmel tasandil. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
	Kuum õhk eco* 30-275 °C	Kookide ja küpsetiste, vormiroogade, sügavkülmutatud ja valmistoitude, liha ja kala küpsetamiseks ühel tasandil ilma eelkuumutamisetä. Ventilator ajab energiatõhusa ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
	Ülalt-/altkuumus 30-300 °C	Kookide, vormiroogade ja taise liha, nt veise- või ulukiliha küpsetamiseks ühel tasandil. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
	Hüdroküpsetus 30-300 °C	Pärmitaineküpsetiste, nt leiva, saia, kuklite, ja keedutainaküpsetiste, nt tuuletaskute või biskviidi küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt. Toiduainetest tuleb niiskus jääb veeauruna ahju.
	Pitsarežiim 30-275 °C	Sügavkülmutatud toodete, nt pitsa, friikartulite või struudlite kiireks küpsetamiseks ilma eelkuumutamisetä. Kuumus tuleb alt ja tagaseinas olevast ringjast küttekehast.
	Altkuumutus 30-300 °C	Sissetegemiseks ja järelküpsetamiseks ja -pruunistamiseks. Kuumus tuleb alt.
	Ringleva õhuga grill 30-300 °C	Liha, linnuliha ja terve kala küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad vaheldumisi sisse ja välja. Ventilator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
	Laiapinnaline grill Grillimisrežiimid 1,2 või 3	Lihalõikude, vorstikeste, röstsaija ja kalatükkide grillimiseks. Grillküttekeha alla jääv pind läheb täies ulatuses kuumaks.
	Kitsapinnaline grill Grillimisrežiimid 1,2 või 3	Väikestes kogustes lihalõikude, vorstikeste, röstsaija ja kala grillimiseks. Kuumeneb grillküttekeha keskmine osa.
	Sulatamine 30-60 °C	Liha, linnuliha, leiva ja saia sulatamiseks. Ventilator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
	Soojana hoidmine 60-100 °C	Küpsetatud roogade soojana hoidmiseks.

* kuumutusviis, millega määrati energiatõhususklass vastavalt standardile EN50304.

Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

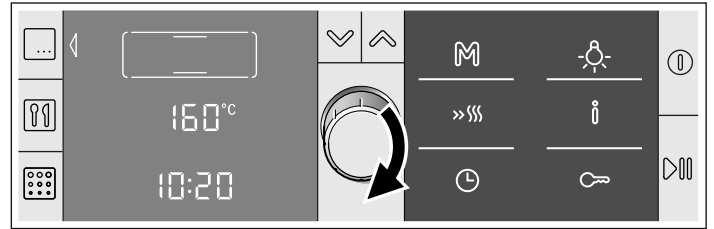
Joonisel toodud näide: kuumutusviis  ülalt-/altkuumus, 180 °C.


Lülitage ahi nupuga  sisse või vajutage nupule . Ekraanile ilmub soovituslikuna kuumutusviisi 3D-kuum õhk sümbol  ja 160 °C.

Selle seadistuse võite kohe nupuga  käivitada.

Kui soovite seada mõnda teist kuumutusviisi või temperatuuri, toimige järgmiselt.

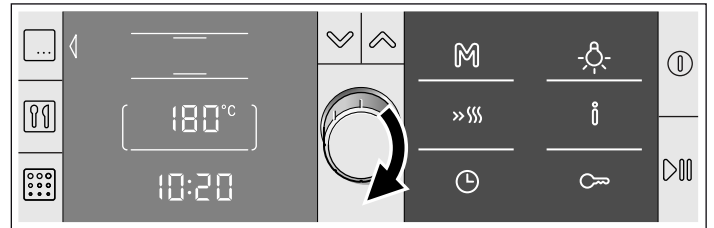
1. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kuumutusviis.





2. Nupuga  liikuge temperatuuri juurde.

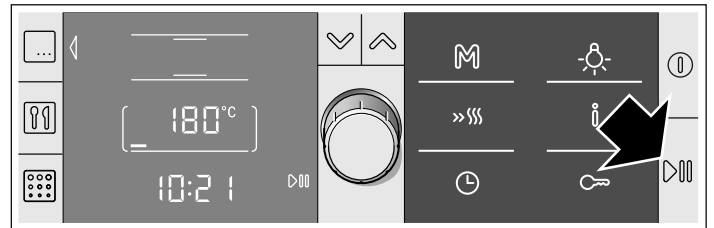
Temperatuuri või grillimisrežiimi kõrval vasakul ja paremal on sulud.


3. Pöördnupuga muutke soovituslikku temperatuuri.



4. Vajutage nupule .

Programm käivitub. Sümbol  süttib ekraanil.




5. Kui roog on valmis, lülitage ahi nupuga  välja või valige uus töörežiim ja seadistage uuesti.


Temperatuuri või grillimisrežiimi muutmine

See on võimalik igal ajal. Pöördnupuga muutke temperatuuri või grillimisrežiimi.




Küpsetustemperatuuri vaatamine

Vajutage korraks klahvi . Ahjusisene küpsetustemperatuur ilmub mõneks sekundiks näidikule.


Ahju ukse avamine töötamise ajal

Programm katkeb. Sümbol  vilgub. Pärast ukse sulgemist ahju töö jätkub.

Töö katkestamine

Vajutage korraks nupule . Ahi on ooteseisundis. Sümbol  vilgub. Vajutage uuesti nupule , ahi töötab edasi.

Töö lõpetamine

Hoidke nuppu  all, kuni näidikule ilmub 3D-kuum õhk, 160 °C. Võite uuesti seadistada.

Kestuse seadmine

Vt peatükki *Ajafunktsioonid*, kestuse seadmine.

Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Vt peatükki *Ajafunktsioonid*, lõpetusaja seadmine hilisemaks.

Kiirkuumutuse seadmine

Kiirkuumutus ei sobi kõikide kuumutusviiside jaoks.

Sobivad kuumutusviisid

- 3D-kuum õhk
- ülalt-/altkuumutus
- hüdro-küpsetus
- pitsarežiim

Lühike helisignaali näitab, et valitud kuumutusviis ei ole kiirkuumutuseks sobiv.

Sobivad temperatuurid

Kiirkuumutus ei toimi, kui seatud temperatuur on madalam kui 100 °C. Kui ahju temperatuur on seatud temperatuurist vaid veidi madalam, ei ole kiirkuumutus vajalik. See ei lülitu sisse.

Ajafunktsioonid

Ajafunktsioonide menüü 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

Sümboli ümber olevad sulud näitavad, et funktsioon välja valitud. Pärast käivitamist näitavad sulud, milline ajafunktsioon näidikul parasjagu kulgeb.

Ajafunktsioonide seadmine: lühike seletus

1. Avage menüü klahviga .
2. Valige soovitud funktsioon klahviga .
3. Valige soovitud väärtus pöördnupuga.
4. Sulgege menüü klahviga .

Edasi on täpsemalt kirjeldatud, kuidas iga funktsiooni programmeerida.

Lühike helisignaali

Kui väärtust muuta või seada ei saa, kuulete lühikest helisignaali.

Signaalkella seadmine

Signaalkell töötab ahjust sõltumatult. Seda võite kasutada köögikellana ja mis tahes ajal välja reguleerida. Ei ole tähtis, kas ahi on sisse või välja lülitatud.

1. Vajutage nupule .
Avaneb ajafunktsioonide menüü. Sümbol sulgudes näitab, et valitud on signaalkella funktsioon.
2. Pöördnupuga reguleerige välja signaalkella aeg.
3. Nupuga sulgege menüü.
Aeg hakkab kellanäidikul nähtavalt jooksma.

Kiirkuumutuse seadmine

Vajutage kiirkuumutuse nupule . Sümbol ilmub seatud temperatuuri kõrvale. Temperatuurikontrolli kastikesed täituvad. Kui kastikesed on täitunud, on kiirkuumutus lõppenud. Kuulete lühikest helisignaali. Sümbol kustub. Asetage roog ahju.

Märkused

- Kuumutusviisi muutmisel kiirkuumutus katkeb.
- Seatud aeg hakkab kiirkuumutusest sõltumatult jooksma kohe pärast käivitamist.
- Kiirkuumutuse ajal saate nupuga esitada päringu ahju aktuaalse temperatuuri kohta.
- Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks asetage roog ahju alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

Kiirkuumutuse katkestamine

Vajutage nupule . Sümbol kustub.

Kui aeg saab täis,

kostab signaal. Aeg on täis saanud. Näidikule ilmub **00:00**. Vajutage klahvi . Näit kustub.

Aja tühistamine

Klahviga avage menüü Ajafunktsioonid. Aja taastamine **00:00** pöördnupuga. Sulgege menüü klahviga .

Aja muutmine

Klahviga avage menüü Ajafunktsioonid. Seejärel muutke kellaega pöördnupuga. Sulgege menüü klahviga .

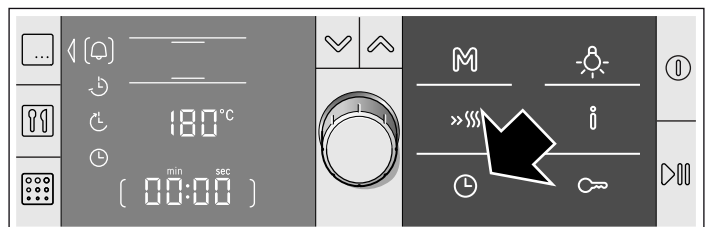
Kestuse seadmine

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

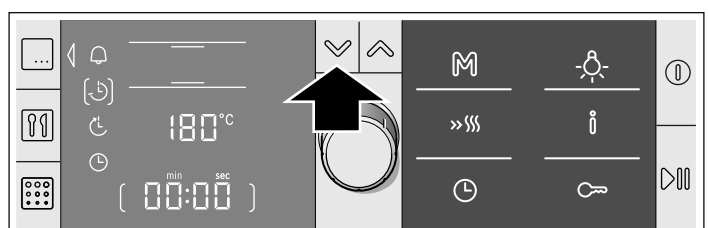
Eeltingimus: seatud on kuumutusviis ja temperatuur.

Joonisel toodud näide: seadistus ülalt-/altkuumutus, 180 °C, kestus 45 minutit

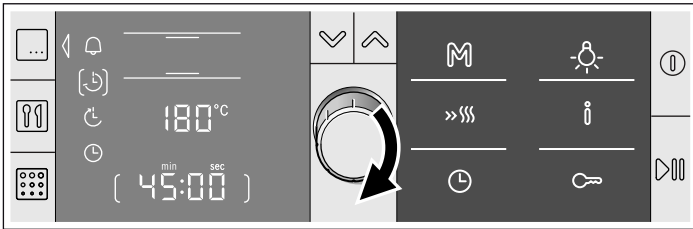
1. Vajutage nupule .
Avaneb ajafunktsioonide menüü. Ekraani vasakus osas kuvatakse ajafunktsioone. Valitud on signaalkella funktsioon.



2. Nupuga liikuge kestuse juurde.



3. Pöördnupuga reguleerige välja küpsemisaeg.



4. Vajutage nupule ⏻.

Ajafunktsioonide menüü sulgub.

5. Kui programm ei ole veel käivitunud, vajutage nupule ▶▶▶.

Kestus hakkab nähtavalt jooksma.

Kestus on möödas.

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb. Kestus on 00:00 peal. Helisignaali võite nupuga ⏻ enneaegselt välja lülitada.

Kestuse katkestamine

Avage menüü nupuga ⏻. Nupuga ⏴ liikuge kestuse [-] juurde ja pöördnupuga seadke kestus 00:00 peale. Sulgege menüü nupuga ⏻.

Kestuse muutmine

Avage menüü nupuga ⏻. Nupuga ⏴ liikuge kestuse [-] juurde ja pöördnupuga muutke kestust. Sulgege menüü nupuga ⏻.

Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Lõpetusaega võib seada hilisemaks

- kõikide kuumutusviiside puhul
- paljude programmide puhul
- isepuhastuse puhul

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

Seadke lõpetusaja 10.15 asemel uueks lõpetusajaks 12.45. Programm käivitub kell 12.00 ja lõppeb kell 12.45.

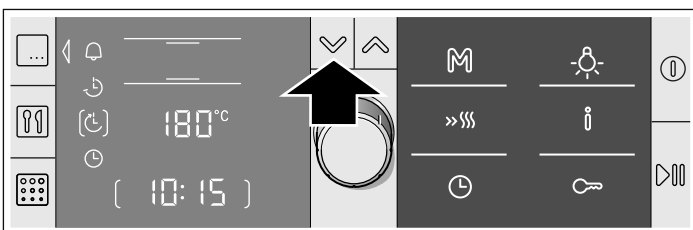
Seda funktsiooni saab kasutada ka isepuhastuse puhul. Seadistate ahju nii, et isepuhastus toimub öösel, ja saate ahju päeval kogu aeg kasutada.

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

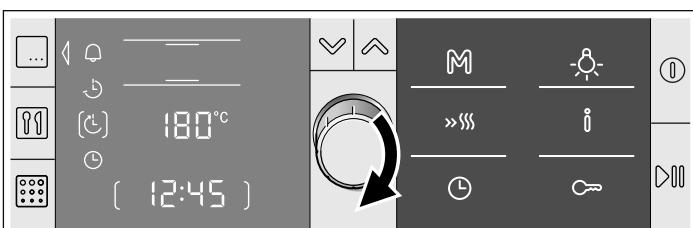
Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Tingimus: seatud on kestus. Töörežiim ei ole veel käivitatud. Ajafunktsioonide ⏻ menüü on avatud.

1. Nupuga ⏴ liikuge [⏻] lõpetusaja juurde.



2. Pöördnupuga seadke lõpetusaeg hilisemaks.



3. Nupuga ⏻ sulgege ajafunktsioonide menüü.

4. Kinnitage nupuga ▶▶▶.

Ahi on ooteseisundis [⏻]. Lõpetusaeg on kellanäidikul. Kui töörežiim käivitub, hakkab kestus nähtavalt jooksma.

Küpsetusaeg sai täis

Kostab signaal. Ahi lõpetab kuumutamise. Kellaajanäidikule ilmub 00:00. Märgusignaali saab välja lülitada klahviga ⏻.

Lõpuaja muutmine

See on võimalik üksnes siis, kui ahi on ooterežiimil [⏻]. Avage menüü klahviga ⏻. Minge lõpuaja valikusse klahviga ⏴. Muutke lõpuaega pöördnupuga. Sulgege menüü klahviga ⏻.

Lõpuaja tühistamine

On võimalik, kui ahi on ooterežiimil. Selleks avage menüü klahviga ⏻ ja minge lõpuaja valikule klahviga ⏴. Keerake pöördnuppu vasakule, kuni valitud lõpuajani. Programmeeritud küpsetusaeg hakkab jooksma.

Kellaaja seadmine

Kellaaja seadmiseks või muutmiseks peab ahi olema välja lülitatud.

Pärast voolukatkestust

Pärast voolukatkestust ilmub ekraanile [⏻] ja 00:00. Reguleerige välja õige kellaag.

1. Vajutage nupule ⏻.

Ekraanile ilmub valitud funktsioon [⏻] ja [12:00].

2. Pöördnupuga seadke kellaag õigeaks.

3. Kinnitage nupuga ⏻.

Ekraanile ilmub kellaag.

Kellaaja muutmine

Kui soovite kellaiega muuta nt suveajalt talveajaks:

1. Vajutage nupule ⏻.

Avaneb ajafunktsioonide menüü.

2. Nupuga ⏴ liikuge [⏻] kellaaja juurde.

3. Pöördnupuga seadke kellaag õigeaks.

4. Vajutage nupule ⏻.

Ekraanile ilmub kellaag.

Kellaaja peitmine

Kellaiega saab peita. See ilmub vaid siis, kui küpsetusahi on sisse lülitatud. Selleks vt peatükki *Põhiseaded*.



Mälu

Mälu abil saate oma lemmikroa seadeid salvestada ja igal ajal uuesti avada.

Mälu kasutamine on otstarbekas siis, kui valmistate rooga eriti sageli.

Seadistuste salvestamine mälu

Isepuhastust ei ole võimalik salvestada.

1. Reguleerige soovitud roa jaoks välja kuumutusviis, temperatuur ja soovi korral kestus. Ärge käivitage. Kui soovite programmi salvestada: valige programm välja ja seadistage kaal. Ärge käivitage.
2. Hoidke nuppu  all seni, kuni sümbol  ekraanil süttib. See võtab aega mõne sekundi.



Seaded on salvestatud ja neid saab igal ajal käivitada.

Mõne teise seade salvestamine

Reguleerige seaded uuesti välja ja salvestage. Vanad seaded kirjutatakse üle.

Mälu käivitamine

Roa jaoks salvestatud seadistusi saab igal ajal käivitada.

1. Vajutage korra nupule .
Salvestatud seadistused ilmuvad näidikule.
 2. Vajutage nupule .
- Mälusse salvestatud seadistus käivitub.

Seadete muutmine

See on võimalik igal ajal. Kui käivitate mälu järgmisel korral, ilmub taas algsest salvestatud seade.








Sabbat-seade

Selle seadega hoiab ahi kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus temperatuuri vahemikus 85 °C ja 140 °C. Kestuseks võite seada 24 kuni 73 tundi.


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


Sabbat-seadistuse käivitamine

Eeltingimus: olete põhiseadistustes sabbat-seadistuse aktiveerinud. Vt peatükki *Põhiseadistused*.

1. Vajutage nupule .
Ekraanile ilmub soovituslik kuumutusviis  3D-kuum õhk, 160 °C.
2. Keerake pöördnupp vasakule  sabbat-seadistuse peale.
3. Nupuga  liikuge temperatuuri juurde ja pöördnupuga reguleerige välja soovitud temperatuur.
4. Nupuga  avage ajafunktsioonide menüü ja nupuga  liikuge [] kestuse juurde.
Näidikule ilmub soovitus 27:00 tundi.

5. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus.

6. Vajutage nupule .
Ajafunktsioonide menüü sulgub.

7. Vajutage nupule .
Sabbat-seadistus käivitub. Kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksma.


Kestus on möödas.

Ahju kuumenemine lõpeb.

Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Mõne programmi puhul ei ole lõpetusaja seadmine hilisemaks võimalik.

Sabbat-seadistuse katkestamine

Hoidke nuppu  all, kuni näidikule ilmub 3D-kuum õhk, 160 °C. Võite seadistada uuesti.






Praetermomeeter

Praetermomeeter võimaldab täpset praadimist. See mõõdab liha sisetemperatuuri vahemikus 30 °C ja 99 °C.

Kasutage üksnes komplekti kuuluvat praetermomeetrit. Seda saate lisatarvikuna osta müügiesindusest.

Pärast kasutamist võtke praetermomeeter alati ahjust välja. Ärge kunagi hoidke seda ahjus.

Sobivad kuumutusviisid

-  3D-kuum õhk
-  Kuum õhk eco
-  ülalt-/altkuumutus
-  hüdro-küpsetus
-  pitsarežiim
-  ringleva õhuga grill

Ahju temperatuur

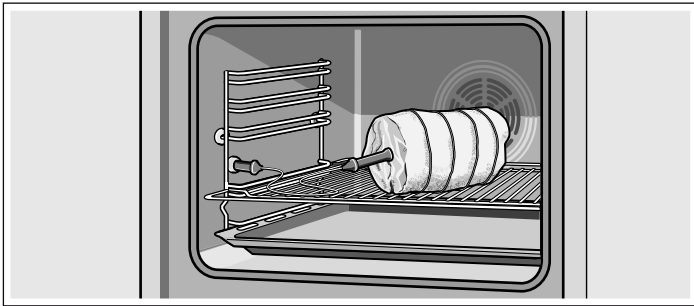
Et vältida praetermomeetri kahjustumist, ärge seadke ahju temperatuuri kõrgemaks kui 250 °C.

Ahju temperatuur peab olema liha väljareguleeritud sisetemperatuurist vähemalt 10 °C kõrgem.

Praetermomeetri kasutamine

Enne kui tõstate lihatüki ahju, torgake praetermomeeter liha sisse.

Torgake metallvarras liha pakseimasse kohta. Veenduge, et varda ots ulatub lihatükki keskele. See ei tohi jääda peki sisse ega kokku puutuda nõude või kontidega.



Asetage lihatükk resti keskele.

Et suur kuumus praetermomeetrit ei kahjustaks, peab praetermomeeter olema grillküttekehast piisavalt kaugel.

Veenduge, et praetermomeetri juhe ei jää millegi vahele.

Sisetemperatuuri seadmine

1. Asetage praetermomeeter ahjus vasakul olevasse pesasse. Ekraanile ilmub sümbol . Kuvatakse soovituslikku sisetemperatuuri.
2. Pöördnupuga reguleerige välja kuumutusviisi.
3. Nupuga liikuge temperatuuri juurde ja pöördnupuga reguleerige välja ahju soovitud temperatuur.
4. Nupuga liikuge järgmisele reale.
5. Pöördnupuga muutke soovituslikku sisetemperatuuri.
6. Vajutage nupule . Programm käivitub. Sisetemperatuuri hakatakse kuvama alates 30 °C.

Liha sisetemperatuur on jõudnud seadistatud temperatuurini

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb. Võite praetermomeetri pesast välja tõmmata.

Põletuse oht!

Praetermomeeter ja ahi on kuumad. Väljatõmbamiseks kasutage pajalappe.

Temperatuuri muutmine

Ahju temperatuuri saate igal ajal muuta. Sisetemperatuuri muutmiseks vajutage nupule ja pöördnupuga muutke temperatuuri.

Päringu esitamine temperatuuri kohta

Ahju temperatuuri kohta saate päringut esitada nupuga . Liha temperatuuri kuvatakse kellanäidikul alates 30 °C.

Katkestamine

Tõmmake praetermomeeter pesast välja.

Põletuse oht!

Praetermomeeter ja ahi on kuumad. Väljatõmbamiseks kasutage pajalappe.

Märkus: Automaatprogramme ja puhastust ei saa seadistada, kui praetermomeeter on ühendatud. Kõlab helisignaali. Tõmmake praetermomeeter pesast välja.

Ligikaudne sisetemperatuur

Kasutage ainult värsket, mitte sügavkülmutatud liha. Tabelites toodud väärtused on ligikaudsed. Need sõltuvad liha kvaliteedist ja struktuurist.

Roog	Ligikaudne sisetemperatuur °C
Loomaliha	
Rostbiif või veisefilee, inglise pärane	45-55
Rostbiif või veisefilee, poolküps	55-65
Rostbiif või veisefilee, küps	65-75
Sealiha	
Seafilee	65-70
Seapraad (nt kaelakarbonaad)	85-90
Vasikaliha	
Vasikapraad	75-85
Vasikakoot	85-90
Talleliha	
Tallekints, poolküps	60-70
Tallepraad	80-90

Lapselukuk

Ahi on varustatud lapselukuga, mis takistab lastel ahju kogemata sisse lülitamast või seatud režiimi muutmast.

Lapseluku aktiveerimine

Hoidke võtme nuppu all, kuni süttib sümbol . See võtab aega ca 4 sekundit.

Juhtpaneel on lukustatud.

Ahju ukse lukustamine

Põhiseadistusi võite muuta nii, et lisaks lukustub ka ahju uks. Asjakohased juhised leiab peatükist *Põhiseadistused*. Ahju uks lukustub, kui ahju temperatuur on ca 50 °C. Ilmub sümbol . Kui ahi on välja lülitatud, lukustub ahju uks kohe, kui aktiveerite lapseluku.

Lukustuse avamine

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

Märkus: Sõltumata aktiveeritud lapselukust võite ahju vajutamise nupule või pika vajutamise nupule välja lülitada, signaalkella seada ja helisignaali välja lülitada.

Põhiseadistused

Seadmel on erinevad põhiseadistused, mida saate vastavalt oma vajadustele muuta.

Märkus: Tabelist leiate kõik põhiseadistused ja võimalused nende muutmiseks. Sõltuvalt seadme mudelist kuvatakse näidikul üksnes neid põhiseadistusi, mis seadmega sobivad.



Funktsioon	Põhiseadistus	Võimalused
c 1 Helisignaali pärast kestuse lõppemist	2 = 2 minutit	1 = 10 sekundit 2 = 2 minutit 3 = 5 minutit
c 2 Nupule vajutamist kinnitav helisignaali	0 = väljas	0 = väljas* 1 = sees *Erand: seadme sisse- ja väljalülitamisel kõlab alati helisignaali.
c 3 Ekraanivalgustuse eredus	3 = päev	1 = öö 2 = keskmine 3 = päev
c 4 Kellanaät, kui ahi on välja lülitatud:	1 = sees	0 = väljas* * Kellaaega kuvatakse seni, kuni põleb jääkkuumuse näit. 1 = sees
c 5 Ahjulamp ahju töötamise ajal	1 = sees	0 = väljas 1 = sees
c 6 Tööd jätkata pärast ahju ukse sulgemist	1 = töö jätkub automaatselt	0 = nupuga >>> töö jätkata 1 = töö jätkub automaatselt
c 7 Ukse täiendav lukustamine lapseluku puhul:	0 = ei	0 = ei 1 = jah
c 8 Aeg, mille jooksul jahutusventilaator töötab	2 = keskmine	1 = lühike 2 = keskmine 3 = pikk 4 = väga pikk
c 9 Isepuhastuv lagi ja külgeseinad on paigaldatud	0 = ei	0 = ei 1 = jah
c 10 Teleskoopsiinid on paigaldatud	0 = ei	0 = ei 1 = jah
c 11 Kõikide muudatuste lähtestamine põhiseadistustele	0 = ei	0 = ei 1 = jah
c 12 Sabbath-seadistus	0 = ei	0 = ei 1 = jah

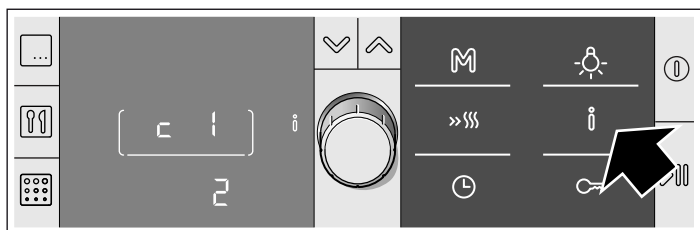
Põhiseadistuste muutmine

Eeltingimus: ahi peab olema välja lülitatud.

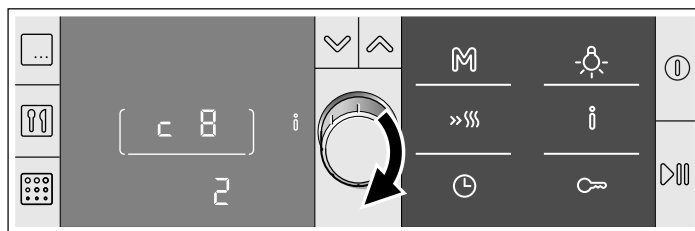
Tutvuge põhiseadistuste tabeliga, et saada teada, mida numbrid tegelikult tähendavad.


Joonisel toodud näide: põhiseadistuse "jahutusventilaatori järelepöörlemine" seadmine keskmiselt lühikesele.

- Hoidke nuppu  ca 4 sekundit all, kuni süttib sümbol . Ekraanile ilmub esimene põhiseadistus.

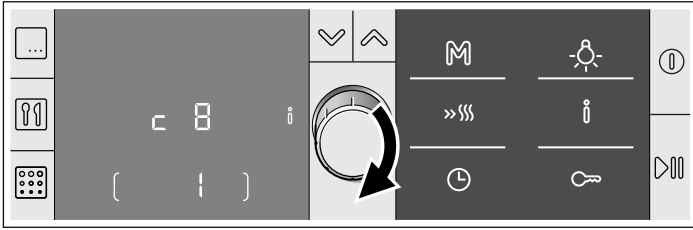


- Pöördnupuga valige välja soovitud põhiseadistus.



- Vajutage nupule .

4. Pöördnupuga muutke põhiseadistust.



5. Nüüd võite muuta teisi põhiseadistusi, nagu kirjeldatud punktides 2 ja 4.

6. Hoidke nuppu **i** all, kuni ilmub õige kellaeg. See võtab aega ligikaudu neli sekundit. Kõik muudatused on salvestatud.

Katkestamine

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

Automaatne väljalülitus

Ahjul on automaatse väljalülitumise funktsioon. See aktiveerub, kui seadistatud ei ole ühtegi kestust ja kui seadistusi ei ole pikka aega muudetud. Väljalülitumise aeg sõltub seatud temperatuurist või grillimisrežiimist.

Väljalülitus aktiivne

Ekraanile ilmub **FB**. Režiim on katkenud.

Näidu kustutamiseks vajutage mis tahes nupule. Võite seadistada uuesti.

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

Isepuhastus

Isepuhastuse ajal kuumeneb ahi temperatuurile kuni 500 °C. Küpsetamisel, praadimisel ja grillimisel tekkinud jäägid põlevad ära ning Teil tuleb vaid tuhki ahjus kokku pühkida.

Valida saab kolme puhastusrežiimi vahel.

Režiim	Puhastusaste	Kestus
1	kerge	ca 1 tund, 15 minutit
2	keskmine	ca 1 tund, 30 minutit
3	intensiivne	ca 2 tundi

Mida tugevamad ja vanemad on jäägid, seda jõulisem peaks olema puhastusrežiim. Piisab, kui puhastate ahju iga kahe kuni kolme kuu tagant. Vajaduse korral võite puhastada ka sagedamini. Isepuhastuse energiatarve on vaid ca 2,5 - 4,7 kWh.

Olulised soovitused ja hoiatused

Teie turvalisuse huvides blokeerub ahjuuks automaatselt. Ust saab avada alles siis, kui ahi on seest veidi jahtunud ja blokeeringutähis on kustunud.

Ahju sees asuv ahjulamp ise puuastuse ajal ei põle.

⚠ Põletusohut!!

- Isepuhastuse ajal läheb ahi seest väga kuumaks. Ärge avage kunagi sel ajal ahjuust ega puutuge kinnitushaake käega. Laske seadmel maha jahtuda. Ärge lubage lapsi ahju lähedale.
- Isepuhastuse ajal läheb ahi väljast väga kuumaks. Ärge kunagi ahjuust puutuge. Laske seadmel maha jahtuda. Ärge lubage lapsi ahju lähedale.

⚠ Tuleohut!

Isepuhastuse ajal läheb ahi väljast väga kuumaks. Ärge riputage ukse käepideme külge kergesti süttivaid esemeid, nt köögirätte. Jälgige, et seadme esikülge püsiks vaba.

Enne ise puuastust

Ahi peab olema tühi. Võtke kõik tarvikud, nõud ja kanderaamistikud ahjust välja. Kandraamistike eemaldamise juhised leiate punktist *Hooldus ja puuastus*.

Puuastage ahju uks ja ahju servad tihendi piirkonnas. Ärge küürige tihendit.

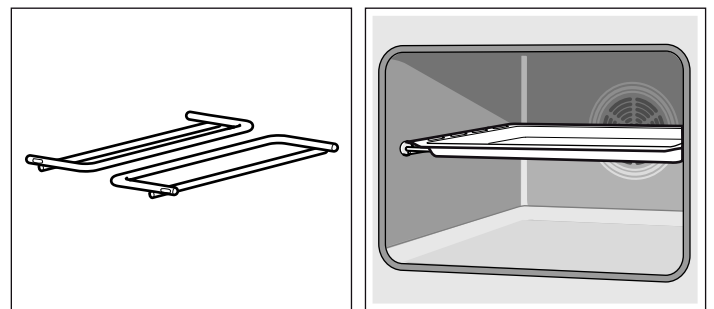
⚠ Põlengu oht!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida. Pühkige ahi ja lisatarvikud, mis jäävad puuastuse ajaks ahju, niiske lapiga üle.

Lisatarvikute puuastamine

Kandraamistikud ei ole sobivad ise puuastuseks. Võtke need ahjust välja. Kui soovite jätta lisatarvikuid ise puuastuse ajaks ahju, kasutage lisatarvikute kandureid.

Kinnitage lisatarvikute kandurid ahju vasaku ja parema külge külge.



Nende abil saate emailitud tarvikud, nt külgevõtmatu katteta universaalpanni jätta ise puuastuse ajaks ahju. Jätke ise puuastuse ajaks ahju vaid üks lisatarvik.

Lisatarvikud, mis ei ole emailitud, nt rest, ei sobi ise puuastuseks. Võtke need ahjust välja.


⚠ Tõsiste tervisekahjustuste oht!

Ärge kunagi jätke ise puuastuse ajaks ahju külgevõtmatu katteta plaate ja vorme. Suur kuumus hävitab külgevõtmatu katte ning tekivad mürgised gaasid.

Märkus: Teabe selle kohta, millised lisatarvikud ise puuastuseks sobivad, leiate ka täiendavate lisatarvikute tabelist, mis on toodud kasutusjuhendi alguses.

Puhastusrežiimi seadistamine


1. Vajutage nupule .

Soovituslikuna pakutakse puhastusrežiimi 3. Võite isepuhastuse kohe nupuga  käivitada.

Kui soovite puhastusrežiimi muuta:

2. Pöördupuga reguleerige välja soovitud puhastusrežiim.



3. Nupuga käivitada.

Ahju üks lukustub vahetult pärast käivitamist. Süttib lukustuse sümbol . Ahju ust saab avada alles siis, kui sümbol kustub.

Pärast puhastuse lõppu

Ahi lõpetab kuumutamise. Ekraanile ilmub **00:00**.

Seadete tühistamine

Lülitage ahi välja klahviga . Ahjuust ei saa avada enne, kui tähis  kustub.

Puhastusrežiimi muutmine

Pärast käivitamist ei saa puhastusrežiimi enam muuta.

Puhastus peab toimuma öösel

Selleks et saaksite ahju päeval pidevalt kasutada, võite lükata puhastuse edasi öisele ajale. Vt peatükki *Ajafunktsioonid*, lõpu seadmine hilisemaks.

Pärast isepuhastust

Kui ahi on jahtunud, pühkige järelejäänud tuhk märja lapiga kokku ja eemaldage ahjust.

Hooldus ja puhastus

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

Märkused

- Ahju esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast ja metall.
- Ukseklaasil olevad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
- Email saab väga kõrgetel temperatuuridel kõrvetada. Tagajärjeks võivad olla kerged värvimuutused. See on normaalne ega avalda mingit mõju töökindlusele. Õhukeste plaatide servi ei saa emailiga täies ulatuses katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei mõjuta korrosioonikaitset.

Puhastusvahendid

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

- tugevatoimelisi ja küürivaid puhastusvahendeid,
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid,
- kraapivaid puhastuskäsnu,
- kõrgsurve- ega aurupuhasteid.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.

Ala	Puhastusvahendid
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Roostevabast terasest pinnad	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- 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.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat.
Uksekaate	Roostevaba terase puhastusvahend (saadaval müügiesinduses ja kodumasinate kauplustes): Järgige tootja juhiseid.

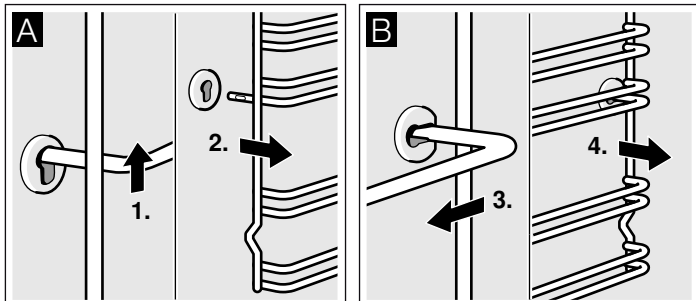
Ala	Puhastusvahendid
Ahjukamber	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage nõudepesulapiga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Kasutage üksnes külmas ahjus. Soovitame kasutada isepuhastust. Järgige peatükis <i>Isepuhastus</i> toodud juhiseid!
Praetermomeeter	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.
Ahjulambi klaasist kate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga.
Teleskoopsiinid	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Siine ei tohi leotada, pesta nõudepesumasinas ega jätta isepuhastuse ajaks ahju. Siinid saavad kahjustada ja kiiluvad kinni.
Lisatarvikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga.

Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahi peab olema jahtunud.

Kanderaamistiku eemaldamine

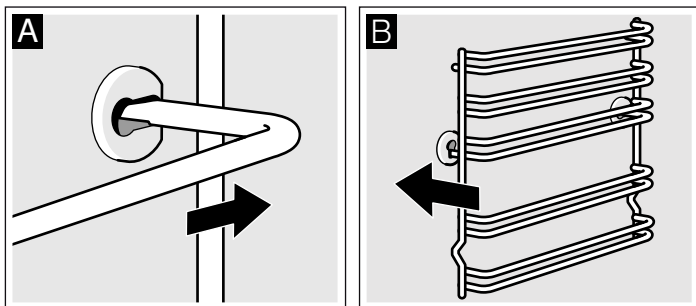
1. Kergitage kanderaamistiku esiosa
2. ja tõstke kinnitustest välja (joonis A).
3. Seejärel tõmmake kogu kanderaamistik ette
4. ja võtke välja (joonis B).



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

Raamide kohalepanek

1. Viige raam kõigepealt tagumise puksi sisse ja suruge pisut taha (joonis A),
2. seejärel pange eesmise puksi sisse (joonis B).

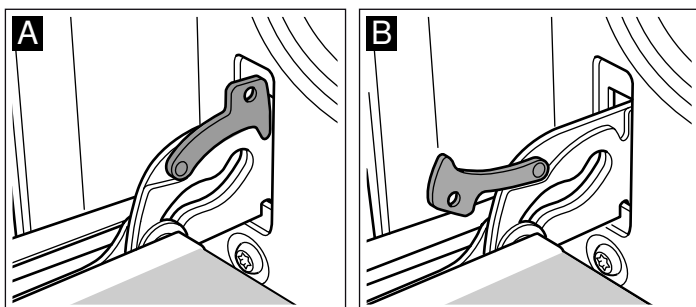


Raamid sobivad paremale ja vasakule. Jälgige, et nii nagu joonisel B on kujutatud, on kõrgused 1 ja 2 all ning kõrgused 3, 4 ja 5 üleval.

Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

Ahjuukse mõlemal hingel on lukustushoob. Kui lukustushoovad on kinni lükatud (joonis A), on ahjuuks lukustatud. Seda ei saa hingedelt maha võtta. Kui lukustushoovad on ahjuukse hingedelt äratõstmiseks lahti lükatud (joonis B), on hinged lukustatud. Neid ei saa jõuga kinni lükata.

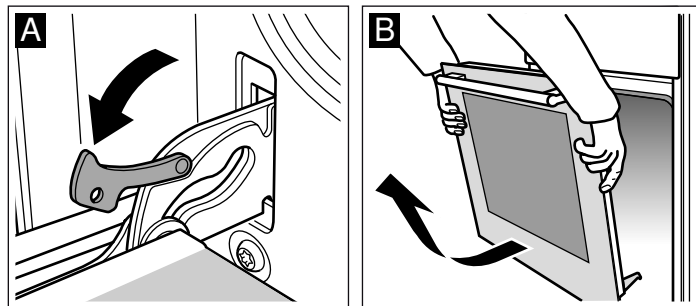


⚠ Vigastusoht!

Kui hinged on turvamata, lähevad nad suure jõuga kinni. Jälgige, et lukustushoovad oleksid alati lõpuni kinni lükatud või ahjuukse hingedelt tõstmisel lõpuni lahti lükatud.

Ukse hingedelt mahatõstmine

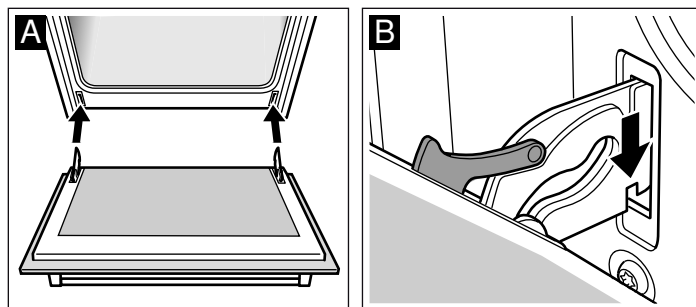
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mõlemad lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veel veidi ja tõmmake välja (joonis B).



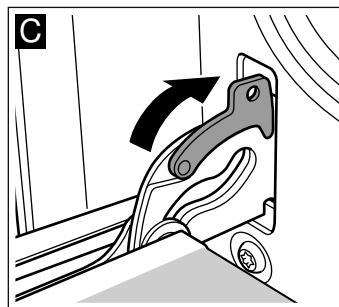
Ukse hingedele tõstmine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

1. Ahjuukse hingedelepanekul jälgige, et mõlemad hinged läheksid avasse otse (joonis A).
2. Hinge sälk peab mõlemal pool lukustuma (joonis B).



3. Lükake mõlemad lukustushoovad tagasi kinni (joonis C). Sulgege ahjuuks.



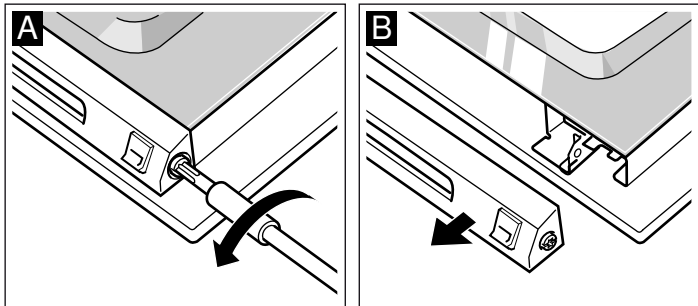
⚠ Vigastusoht!

Kui ahjuuks kogemata ära tuleb või hing kinni kiilub, ärge pange käsi hingede alale. Helistage klienditeenindusse.

Ukse kate eemaldamine

Ahjuukse kate võib aja jooksul muutuda. Põhjalikumaks puhastamiseks soovitatakse kate eemaldada.

1. Tehke ahjuuks täiesti lahti.
2. Kruvige ahjuukse kate lahti. Selleks keerake lahti vasakul ja paremal asuvad kruvid (joonis A).
3. Eemaldage kate (joonis B).



Jälgige, et ahjuuks kinni ei läheks, kui kate on eemaldatud. Sisemine klaas võib viga saada. Puhastage kate terase puhastamiseks mõeldud spetsiaalse vahendiga.

4. Asetage see tagasi ja kinnitage kruvid.
5. Pange ahjuuks kinni.

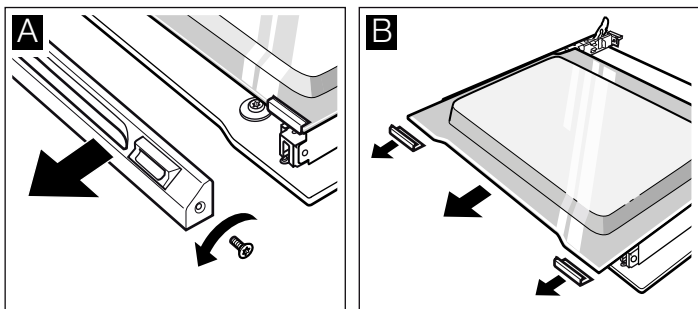
Ukseklaasi paigaldamine ja eemaldamine

Ahjuukse klaasi saab puhastamise hõlbustamiseks eemaldada.

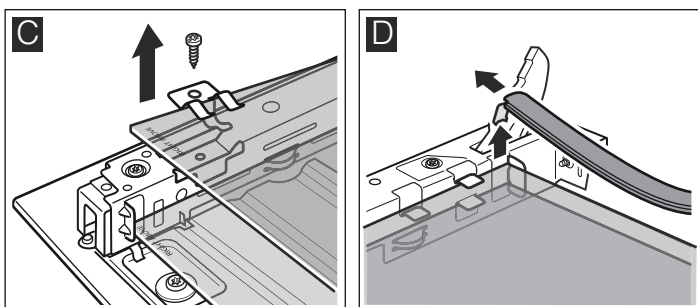
Sisemisi klaase eemaldades jätkke meelde lahtivõtmise järjekord. Klaaside õiges järjekorras tagasi panemiseks juhenduge klaasidel olevatest numbritest.

Eemaldamine

1. Võtke ahjuuks eest ära ja asetage see rätiku peale, käepide allapoole.
2. Kruvige ahjuukse ülemine kate lahti. Selleks kruvige lahti vasakul ja paremal asuvad kruvid (joonis A).
3. Tõstke ülemine klaas üles, võtke see välja ja eemaldage mõlemad väikesed tihendid (joonis B).

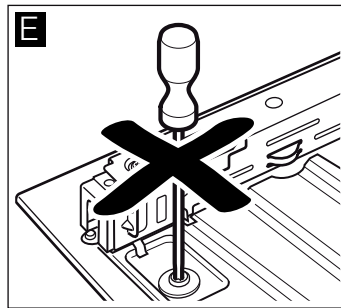


4. Kruvige lahti vasakul ja paremal asuvad kinnitusklambrid. Tõstke klaas üles ja eemaldage sellelt klambrid (joonis C).
5. Eemaldage klaasi alumise osa tihend (joonis D). Selleks võtke tihend lahti ja eemaldage see ülevalt. Võtke klaas välja.



6. Võtke alumine klaas kallutatud asendis välja.

7. ÄRGE kruvige lahti metalloosa vasakul ja paremal küljel asuvaid kruvisid (joonis E).



Puhastage klaas klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

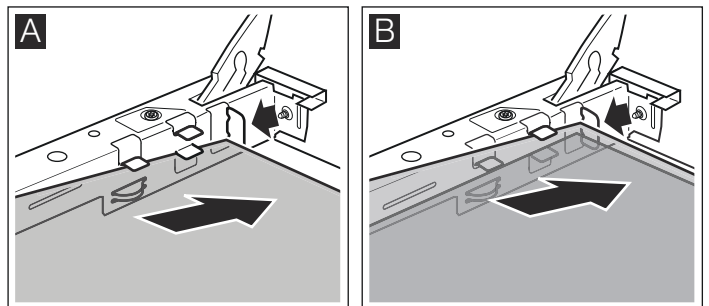
⚠ Vigastuste oht!

Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.

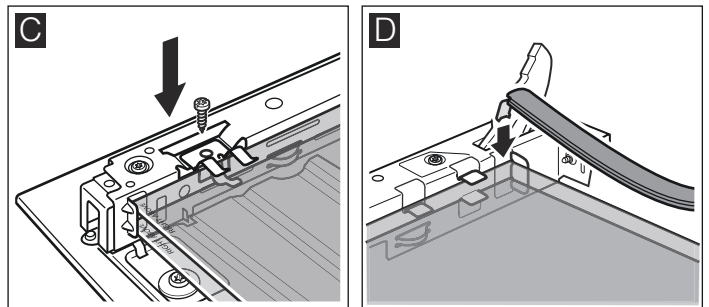
Paigaldamine

Paigaldamisel jälgige, et kiri "right above" mõlema klaasi all vasakul jääks tagurpidi.

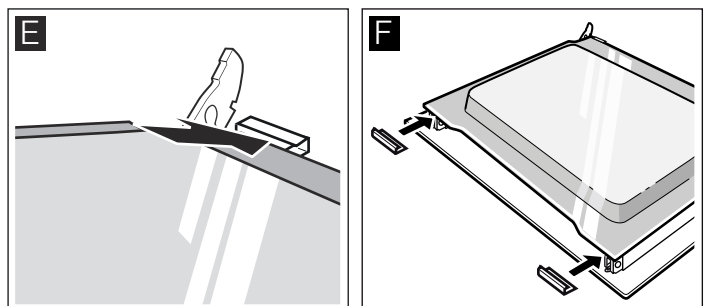
1. Pange alumine klaas sisse, kallutades ja lükates seda tahapoole (joonis A).
2. Pange vaheklaas sisse (joonis B).



3. Kinnitage klaas kinnitusklambritega paremalt ja vasakult, sättides klambrid nii, et need jääksid kohakuti keermetatud aukudega, ja kruvige need kinni (joonis C).
4. Kinnitage uuesti klaasi alumise osa tihend (joonis D).



5. Asetage kohale ülemine klaas, kallutades ja lükates seda mõlema toe peal tahapoole. Seda tehes veenduge, et tihend taha ei libiseks (joonis E).
6. Pange mõlemad väikesed tihendid tagasi klaasi vasakule ja paremale küljele (joonis F).



7. Asetage kate peale ja keerake kruvidega kinni.

8. Pange ahjuuks ette tagasi.




Ärge kasutage ahju, kui klaas ei ole korralikult paigas.

Tõrge, mis nüüd?


Tõrke korral on tihti tegemist vaid pisiasjaga. Enne klienditeenindusse helistamist uurige tabelit. Võib-olla saate tõrke ise kõrvaldada.

Tõrgete tabel

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


Tõrge	Võimalik põhjus	Märkus / juhised kõrvaldamiseks
Seade ei tööta.	Kaitse on defektne.	Kontrollige, kas elektrikilbi kaitse on töökorras.
Ekraanile ilmub 00:00 .	Voolukatkestus	Seadke kella-aeg uuesti õigeks.
Ahju ust ei saa avada. Ekraanile ilmub 00:00 . Kuvatakse sümbolit  .	Voolukatkestus isepuhastuse ajal.	Seadke kella-aeg uuesti õigeks. Oodake, kuni sümbol  kustub. Saate ahjuust taas avada.
Ahi ei kuumene või valitud kuumutusviisi ei saa välja reguleerida.	Seade ei tuvasta kuumutusviisi	Seadistage veelkord.
Ahi ei lähe kuumaks. Temperatuurinäidikul põleb väike ruut.	Ahi on demonstratsioonirežiimil.	Lülitage vool elektrikilbist välja ja umbes 20 sekundi pärast uuesti sisse. Järgmise 2 minuti jooksul hoidke nuppu  4 sekundit all, kuni ruut näidikul kustub.
Ekraanile ilmub F8 .	Aktiveerus automaatne väljalülitus. Ahju kuumenemine lõpeb.	Vajutage mis tahes nupule.

Veateated tähega **E**

Kui ekraanile ilmub veateade tähega **E**, vajutage nuppu . Sellega kustutate veateate. Võib juhtuda, et peate kellaaja

uuesti õigeks seadma. Kui veateade ilmub uuesti, pöörduge hooldekeskusesse.

Järgmiste veateadete puhul võite tõrke ise kõrvaldada.

Veateade	Võimalik põhjus	Märkus / juhised kõrvaldamiseks
E011	Mingile nupule on vajutatud liiga kaua.	Vajutage ükshaaval kõikidele nuppudele. Kontrollige, kas nupud on puhtad. Kui veateade ei kao, pöörduge hooldekeskusesse.
E115	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Ahi lukustub. Oodake, kuni ahi on jahtunud. Nupuga  kustutate veateate.

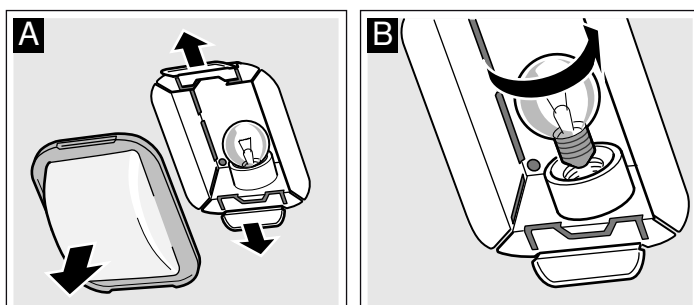
Ahjulambi pirni vahetamine

Kui ahjulambi pirn on läbi, tuleb see välja vahetada. Kuumuskindlad 40 W halogeenpirnid on saadaval hooldekeskustes või edasimüüjate juures. Kasutage ainult nimetatud pirne.

Elektrilöögi oht!

Lülitage elektrikilbist vool välja.

1. Kahjustuste vältimiseks asetage külma ahju köögirätik.
2. Võtke maha klaasist kate. Selleks suruge metallist lapatsid pöidlaga taha (joonis A).
3. Keerake pirn välja ja asendage sama tüüpi pirniga (joonis B).



4. Asetage klaasist kate tagasi kohale. Selleks seadke katte üks külg paika ja vajutage tugevasti teisele küljele. Klaas fikseerub kohale.

5. Võtke köögirätik välja ja lülitage vool uuesti sisse.

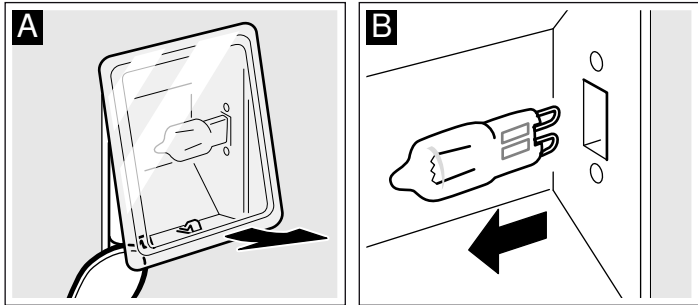
Vasakpoolse ahjulambi pirni vahetamine

Kui ahjulambi pirn on läbi, tuleb see välja vahetada. Temperatuurikindlad 230V-halogeenpirnid võimsusega 25W on saadaval müügiesindustes või kodumasinate kauplustes. Võtke halogeenpirn kuiva lapi vahele. Seeläbi pikeneb pirni eluiga. Kasutage üksnes neid pirne.

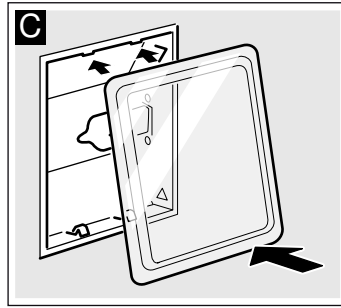
⚠ Elektrilöögi oht!

Lülitage elektrikilbist vool välja.

1. Kahjustuste vältimiseks asetage külma ahju köögirätik.
2. Võtke maha klaasist kate. Selleks avage klaasist kate alt käega (joonis A). Kui klaasist katet peaks olema raske avada, võtke abiks lusikas.
3. Tõmmake pirn välja - ärge keerake (joonis B). Asetage kohale uus pirn, veenduge selle õiges asendis. Suruge pirn tugevasti kohale.



4. Asetage klaasist kate uuesti kohale. Veenduge, et klaasis olev kumerus jääb paremale poole. Asetage klaasi ülemine serv kohale ja vajutage alumisele servale tugevasti (joonis C). Klaas fikseerub kohale.



5. Võtke köögirätik välja ja lülitage vool uuesti sisse.

Klaaskate

Kahjustunud klaaskate tuleb vahetada. Sobivaid klaaskatteid saate klienditeenindusest. Teatage oma seadme E-number ja FD-number.

Klienditeenindus

Kui teie seadet on vaja remontida, pöörduge meie klienditeenindusse. Meie leiame alati sobiva lahenduse - ka ebavajalike tehnikukülastuste vältimiseks.

E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile palun oma ahju tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate ahjuukse kõrvalt paremalt. Et vajaduse korral ei oleks vaja kaua otsida, võite siia kirja panna oma seadme andmed ja hooldustöökoja telefoninumbri.

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

Hooldus ☎

Pidage meeles, et seadme valest kasutusest tingitud puuduste korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuta.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosid.

Energia ja keskkond

Teie uus seade on erakordselt energiatõhus. Järgnevalt leiate teavet optimeeritud energiakuluga kuumutusviisi kuum õhk eco kohta. Lisaks anname soovitusi, kuidas on võimalik seadmega veelgi rohkem energiat säästa ja kuidas seadet keskkonnasäästlikult utiliseerida.

Kuumutusviis kuum õhk eco

Energiatõhusa kuumutusviisiga "kuum õhk eco" võite valmistada paljusid roogi ühel tasandil. Ventilator ajab energiatõhusa ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Küpsetamine, praadimine ja hautamine õnnestuvad ilma eelkuumutamiseteta.

Märkused


- Asetage roog külma tühja ahju. Vaid siis on võimalik energiat kokku hoida.
- Avage ahju ust küpsetamise ajal vaid siis, kui see on vajalik.

Tabel

Tabelist leiate valiku roogadest, mis sobivad valmistamiseks kuumutusviisil "kuum õhk eco" kõige paremini. Toodud on andmed sobiva temperatuuri ja küpsetusaja kohta. Saate teada, millised lisatarvikud ja milline küpsetustasand on sobivaimad.

Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad toiduainete liigist, struktuurist ja kogusest. Seetõttu on tabelites toodud vahemikud. Kõigepealt katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril pruunistub küpsetis ühtlasemalt. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Asetage vormid ja küpsetusnõud alati resti keskele. Kui laote toiduained otse restile, asetage lisaks tasandile 1 universaalpann. Rasv ja mahl nõrguvad pannile ja ahi jääb puhtamaks.

Road, mis sobivad valmistamiseks kuumutusviisil "kuum õhk eco" 	Lisatarvik	Tasand	Temperatuur °C	Kestus minutites
Koogid ja küpsised				
Liivatainast plaadikook kuiva kattega	küpsetusplaat	3	170-190	25-35
Liivatainast vormikoogid	kastikujuline vorm	2	160-180	50-60
Tordipõhi, muretainas	Puuviljakoogivorm	2	160-180	20-30
Hõrk puuviljakook, muretainast	lahtikäiv koogivorm	2	160-180	50-60
Pärmitainast plaadikook kuiva kattega	küpsetusplaat	3	170-190	25-35
Muretainast plaadikook kuiva kattega	küpsetusplaat	3	180-200	20-30
Rullbiskviit	küpsetusplaat	3	170-190	15-25
Biskviitpõhi, 2muna	puuviljakoogivorm	2	150-170	20-30
Biskviittort (6 muna)	lahtikäiv koogivorm	2	150-170	40-50
Lehttainaküpsised	küpsetusplaat	3	180-200	20-30
Küpsised	küpsetusplaat	3	130-150	15-25
Väikesed küpsised	küpsetusplaat	3	140-150	30-45
Keedutainaküpsised	küpsetusplaat	3	210-230	35-45
Kuklid, rukkijahust	küpsetusplaat	3	200-220	20-30
Vormiroad				
Kartulivorm	ahjuvorm	2	160-180	60-80
Lasanje	ahjuvorm	2	180-200	40-50
Sügavkülmutatud tooted				
Pitsa, õhukesepõhjaline	universaalpann	3	190-210	15-25
Pitsa, paksupõhjaline	universaalpann	2	180-200	20-30
Friikartulid	universaalpann	3	200-220	20-30
Kanatiivad	universaalpann	3	220-240	20-30
Kalapulgad	universaalpann	3	220-240	10-20
Eelküpsetatud kuklid	universaalpann	3	180-200	10-15
Liha				
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2	190-210	130-150
Seapraad, kaelakarbonaad, 1 kg	Kaaneta nõu	2	190-210	110-130
Vasikapraad, tagakints, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2	190-210	110-130
Kala				
Merikoger, 2 tükki, kumbki 750 g	universaalpann	2	170-190	50-60
Soolakoorikus merikoger, 900 g	universaalpann	2	170-190	60-70
Haug, 1000 g	universaalpann	2	170-190	60-70
Forell, 2 tükki, kumbki 500 g	universaalpann	2	170-190	45-55
Kalafileed, üks tükk 100 g	Kaanega kaetud nõu	2+1	190-210	30-40

Energia säästmine

- Laske ahjul eelnevalt kuumeneda ainult siis, kui seda näeb ette retsept või kasutusjuhendis toodud tabel.
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Nende puhul on kuumuse vastuvõtuvõime eriti hea.
- Küpsetamise ja praadimise ajal avage ahju ust võimalikult harva.

- Mitut kooki küpsetage soovitavalt üksteise järel. Ahi on veel kuum. 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

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Automaatprogrammid

Automaatprogrammidega õnnestuvad suurepäraselt keerulised mooritud road, mahlased praed ja maitsvad ühepajatoitud. Roogi ei ole vaja keerata ega kasta ning ahi jääb puhtaks.

Küpsetustulemus sõltub liha kvaliteedist ja küpsetusnõu suurusest ja liigist. Kasutage pajalappe, kui tõstate valmisroa ahjust välja. Küpsetusnõu on väga kuum. Nõu avamisel olge ettevaatlik, nõust paiskub välja kuuma auru.

Nõu

Automaatprogrammid on ette nähtud üksnes suletud nõus küpsetamiseks, erandiks on vaid dekooriga praad tagasingist. Kasutage üksnes hästi sulguva kaanega nõud. Järgige ka nõu tootja juhiseid.

Sobivad nõud

Soovitame kuumuskindlaid klaas- või klaaskeraamilisi nõusid (kuni 300 °C). Roostevabast terasest ahjupotid on kasutatavad ainult tinglikult. Lääkiv välispind peegeldab soojuskiirgust väga tugevasti. Toit pruunistub vähem ja liha küpseb vähem. Kui kasutate roostevabast terasest ahjupotti, eemaldage pärast programmi lõppu sellelt kaas. Grillige liha grillimisrežiimis 3 veel 8 kuni 10 minutit üle. Kui kasutate emailitud terasest, malmist või alumiinium-survealust ahjupotti, pruunistub toit tugevamini. Lisage veidi rohkem vedelikku.

Ebasobivad keedunõud

Heledast läikivast alumiiniumist, glasuurimata savist ja plastist nõud, samuti plastsangadega nõud on ebasobivad.

Nõu suurus

Liha peaks katma nõu põhja umbes kahe kolmandiku ulatuses. Nii saavutate ilusa praemahla.

Kaugus liha ja kaane vahel peab olema vähemalt 3 cm. Liha võib praadimise ajal paisuda.

Roa ettevalmistamine

Kasutage värsket või külmutatud liha. Soovitame kasutada värsket liha, mis on külmpakitemperatuuril.

Valige sobiv nõu.

Kaaluge värsket või külmutatud liha, linnuliha või kala ära. Täpsed juhised leiate asjaomastest tabelitest. Kaalu on vaja seadistamiseks.

Maitsestage liha. Külmutatud liha maitsestage samamoodi nagu värsket liha.

Paljude roogade puhul tuleb lisada vedelikku. Lisage roale vedelikku nii palju, et põhi on ca ½ cm ulatuses kaetud. Kui tabelis on märgitud, et lisada "veidi" vedelikku, piisab üldjuhul 2-3 supilusikatäiest. Kui vedeliku puhul on märgitud "jah", võib vedeliku kogus olla suurem. Järgige enne tabelleid ja tabelites toodud juhiseid.

Katke nõu kaanega. Asetage nõu restile tasandile 2.

Mõne roa puhul ei saa lõpetusaega hilisemaks seada. Need road on tähistatud tärniga*.

Asetage nõu alati külma ahju.

Programmid

Linnuliha

Asetage linnuliha hautamisnõusse nii, et rinnak jääb üles. Täidetud lind ei ole sobiv.

Mitme linnukoiva puhul reguleerige välja raskeima koiva kaal. Koivad peavad olema ligikaudu üheraskused.

Näide: 3 kanakoiba - 300 g, 320 g ja 400 g. Seadistage 400 g.

Kui soovite ühes hautamisnõus küpsetada kahte ühepalju kaaluvat kana, seadistage samamoodi nagu koibade puhul raskeima kana kaal.

Programmid	Programmi number	Kaaluvahemik kg	Lisada vedelikku	Kaaluseadistus
Linnuliha				
Kana, värsket	P1*	0,7-2,0	ei	Liha kaal
Broiler, värsket	P2*	1,4-2,3	ei	Liha kaal
Part, värsket	P3*	1,6-2,7	ei	Liha kaal
Hani, värsket	P4*	2,5-3,5	ei	Liha kaal
Kalkun, värsket	P5*	2,5-3,5	ei	Liha kaal
Koivad, värsked, nt kana-, pardi-, hane, kal- kunikoivad	P6*	0,3-1,5	ei	Kõige raskema kintsu kaal

Liha

Lisage nõusse ettenähtud kogus vedelikku.

Loomaliha

Moorpraadidele lisage piisavalt vedelikku. Võite kasutada ka marinaadi. Hautamisel peab rostbiifi rasvasem pool jääma üles.

Programmid	Programmi number	Kaaluvahemik kg	Lisada vedelikku	Kaaluseadistus
Loomaliha				
Moorpraad, värsket nt ribi, aba, kints	P7	0,5-3,0	jah	Liha kaal
Moorpraad, külmutatud nt ribi, aba, kints	P8*	0,5-2,0	jah	Liha kaal
Rostbiif, värsket, inglise pärane nt filee	P9	0,5-2,5	ei	Liha kaal

Programmid	Programmi number	Kaaluvahemik kg	Lisada vedelikku	Kaaluseadistus
Vasikaliha				
Praetükk, värske, tainent tagakints, pähklitükk	P10	0,5-3,0	jah	Liha kaal
Praetükk, värske, läbikasvanudnt kaelakarbonaad	P11	0,5-3,0	veidi	Liha kaal
Kondiga koot, värske	P12	0,5-2,5	jah	Liha kaal
Talleliha				
Kints, värske, kondita, küps	P13	0,5-2,5	veidi	Liha kaal
Kints, värske, kondita, poolküps	P14	0,5-2,5	ei	Liha kaal
Kints, värske, kondiga, küps	P15	0,5-2,5	veidi	Liha kaal
Kints, külmutatud, kondita, küps	P16*	0,5-2,0	veidi	Liha kaal
Kints, külmutatud, kondiga, küps	P17*	0,5-2,0	veidi	Liha kaal

Ulukiliha

Ulukiliha võite katta peekoniga, liha jääb mahlasem, kuid ei pruunistu nii tugevasti. Maitse parandamiseks võite jätta ulukiliha enne küpsetamist üheks ööks petipiima-, veini- või äädikamarinaadi.

Kui küpsetate mitut jänesekintsu, reguleerige välja kõige raskema kintsu kaal.
Küülikut võite hautada ka portsjoniteks lõigatuna. Seadistage kogukaal.

Ulukiliha	Programmi number	Kaaluvahemik kg	Lisada vedelikku	Kaaluseadistus
Hirvepraad, värske nt aba, rind	P18	0,5-3,0	jah	Liha kaal
Kitsekints, värske, kondita	P19	0,5-3,0	jah	Liha kaal
Jänesekints, värske, kondiga	P20	0,3-0,6	jah	Liha kaal
Küülik, värske	P21	0,5-3,0	jah	Liha kaal

Kala

Puhastage kala, maitsestage tavalisel viisil.

Hautatud kala jaoks: valage nõusse ½ cm ulatuses vedelikku, nt veini või sidurnimahla.

Küpsetatud kala jaoks: paneerige kala jahus ja määrige sulatatud võiga.

Terve kala õnnestub kõige paremini, kui asetada see nõusse ujumisasendis. See tähendab, et seljauimed jäävad ülespoole. Et kala asend oleks stabiilne, asetage kõhuõõnde toores kartul, mis on ühelt poolt ühetasaseks lõigatud, või väike kuumuskindel anum.

Mitme kala puhul seadistage kogukaal. Kalad peavad aga olema ligikaudu ühesuurused ja üheraskused. Näide: kaks forelli - 0,6 kg ja 0,5 kg. Seadistage 1,1 kg.

Programmid	Programmi number	Kaaluvahemik kg	Lisada vedelikku	Kaaluseadistus
Kala				
Forell, värske, hautatud	P22*	0,3-1,5	jah	Kogukaal
Forell, värske, küpsetatud	P23*	0,3-1,5	ei	Kogukaal
Tursk, värske, hautatud	P24*	0,5-2,0	jah	Kogukaal
Tursk, värske, küpsetatud	P24*	0,5-2,0	ei	Kogukaal

Ühepajatoit

Võite kasutada erinevat sorti liha ja lisada mitmesugust värsket köögivilja.

Lõigake liha suupärasteks tükkideks. Kanatükke ärge peenestage.

Lisage lihale liha kogusega võrreldes sama või kahekordne kogus köögivilja. Näide: 0,5 kg liha puhul lisage 0,5 kg kuni 1 kg värsket köögivilja.

Kui liha peab pruunistuma, tõstke liha hautamisnõusse köögivilja peale viimase komponendina. Kui liha ei pea minema nii pruuniks, segage liha köögivilja hulka.

Lihaga ühepajatoidu puhul reguleerige välja liha kaal. Kui soovite pehmet köögivilja, reguleerige välja kogukaal.

Köögiviljaga ühepajatoidu jaoks sobivad kõvemad köögiviljasordid, nt porgandid, rohelised oad, valge peakapsas, seller ja kartulid. Mida väiksemaks köögivilja lõikate, seda pehmemaks see muutub. Et vältida köögivilja liigset pruunistumist, valage köögiviljale nii palju vedelikku, et see köögivilja kataks.

Programmid	Programmi number	Kaaluvahemik kg	Lisada vedelikku	Kaaluseadistus
Ühepajatoit				
lihaga nt Pichelsteini ühepajatoit	P26	0,3-3,0	jah	Liha kaal
köögiviljaga nt ühepajatoit taimetoiduna	P27	0,3-3,0	jah	Kogukaal
Guljašš	P28	0,3-3,0	jah	Liha kaal
Rulaadid	P29	0,3-3,0	jah	Liha kaal

Pikkpoiss

Kasutage värsket hakkliha.

Reguleerige välja pikkpoisi kogukaal.

Hakklihasegule võite lisada tükeldatud köögivilja või juustu.

Programmid	Programmi number	Kaaluvahemik kg	Lisada vedelikku	Kaaluseadistus
Pikkpoiss				
värsket veisehakklihast	P30	0,3-3,0	ei	Kogukaal
värsket lambahakklihast	P31*	0,3-3,0	ei	Kogukaal
värsket segahakklihast	P32*	0,3-3,0	ei	Kogukaal
värsket seahakklihast	P33*	0,3-3,0	ei	Kogukaal

Sealiha

Kamaraga praetükid asetage nõusse nii, et kamar jääb üles. Tehke kamarasse enne küpsetamist ristikujulised sisselõiked, vältige liha vigastamist.

Pekikihiga lihatükid asetage nõusse nii, et pekiga pool jääb üles. Laske prael lahtises nõus pruunistuda.

Praetükkide puhul seadistage liha kaal, rulaadi puhul kogukaal.

Programmid	Programmi number	Kaaluvahemik kg	Lisada vedelikku	Kaaluseadistus
Sealiha				
Kaelakarbonaad, värsked, kondita	P34	0,5-3,0	jah	Liha kaal
Kaelakarbonaad, külmutatud, kondita	P35*	0,5-2,0	jah	Liha kaal
Filee, värsked	P36	0,5-2,5	jah	Liha kaal
Rulaad, värsked	P37	0,5-3,0	jah	Kogukaal
Kamaraga praad, värsked, kõhutükk	P38	0,5-3,0	ei	Liha kaal
Tagakints, värsked, soolatud, hautada	P39	1,0-4,0	veidi	Liha kaal
Tagakints, värsked, soolatud, dekooriga kaetud	P40*	1,0-4,0	ei	Liha kaal

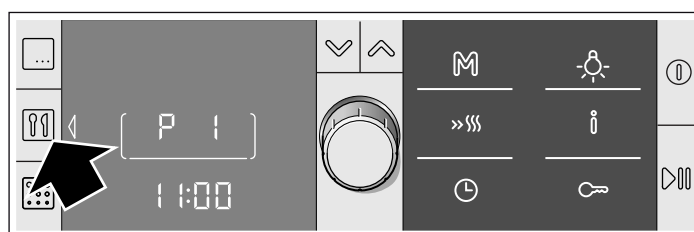
Programmi valik ja seadistamine

Esmalt valige programmitabelist sobiv programm.

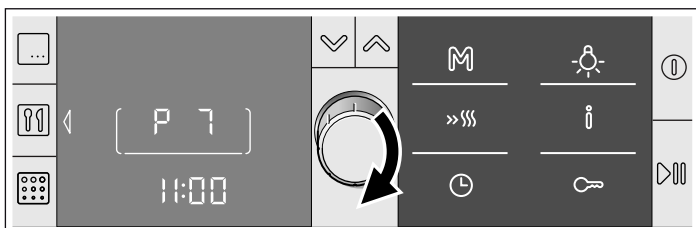
Joonisel toodud näide: seadistus - veisemoorpraad, programm 7, liha kaal 1,1,3 kg.

1. Vajutage nupule .

Temperatuurinäidikule ilmub esimese programmi number.

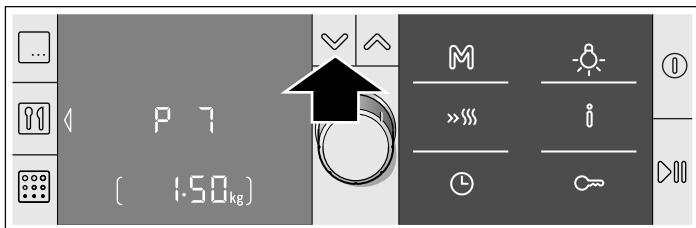


2. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud programmi number.

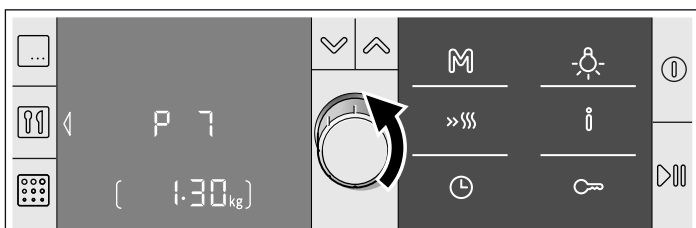


3. Vajutage nupule .

Kellanaidikule ilmub soovituslik kaal.

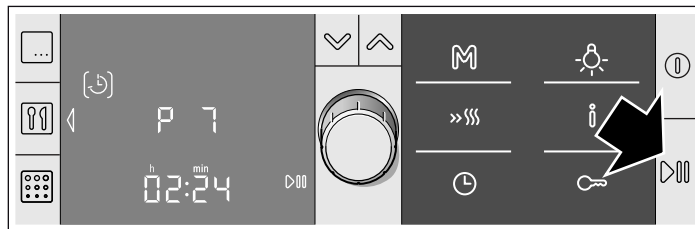


4. Pöördnupuga reguleerige kaal välja.



5. Vajutage nupule .

Kuvatakse programmi kestust.



Programm käivitub. Kestus hakkab kellanaidikul nähtavalt jooksuma

Programm lõppes

Kostab signaal. Ahi lõpetab kuumutamise. Signaali saab välja lülitada klahviga .

Programmi kestuse muutmise

Kestust ei saa muuta.

Programmi muutmise

Pärast programmi käivitamist ei saa seda enam muuta.

Ahju ukse avamine töötamise ajal

Programm katkeb. Pärast ukse sulgemist ahju töö jätkub.

Töö katkestamine

Vajutage korraks nupule . Ahi on ooteseisundis. Vajutage uuesti nupule , ahi töötab edasi.

Programmi katkestamine

Hoidke nuppu all, kuni näidikule ilmub kuumutusviisi 3D-kuum õhk sümbol ja 160 °C. Võite uuesti seadistada.

Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Vt peatükki *Ajafunktsioonid*, lõpetusaja seadmine hilisemaks.

Soovitusi automaatprogrammide kasutamiseks

Liha või linnuliha kaal ei jää toodud kaaluvahemiku piiresse.	Kaaluvahemikku on teadlikult piiratud. Väga suurte praadide jaoks ei ole tavaliselt võimalik leida piisava suurusega hautamislõud. Suuri praetükke valmistage kuumutusviisidel ülalt-/altkuumutus või ringleva õhuga grill .
Praad näeb hea välja, kuid kaste on liiga tume.	Valige väiksem nõu või kasutage rohkem vedelikku.
Praad näeb hea välja, kuid kaste on liiga hele ja vedel.	Valige suurem nõu või kasutage vähem vedelikku.
Praad on pealt liiga kuiv.	Kasutage hästi sulguva kaanega hautamislõud. Väga taine liha jääb mahlasem, kui katta see peekonilõikudega.
Küpsetamise ajal on tunda kõrbelõhna, kuid praad näeb hea välja.	Hautamislõu kaas ei sulgu korralikult või on liha paisunud ja kaane pealt lükanud. Kasutage alati sobivat kaant. Veenduge, et liha ja kaane vahele jääb alati vähemalt 3 cm vahemaa.
Soovite valmistada sügavkülmutatud liha.	Maitsestage sügavkülmutatud liha samamoodi nagu värsket liha. Tähelepanu: külmutatud liha puhul ei saa lõpetusaega hilisemaks seada. Liha sulaks ooteajal üles ja muutuks kõlbmatuks.

Meie köögistuudios katsetatud


Siit leiate valiku toite koos vastavate optimaalsete seadetega. Saate teada, milline kuumutusviis ja temperatuur teie toidule kõige paremini sobib. Leiate teavet sobivate tarvikute ja selle kohta, millisele kõrgusele need lükata. Saate soovitusi nõude ja valmistamise asjus.


Märkused

- Tabelis olevad väärtused kehtivad alati külma ja tühja ahju paneku kohta. Kasutage eelkuumutust ainult siis, kui tabelis on nii näidatud. Katke tarvik paberiga alles pärast eelkuumutamist.
- Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Nad sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja omadustest.
- Kasutage kaasasolevaid tarvikuid. Täiendavaid tarvikuid saate lisavarustusena majapidamistarvete poest või klienditeenindusest. Võtke enne kasutamist ebavajalikud tarvikud ja nõud ahjust välja.
- Kasutage kuumade tarvikute või nõude ahjust võtmisel alati pajalappe.

Koogid ja küpsised


Ühel tasandil küpsetamine

Pealt-ja altkuumusega  õnnestub kookide küpsetamine kõige paremini.

Kui küpsetate 3D-kuuma õhuga , lükake tarvikud järgmistele kõrgustele:

- Vormikoogid: 2. kõrgus
- Plaadikoogid: 3. kõrgus

Mitmel tasandil küpsetamine

Kasutage 3D-kuuma õhku .

Kahel tasandil küpsetamise sisselükketõrgused:

- Universaalpann: 3. kõrgus
- Küpsetusplaat: 1. kõrgus

Kolmel tasandil küpsetamise sisselükketõrgused:

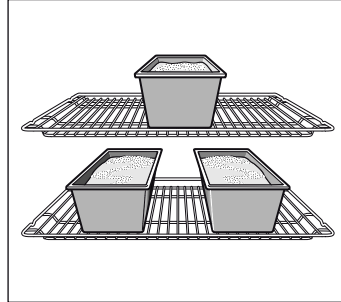
- Küpsetusplaat: 5.
- Universaalpann: 3. kõrgus

■ Küpsetusplaat: 1. kõrgus

Samal ajal sisselükatavad plaaditüübid ei pea samal ajal valmis saama.

Tabelitest leiate toitude kohta palju soovitusi.

3 keeksivormiga üheaegselt küpsetades asetage need restidele nii, nagu joonisel näidatud.



Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Õhukese seinaga metallist küpsetusvormide või klaasvormide puhul on küpsetusaeg pikem ja kook ei pruunistu nii ühtlaselt.


Silikoovormide kasutamisel juhenduge tootja andmetest ja retseptidest. Silikoovormid on tihti tavalistest vormidest väiksemad. Tainakogused ja retseptiandmed võivad erineda.

Tabelid

Tabelites on mitmesuguste kookide ja küpsetiste optimaalne kuumutusviis. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltub taina kogusest ja omadustest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Proovige esmalt madalamal astmel. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem. Vajaduse korral seadke järgmine kord kõrgemale astmele.

Eelkuumutamisega lühenevad küpsetusajad 5 kuni 10 minutit.

Täiendav teave on tabelitele järgnevas osas *Küpsetamise nõuandeid*.

Märkus: Suure niiskuse tõttu võib kuumutusviisil hüdroküpsetus  küpsetamise puhul tekkida ahju ukse siseküljele kondensaadniiskust. Avage ahju ust ettevaatlikult, ahjust paiskub välja kuuma auru.

Vormikoogid	Vorm	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Lihtne keeks	ümar/piklik vorm	2		160-180	50-60
	3 piklikku vormi	3+1		140-160	60-80
Hõrk keeks	ümar/piklik vorm	2		150-170	60-70
Tordipõhi, muretainas	Puuviljakoogivorm	3		160-180	20-30
Hõrk puuviljakook, muretainast	lahtikäiv koogivorm	2		160-180	50-60
Biskviitpõhi, 2 muna (eelkuumutada)	Puuviljakoogivorm	2		160-180	20-30
Biskviittort, 6 muna (eelkuumutada)	lahtikäiv koogivorm	2		160-180	40-50
Muretainapõhi, servaga	lahtikäiv koogivorm	1		180-200	25-35
Puuvilja- või kohupiimatort, muretainapõhi*	lahtikäiv koogivorm	1		160-180	70-90
Šveitsipärane plaadikook	Pitsaplaat	1		220-240	35-45
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	60-70
Pitsa, õhuke põhi, väheste katterega (eelkuumutada)	Pitsaplaat	1		280-300	10-15
Soolased küpsetised*	lahtikäiv koogivorm	1		170-190	45-55

* Laske koogil umbes 20 minutit väljalülitatud suletus ahjus jahtuda.

Plaadikoogid	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Liivatainas kuiva kattega	küpsetusplaat	2	☐	170-190	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	150-170	35-45
Keeksitainas mahlase kattega, puuvili	universaalpann	2	☐	170-190	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	140-160	40-50
Pärmitainas kuiva kattega	küpsetusplaat	3	☐	170-190	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	150-170	35-45
Pärmitainas mahlase kattega, puuvili	universaalpann	3	☐	160-180	40-50
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	150-160	50-60
Muretainas kuiva kattega	küpsetusplaat	1	☐	180-200	20-30
Muretainas mahlase kattega, puuvili	universaalpann	2	☐	160-180	60-70
Šveitsipärane plaadikook	universaalpann	1	☐	210-230	40-50
Rullbiskviit (eelkuumutada)	küpsetusplaat	2	☐	170-190	15-20
Pärmitainakringel 500 g jahust	küpsetusplaat	2	☐	180-200	25-35
Stritsel 500 g jahust	küpsetusplaat	3	☐	160-180	60-70
Stritsel, 1 kg jahust	küpsetusplaat	3	☐	140-160	90-100
Struudel, magus	universaalpann	2	☐	190-210	55-65
Pitsa	küpsetusplaat	2	☐	220-240	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	180-200	40-50
Lahtine pirukas (eelsoojendada)	universaalpann	2	☐	280-300	10-12
Soolane pirukas	universaalpann	2	☐	180-200	40-50

Väikesed küpsised	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsised	küpsetusplaat	3	☉	140-160	15-25
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	130-150	25-35
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	130-150	30-40
Väikesed küpsised (eelsoojendada)	küpsetusplaat	3	☐	140-150	30-40
	küpsetusplaat	3	☉	140-150	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	140-150	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	130-140	35-50
Mandliküpsised	küpsetusplaat	2	☐	100-120	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	100-120	35-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	100-120	40-50
Besee	küpsetusplaat	3	☉	80-100	100-150
Muffinid	rest koos muffiniplaadiga	3	☐	180-200	20-25
	2 resti koos muffiniplaadiga	3+1	☉	160-180	25-30
Keedutainaküpsised	küpsetusplaat	2	☐	210-230	30-40
Lehttainaküpsised	küpsetusplaat	3	☉	180-200	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	180-200	25-35
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	170-190	35-45
Pärmitainaküpsised	küpsetusplaat	3	☐	190-210	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	160-180	25-35

Leib ja sai

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

Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Leib ja sai	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainasai, 1,2 kg jahust	universaalpann	2	☐	300 200	5 30-40
Haputainaleib 1,2 kg jahust	universaalpann	2	☐	300 200	8 35-45
Lavašš	universaalpann	2	☐	300	10-15
Kuklid (mitte eelkuumutada)	küpsetusplaat	3	☐	200-220	20-30
Pärmitainakuklid, magusad	küpsetusplaat	3	☐	180-200	15-20
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☒	150-170	20-30

Küpsetamise nõuanded

Soovite küpsetada oma retsepti järgi.	Juhinduge küpsetustabelites olevatest sarnastest küpsetistest.
Nii saate teada, kas biskviitkook on läbi küpsenud.	Torgake umbes 10 minutit enne retseptis ettenähtud küpsetusaja lõppu puutikk koogi kõige kõrgemasse kohta. Kui tainas enam tiku külge ei kleepu, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Kasutage järgmisel korral vähem vedelikku või seadke küpsetusahju temperatuur 10 kraadi võrra madalamaks. Jälgige retseptis antud vahustamisaegu.
Kook on keskel kõrgem ja äärtelt madalam.	Ärge võidke lahtikäiva koogivormi äärt. Vabastage kook pärast küpsetamist ettevaatlikult noaga.
Kook on pealt liiga tume.	Pange kook madalamale siinile, valige madalam temperatuur ja küpsetage kooki pisut kauem.
Kook on liiga kuiv.	Torgake hambatikuga valmis koogi sisse augud. Seejärel tilgutage sellele puuviljamahla või alkoholi. Valige järgmisel korral 10 kraadi võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Leib-sai või kook (nt juustukook) on ilus, ent seest nätske (veetriipudega).	Kasutage järgmisel korral veidi vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul eelküpsetage põhja. Puistake sellele mandleid või riivsaia ja laotage siis kate peale. Jälgige retsepte ja küpsetusaegu.
Küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud.	Valige pisut madalam temperatuur, siis tuleb küpsetis ühtlasem. Küpsetage tundlikku küpsetist pealt- ja altkuumusega ☐ ühel tasandil. Ka pealolev küpsetuspaber võib õhuringlust mõjutada. Lõigake küpsetuspaber alati vastavalt pannile.
Puuviljakool on alt liiga hele.	Pange kook järgmisel korral tasandi võrra madalamale.
Puuviljamahl ajab üle ääre.	Kasutage järgmisel korral sügavamat universaalpanni (kui see on olemas).
Pärmitainast väikesed küpsetised jäävad küpsemisel üksteise külge kinni.	Iga küpsetise vahele peaks jääma u 2 cm. Nii on küpsetistel piisavalt ruumi kerkimiseks ja külgedelt pruunistumiseks.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis tumedam kui alumisel.	Kasutage mitmel tasandil küpsetamisel alati 3D-kuuma õhku ☒. Samal ajal sisselükata- vad plaaditüübid ei pea ühel ajal valmima.
Mahlaste kookide küpsetamisel tekib kondensvesi.	Küpsetamisel võib tekkida veeauru. See tuleb ukse kaudu välja. Veeaur võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele ja tilkuda maha kondensveena. Tegemist on füüsikalise nähtusega.

Liha, linnuliha, kala

Nõud

Võite kasutada igasuguseid kuumuskindlaid nõusid. Suurte praadide jaoks sobib universaalpann.

Kõige paremini sobivad klaasist nõud. Jälgige, et ahjupoti kaas sobiks ja hästi sulguks.

Emailitud ahjupottide kasutamisel lisage pisut rohkem vedelikku.

Roostevabast terasest ahjupottide puhul ei ole pruunistumine nii tugev ja liha ei pruugi olla nii küps. Pikendage küpsetusaegu.

Tabeli andmed

Kaaneta nõu = lahti

Kaanega nõu = kinni

Pange nõu alati resti keskele.

Asetage kuum klaasnõu alati kuivale kuumaalusele. Kui alus on märg või külm, võib klaas katki minna.

Praad

Lisage liiga lahjale lihale pisut vedelikku. Anuma põhi peaks olema u 1/2 cm kõrguselt kaetud.

Lisage pajapraele rikkalikult vedelikku. Nõu põhi peaks olema 1 - 2 cm kõrguselt kaetud.

Kogus sõltub liha liigist ja nõu materjalist. Liha valmistamisel emailitud ahjupotis kulub rohkem vedelikku kui klaasnõus.

Roostevabast terasest potid sobivad ainult tingimuslikult. Liha küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Kasutage kõrgemat temperatuuri või pikemat küpsetusaega.

Grillimine

Enne grillitava toidu ahju panemist eelkuumutage ahju u 3 minutit.

Grillige alati suletud küpsetusahjus.

Võtke võimalikult ühesuguse paksusega grillitavad tükid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mõnusalt mahlased.

Pöörake grillitavaid tükke pärast $\frac{2}{3}$ küpsetusaja möödumist.

Lisage lihale soola alles pärast grillimist.

Pange grillitavad tükid otse restile. Üksik grillitav tükk saab kõige parem siis, kui asetate selle resti keskossa.

Lisaks lükake 1. kõrgusele universaalpann. Liha mahl tilgub sinna ja küpsetusahi jääb puhtam.

Ärge lükake grillimisel küpsetusplaati ega universaalpanni 4. või 5. kõrgusele. Tugeva kuumuse käes see paindub ja võib väljavõtmisel küpsetusruumi kahjustada.

Grilli kütteelement lülitub pidevalt sisse ja välja. See on normaalne. Selle sagedus sõltub seatud grillimisastmest.

Liha

Pöörake kalatükke pärast poole aja möödumist.

Kui praad on valmis, peaks see veel 10 minutiks väljalülitatud suletud küpsetusahju jääma. Nii saab liha mahl ühtlasemalt jaotuda.

Pakkige rostbiif pärast küpsetamist fooliumisse ja jätke 10 minutiks ahju.

Kamaraga seaprae korral löigake kamarasse ristid ja asetage praad esmalt plaadile, kamar allpool.

Liha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Loomaliha						
Veisemoorpraad	1,0 kg	kaane all	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Veisefilee, poolküps	1,0 kg	kaaneta	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiif, poolküps	1,0 kg	kaaneta	1		220-240	60
Lihalõigud, 3 cm paksused, poolküpsed		rest + universaalpann	5+1		3	15
Vasikaliha						
Vasikapraad	1,0 kg	kaaneta	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Vasikakoot	1,5 kg	kaaneta	2		210-230	140
Sealiha						
Kamarata praad (nt kaelakarbonaad)	1,0 kg	kaaneta	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Kamaraga praad (nt aba)	1,0 kg	kaaneta	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Seafilee	500 g	rest + universaalpann	3+1		230-240	30
Taine seapraad	1,0 kg	kaaneta	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Karree	1,0 kg	kaane all	2		210-230	70
Lihalõigud, 2 cm paksused		rest + universaalpann	5+1		3	15
Sealihamedaljonid, 3 cm paksused		rest + universaalpann	5+1		3	10
Talleliha						
Talleselg, kondiga	1,5 kg	kaaneta	2		190-210	60
Lambakints, kondita, poolküps	1,5 kg	kaaneta	1		160-180	120
Ulukiliha						
Kondiga hirveselg	1,5 kg	kaaneta	2		200-220	50
Kondita kitsekints	1,5 kg	kaane all	2		210-230	100
Metsseapraad	1,5 kg	kaane all	2		180-200	140
Hirvepraad	1,5 kg	kaane all	2		180-200	130

Liha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grill-imisrežiim	Kestus minutites
Küülik	2,0 kg	kaane all	2	☐	220-240	60
Hakkpraad						
Pikkpoiss	500 g lihast	kaaneta	1	☒	180-200	80
Vorstikesed						
Vorstikesed		rest + universaalpann	4+1	☐	3	15

Linnuliha

Tabeli kaaluandmed käivad täitmata, ahjuvalmis linnu kohta. Asetage terved linnud esmalt restile, rind allpool. * Pöörake pärast 2/3 etteantud aja möödumist.

Praetükke, nt kalkuni rullpraadi, kalkunirinda, pöörake poole küpsetusaja möödumisel. Pöörake linnulihatükke pärast 2/3 aja möödumist.

Torgake pardi või hane tiivaalune nahk läbi. Siis saab rasv ära tilkuda.

Linnuliha saab eriti krõbedalt pruun siis, kui praadimisaja lõpus määrada seda või, soolvee või apelsinimahлага.

Linnuliha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grill-imisrežiim	Kestus minutites
Kana, terve	1,2 kg	rest	2	☒	220-240	60-70
Terve broiler	1,6 kg	rest	2	☒	210-230	80-90
Pool kana	kumbki tükk 500 g	rest	2	☒	220-240	40-50
Kanatükid	iga tükk 150 g	rest	3	☒	210-230	30-40
Kanatükid	iga tükk 300 g	rest	3	☒	210-230	35-45
Kanafilee	iga tükk 200 g	rest	3	☐	3	30-40
Terve part	2,0 kg	rest	2	☒	190-210	100-110
Pardifilee	iga tükk 300 g	rest	3	☒	240-260	30-40
Terve hani	3,5-4,0 kg	rest	2	☒	170-190	120-140
Hanekoivad	iga koib 400 g	rest	3	☒	220-240	40-50
Terve noor kalkun	3,0 kg	rest	2	☒	180-200	80-100
Kalkunirulaad	1,5 kg	kaaneta	1	☒	200-220	110-130
Kalkunifilee	1,0 kg	kaane all	2	☐	180-200	80-90
Kalkunikintsud	1,0 kg	rest	2	☒	180-200	90-100

Kala

Kui 2/3 ajast on möödunud, keerake kalatükkidel teine pool. Tervet kala ei ole vaja keerata. Asetage terve kala ahju ujumisasendis, nii et seljauimed jäävad ülespoole. Stabiilsuse

tagamiseks asetage kala kõhuõõnde lamedaks lõigatud kartul või väike kuumuskindel nõu.

Kalafileele lisage paar lusikatäit vedelikku.

Kala	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grill-imisrežiim	Kestus minutites
Terve kala	ca 300 g	rest	2	☐	2	20-25
	1,0 kg	rest	2	☒	200-220	45-55
	1,5 kg	rest	2	☒	190-210	60-70
	2,0 kg	kaane all	2	☐	190-210	70-80
Kalakotletid, 3 cm paksused		rest	3	☐	2	20-25
Kalafilee		kaane all	2	☐	210-230	25-30

Praadimise ja grillimise nõuanded

Prae kaaluandmeid tabelis ei ole.	Valige andmed vastavalt järgmisele väiksemale kaalule ja pikendage aega.
Soovite proovida, kas praad on valmis.	Kasutage lihatermomeetrit (müügil majapidamistarvete poodides) või proovige lusikaga. Suruge lusikaga prae peale. Kui praad tundub tugev, on see valmis. Kui see annab järele, läheb veel natuke aega.
Praad on liiga tume ja koorik on kohati kõrbenud.	Kontrollige siini kõrgust ja temperatuuri.
Praad on ilus, kuid kaste on kõrbenud.	Valige järgmine kord väiksem praenõu ja pange rohkem vedelikku.
Praad on ilus, kuid kaste on liiga hele ja vesine.	Valige järgmine kord suurem praenõu ja pange vähem vedelikku.
Prae ülevaalamisel tekib veeaur.	See on füüsikaseadus ja igati normaalne. Suur osa veeaurust väljub auruva kaudu. See võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele või tilkuda maha kondensveena.

Õrn küpsetamine

Õrn küpsetamine, tähistatakse ka kui madalal temperatuuril küpsetamine, on ideaalne küpsetusviis kõikidele õrnadele lihatükkidele, mis tuleb küpsetada roosaks. Liha jääb väga mahlaseks ja pehmeks nagu või.

Teie eelis: Teil on menüü kavandamisel palju mänguruumi, sest õrnalt küpsetatud liha saab hoida soojana ilma probleemideta.

Märkused


- Kasutage ainult värsket, laitmatut liha. Eemaldage hoolikalt kõõlused ja rasvaääred. Rasv jätab õrnalt küpsetamisel tugeva maitse.
- Suuremaid lihatükke ei ole vaja ümber pöörata.
- Liha saab pärast õrnalt küpsetamist kohe lahti lõigata. Ooteaeg ei ole vajalik.
- Tänu erilisele küpsetusviisile näeb liha välja roosa. See ei ole aga ei toores ega liiga vähe küpsenud.
- Kui soovite saada lihakatet, küpsetage liha suletud nõus. Pange tähele, et küpsetusaeg lüheneb.
- Et kontrollida, kas liha on küps, kasutage praetermomeetrit. Südamik temperatuuri 60 °C tuleb hoida vähemalt 30 minutit.

Sobivad nõud

Kasutage lamedat ahjupotti, nt portselanist serveerimisalust või ilma kaaneta klaasist ahjupotti.











Asetage lahtine nõu alati kõrgusel 2 restile.

Seadmine

1. Valige soojendusrežiim Ülemine/Alumine kuumutus  ja seadke temperatuur vahemikku 70 kuni 90 °C. Soojendage küpsetusahi ette ja koos sellega ka nõud.
2. Kuumutage pannil tugevasti veidi rasva. Praadige liha kergelt teravasti kõikidelt külgedelt, ka otstest, ja paigutage kohe eelsoojendatud nõusse.
3. Asetage nõu koos lihaga uuesti küpsetusahju ja küpsetage õrnalt. Enamiku lihatükkide jaoks on õrnalt küpsetamise temperatuur 80 °C ideaalne.

Tabel

Õrnalt küpsetamiseks sobivad linnu-, looma-, vasika-, sea- ja lambaliha kõik õrnad osad. Õrnalt küpsetamise aeg sõltub liha paksumusest ja temperatuurist tüki keskel.

Roog	Kaal	Kõrgus	Soojendusrežiim	Temperatuur °C	Kergelt praadimise aeg minutites	Õrnalt küpsetamise aeg tundides
Linnuliha						
Kalkunirind	1000 g	2		80	6-7	4-5
Pardirind*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Loomaliha						
Veisepraad (nt küljetükk), 6-7 cm paks	u 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Veisefilee, terve	u 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rostbiif, 5-6 cm paks	u 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
küljetükilõigud, 3 cm paksud		2		80	5-7	80-110 Min.
Vasikaliha						
Vasikapraad (nt kintsutükk), 6-7 cm paks	u 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Vasikafilee	u 800 g	2		80	6-7	3-3½
Sealiha						
Lahja seapraad (nt nimmetükk), 5-6 cm paks	u 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Seafilee, terve	u 500 g	2		80	6-7	2½-3

* Krõbeda naha saamiseks praadige pardirinda pärast õrnalt küpsetamist veidi aega pannil.

Roog	Kaal	Kõrgus	Soojendus-režiim	Temperatuur °C	Kergelt praadimise aeg minutites	Õrnalt küpsetamise aeg tundides
Lambaliha						
Lamba seljafilee	u 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Krõbeda naha saamiseks praadige pardirinda pärast õrnalt küpsetamist veidi aega pannil.

Nõuanded õrnalt küpsetamiseks

Õrnalt küpsetatud liha ei ole nii kuum kui harilikult praetud liha.	Et praetud liha väga kiiresti ei jahtuks, soojendage taldrikud ette ja serveerige kaste väga kuumalt.
Soovite hoida õrnalt küpsetatud liha soojas.	Lülitage pärast õrnalt küpsetamist temperatuur tagasi 70 °C-le. Väikesi lihatükke võib hoida soojas kuni 45 minutit, suuri tükke kuni 2 tundi.

Vormiroad, gratäänid, röstsaiaid

Asetage nõu alati restile.

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

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

Roog	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Vormiroad					
Vormiroog, magus	ahjuvorm	2		180-200	50-60
Suflee	ahjuvorm	2		180-200	35-45
	väikesed vormid	2		200-220	20-25
Nuudlivormiroog	ahjuvorm	2		200-220	40-50
Lasanje	ahjuvorm	2		180-200	40-50
Gratään					
Kartuligratään, toored komponendid, max 4 cm kõrgune	1 ahjuvorm	2		160-180	60-80
	2 ahjuvormi	3+1		150-170	60-80
Röstsai					
4 tükki, üleküpsetatud	rest + universaalpann	3+1		160-170	10-15
12 tükki, üleküpsetatud	rest + universaalpann	3+1		160-170	15-20

Valmistooted

Järgige pakendil olevaid tootja juhiseid.

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

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

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pitsa, külmutatud					
Pitsa, õhukesepõhjaline	universaalpann	2		200-220	15-25
	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		190-210	10-20
Pitsa, jahutatud					
Pitsa (eelsoojendada)	universaalpann	1		180-200	10-15
Kartulitooted, külmutatud					
Friikartulid	universaalpann	3		190-210	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketid	universaalpann	3		190-210	20-25

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Rösti, täidetud kartulitaskud	universaalpann	3		200-220	15-25
Küpsetised, külmutatud					
Kuklid, baguette	universaalpann	3		180-200	10-20
Soolakringlid (tainast vormitud)	universaalpann	3		200-220	10-20
Küpsetised, eelküpsetatud					
Eelküpsetatud kuklid, eelküpsetatud baguetid	universaalpann	2		190-210	10-20
	universaalpann + rest	3+1		160-180	20-25
Köögiljaburgerid, külmutatud					
Kalapulgad	universaalpann	2		220-240	10-20
Kanapulgad, -nagitsad	universaalpann	3		200-220	15-25
Struudel, külmutatud					
Struudel	universaalpann	3		190-210	30-35

Erilised toidud

Madalate temperatuuridel õnnestub 3D-kuuma õhuga kreemjas jogurt sama hästi nagu kohev pärmitainas.

Võtke kõigepealt ahjust välja tarvikud, asetusraam või teleskoopsiinid.

Jogurti valmistamine

1. Kuumutage keemiseni 1 liiter piima (3,5 % rasvasisaldusega) ja jahutage 40 °C-ni.
2. Segage sisse 150 g jogurtit (külmkapi temperatuuril).

3. Pange tassidesse või väikestesse keeratavate kaantega purkidesse ja katke toidukilega.

4. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistelet.

5. Asetage tassid või purgid ahju põrandale ja valmistage vastavalt juhistelet.

Pärmitaina kergitamine

1. Valmistage tavaline pärmitainas, asetage kuumuskindlasse keraamilisse nõusse ja katke kinni.
2. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistelet.
3. Lülitage küpsetusahi välja ja pange tainas ahju kerkima.

Toit	Nõud	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus
Jogurt	Asetage tassid või purgid ahju põrandale		50 °C eelkuumutada 50 °C	5 min 8 tundi
Pärmitaina kergitamine	Asetage kuumuskindel nõu küpsetusruumi põrandale		50 °C eelkuumutada Lülitage seade välja ja pange pärmitainas ahju	5-10 min 20-30 min

Sulatamine

Kuumutusviis sulatamine sobib sügavkülmutatud roogade ülesulatamiseks.

Sulatusaeg sõltub toiduainete liigist ja kogusest.

Järgige pakendil olevaid tootja juhiseid.

Võtke külmutatud toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.

Linnuliha asetage taldrükule nii, et rinnak jääb alla.

Märkus: Temperatuuril kuni 60 °C ahjulamp ei põle. Nii on võimalik tõhusaim täpne reguleerimine.

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur
Tundlikud sügavkülmutatud toiduained nt vahukooretort, võikreemitort, šokolaadi- või suhkruglasuuriga tordid, puuviljad jmt	rest	1		30 °C
Muud sügavkülmutatud tooted Kana, vorst ja liha, leib ja sai, koogid ja muud küpsetised	rest	1		50 °C

Kuivatamine

3D-kuuma õhuga saab suurepäraselt kuivatada.

Kasutage ainult korralikku puu- ja köögivilja ja peske seda hoolikalt.


Nõrutage korralikult ja kuivatage.

Vooderdage universaalpann ja rest küpsetus- või pärgamentpaberiga.

Pöörake väga mahlast puu- või aedvilja mitu korda.

Võtke kuivatatud viljad kohe pärast kuivatamist paberilt.

Puuvili ja ürdid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus
600 g õunarattaid	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 5 tundi
800 g pirniviile	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 8 tundi
1,5 kg kreeke või ploome	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 8-10 tundi

Puuvili ja ürdid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus
200 g puhastatud ürte	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 1½ tundi

Konservimine

Konservimiseks peavad purgid ja kummirõngad olema puhtad ja terved. Kasutage võimalikult ühesuuruseid purke. Tabeliandmed käivad ümmarguste liitriiliste purkide kohta.

Tähelepanu!

Ärge kasutage suuremaid või kõrgemaid purke. Kaaned võivad katki minna.

Kasutage ainult korralikku puu- ja juurvilja. Peske seda hoolikalt.

Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Aega võib mõjutada ruumi temperatuur, purkide arv, purgi sisu kogus ja temperatuur. Enne ümber- või väljalülitamist kontrollige, kas purkidest tuleb korralikult mulle.


Ettevalmistamine

1. Täitke purgid, kuid ärge liiga täis pange.
2. Pühkige purgiääred üle, need peavad olema puhtad.
3. Asetage igale purgile niiske kummirõngas ja kaas.

4. Sulgege purgid klambritega.

Ärge pange ahju üle kuue purgi.

Seadmine

1. Lükake universaalpann kõrgusel 2 sisse. Paigutage klaasid nii, et nad omavahel kokku ei puutuks.
2. Valage universaalpannile ½ liitrit kuuma vett (u 80 °C).
3. Sulgege küpsetusahju uks.
4. Valige Altkuumutus .
5. Seadke temperatuur 170 kuni 180 °C.
6. Käivitage tsükkel.

Konservimine

Puuvili

Umbes 40 kuni 50 minuti pärast hakkab mulle tõusma Lülitage küpsetusahi välja.

Pärast 25- kuni 35-minutilist järelsoojust võtke purgid ahjust välja. Pikemaegsel ahjus jahtumisel võivad tekkida bakterid ja konservpuuvili läheb kergemini käärima.

Puuvili liitriilistes purkides	Mullikeste ilmumisest alates	Järelsoojus
Õunad, sõstrad, maasikad	lülitage välja	u 25 minutit
Kirsid, aprikoosid, virsikud, karusmarjad	lülitage välja	u 30 minutit
Õunamoos, pirnid, ploomid	lülitage välja	u 35 minutit

Aedvili

Kohe, kui purkides hakkab mulle tõusma, lülitage temperatuur 120 kuni 140 °C-ni. Sõltuvalt aedvilja liigist u 35 kuni

70 minutit. Lülitage pärast selle aja möödumist küpsetusahi välja ja kasutage järelsoojust.

Aedvili külmas marinaadis liitriilistes purkides	Mullikeste ilmumisest alates	Järelsoojus
Kurgid	-	u 35 minutit
Punapeet	u 35 minutit	u 30 minutit
Rooskapsas	u 45 minutit	u 30 minutit
Oad, nuikapsas, punane peakapsas	u 60 minutit	u 30 minutit
Herned	u 70 minutit	u 30 minutit

Purkide väljavõtmine

Võtke purgid pärast konservimist ahjust välja.

Tähelepanu!

Ärge pange kuumi purke külmale ega niiskele pinnale. Nad võivad katki minna.

Akrüülamiid toiduainetes

Akrüülamiid tekib eelkõige kuumtöötlusel valmistatavates teravilja- ja kartulitoodetes, nt kartulikrõpsud, friikartulid, röstsai,

kuklid, leib või õhukesed küpsetised (küpsised, piparkoogid, mandliküpsised).

Nõuanded vähese akrüülamiidisisaldusega toitude valmistamiseks

Üldist	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Küpsetage võimalikult lühikest aega. ■ Pruunistage toidud kuldpruuniks, mitte liiga tumedaks. ■ Suur, paks küpsetis sisaldab vähem akrüülamiidi.
Küpsetamine	<p>Alt- ja pealtkuumusega max 200 °C.</p> <p>3D-kuuma õhuga või max 180 °C.</p>
Küpsised	<p>Alt- ja pealtkuumusega max 190 °C.</p> <p>3D-kuuma õhuga või max 170 °C.</p> <p>Muna või munakollane vähendab akrüülamiidi teket.</p>

Nõuanded vähese akrüülamiidisisaldusega toitude valmistamiseks

Ahju-friikartulid

Jaotage ühtlaselt ja ühekordselt plaadile. Küpsetage plaadi kohta vähemalt 400 g, et kartulid ei kuivaks

Testtoidud

Need tabelid on koostatud testimisasutustele, et lihtsustada seadmete kontrollimist ja testimist.

Vastavalt EN 50304/EN 60350 (2009) või IEC 60350.

Küpsetamine

Kahel tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann alati küpsetusplaadist kõrgemale.

3 tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann keskele.

Pritsitavad küpsised:

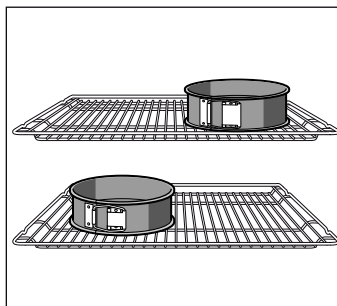
Samal ajal sisselükatavad plaaditüüed ei pea samal ajal valmis saama.

Kaetud õunakook ühel tasandil:

Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kõrvale nihkes.

Kaetud õunakook kahel tasandil:

Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kohale nihkes, vt joonist



Koogid tsinkplekist lahtikäivates koogivormides: Küpsetage pealt- ja altkuumusega ☐ ühel tasandil. Kasutage universaalpanni asemel resti ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.

Märkus: Kasutage küpsetamiseks kõigepealt näidatud temperatuuridest madalamat.

Roog	Lisatarvik ja vormid	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised (eelsoojendada*)	küpsetusplaat	3	☐	140-150	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☐	140-150	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☐	130-140	35-50
Väikesed küpsised	küpsetusplaat	3	☐/☐	140-150	30-45
Väikesed koogid (eelsoojendada*)	küpsetusplaat	3	☐	150-170	20-30
	küpsetusplaat	3	☐	150-160	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☐	140-160	25-40
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☐	130-150	35-55
Biskviitkook (eelsoojendada*)	lahtikäiv koogivorm restil	2	☐	160-170	30-40
Suhkrubiskviit	lahtikäiv koogivorm restil	2	☐/☐	160-180	30-40
Kattega õunakook	rest + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm	1	☐	180-200	70-90
	2 resti + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm	3+1	☐	170-190	70-80

* Eelsoojendamiseks ärge kasutage kiirkuumutust.

Grillimine

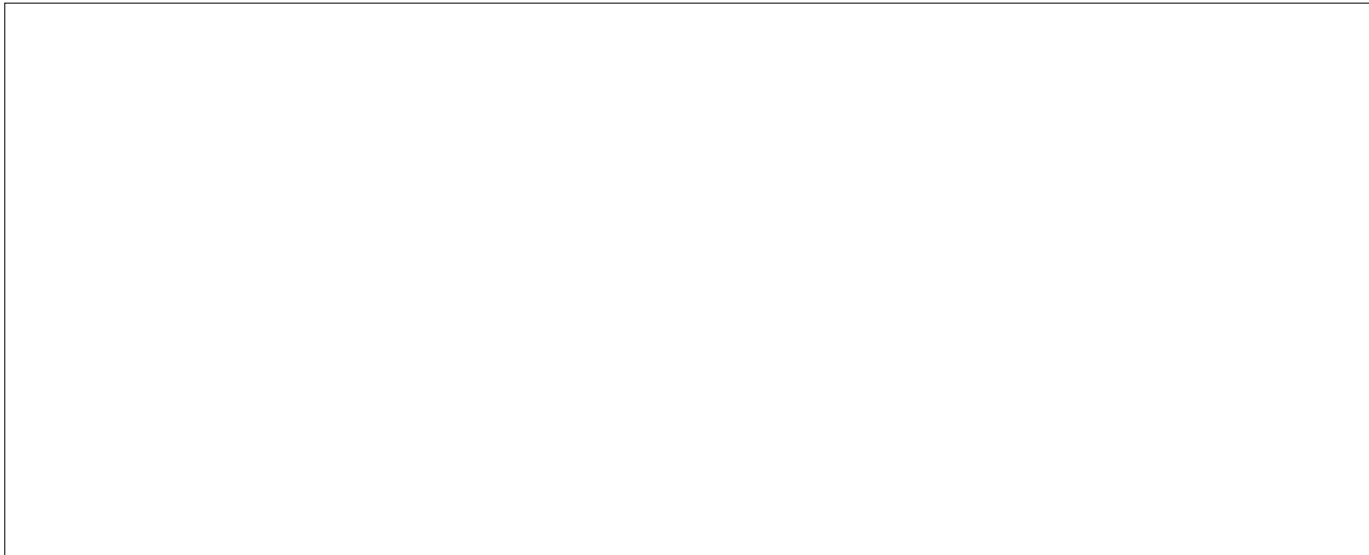
Kui panete toiduained otse restile, lükake lisaks 1. kõrgusele universaalpann. Vedelik tilgub sinna ja küpsetusahi jääb puhtam.

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Grillimisrežiim	Kestus minutites
Röstsai pruunistamine 10 minutit eelsoojendada	rest	5	☐	3	1/2-2
Loomalihamburger, 12 tükki* eelsoojendamine ei ole vajalik	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

Germany

www.bosch-home.com



9000784142