



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



**Mikrolainefunktsiooniga kompaktahi
CMG633B.1**



BOSCH

[et] Kasutusjuhend

Sisukord

	Ettenähtud kasutamine	4		Põhiseaded	19
	Olulised ohutusnõuded	4		Põhiseadistuste muutmine	19
	Üldine teave	4		Põhiseadistuste loend	19
	Mikrolaineahi	5		Voolukatkestus	19
	Kahjustuste põhjused	6		Puhastusvahend	20
	Üldine teave	6		Sobivad puhastusvahendid	20
	Mikrolaineahi	7		Seadme hoidmine puhtana	21
	Keskkonnakaitse	7		Kanderaamistikud	21
	Energia säästmine	7		Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek	21
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	7		Seadme uks	22
	Seadmega tutvumine	8		Uksekatte eemaldamine	22
	Juhtpaneel	8		Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	22
	Juhtelemendid	8		Mida teha tõrgete korral?	24
	Ekraan	9		Tõrgete kõrvaldamine	24
	Funktsioonid	9		Maksimaalne tööaeg	24
	Kuumutusviisid	9		Ahjulambid	24
	Mikrolainerežiim	10		Klienditeenindus	25
	Muu teave	10		E-number ja FD-number	25
	Ahju funktsioonid	10		Road	25
	Tarvikud	11		Juhised programmide kohta	25
	Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud	11		Roa seadistamine AutoPilot abil	25
	Lisatarviku sissepanek	11		Meie köögistuudios katsetatud	26
	Täiendavad lisatarvikud	11		Silikoonvormid	26
	Enne esmakordset kasutamist	12		Koogid ja väikesed küpsed	26
	Esmakordne kasutuselevõtt	12		Leib ja sai	29
	Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine	12		Pitsa, quiche ja soolased pirukad	31
	Seadme kasutamine	13		Vormiroog ja suflee	32
	Seadme sisse- ja väljalülitamine	13		Linnuliha	33
	Käivitamine	13		Liha	35
	Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine	13		Kala	38
	Kiirkuumutus	14		Köögivil ja lisandid	40
	Ajafunktsioonid	14		Dessert	41
	Kestuse seadistamine	14		Energia säästmine Eco-kuumutusviisiga	42
	Lõpu seadmine	15		Akrüülamiid toiduainetes	43
	Signaalkella seadmine	16		Kuivatamine	43
	Mikrolaineahi	16		Sissetegemine	44
	Nõu	16		Ülessulamine	45
	Mikrolainevõimsused	17		Toidu soojendamine mikrolainerežiimil	46
	Mikrolainevõimsuse seadistamine	17		Kontrollroad	48
	Mikrokombi seadistamine	17			
	Kuivatamine	18			
	Lapselukk	18			
	Aktiveerimine ja inaktiveerimine	18			

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

Ettenähtud kasutamine

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 toitute ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 2000 meetrit üle merepinna.

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 ühendusjuhtimest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud" lk 11

Olulised ohutusnõuded

Üldine teave

Hoiatus – 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 elektrikilbist välja vool.
- Ahju ukse avamisel tekib õhuliikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida. Ahju eelsoojendamisel ärge kunage asetage lisatarvikule lahtiselt küpsetuspaberit. Asetage küpsetuspaberi peale nõu või küpsetusvorm. Katke küpsetuspaberiga vaid vajaliku suurusega pind. Küpsetuspaber ei tohi ulatuda üle lisatarviku.

Hoiatus – Põletuse oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmest 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.

Hoiatus – Põletuse oht!

- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav. Ukse avamise ajal ärge paiknege seadmele liiga lähedal. Avage seadme ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.
- 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.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

⚠️ Hoiatus – Magnetist põhjustatud oht!

Juhtpaneelis ja juhtelementides sisalduvad püsimagneetid. Magnetid võivad mõjutada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpe. Elektrooniliste implantaatide kandjad peavad jääma juhtpaneelist vähemalt 10 cm kaugusele.

Mikrolaineahi**⚠️ Hoiatus – Põlengu oht!**

- Seadme kasutamine muuks otstarbeks kui ettenähtud on ohtlik ja võib tekitada varalist kahju ja kehavigastusi. Seadet ei tohi kasutada roogade või rõivaste kuivatamiseks, tuhvlite, seemne- või teraviljapatjade, nuustikute, niiskete tolmulappide jmt soojendamiseks. Näiteks ahjus soojendatud tuhvliid või terapadjad võivad süttida ka veel mitme tunni pärast. Kasutage seadet vaid toitade ja jookide valmistamiseks.

- Toiduained võivad süttida. Ärge soojendage roogi termopakendites. Ärge jätke plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest pakendites olevaid toiduaineid järelevalveta. Ärge valige liiga suurt mikrolainevõimsust ja liiga pikka aega. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest. Ärge kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil. Ärge sulatage ega soojendage vähese vedelikusisaldusega toite, nt leiba, liiga suurel mikrolainevõimsusel või liiga pikka aega.
- Toiduõli võib süttida. Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, millele ei ole lisatud teisi toiduaineid.

⚠️ Hoiatus – Plahvatuse oht!

Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes plahvatada. Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

⚠️ Hoiatus – Põletuse oht!

- Kõva koore või nahaga toiduained võivad keemise ajal ja ka järel lõhkeda. Ärge keetke koorega mune ja ärge soojendage kõvaks keedetud mune. Ärge küpsetage koorikloomi. Härjasilmade valmistamisel torgake munakollane eelnevalt läbi. Kõva koore või nahaga toiduainete, nt õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.
- Beebitoit ei kuumene ühtlaselt. Ärge soojendage beebitoitu suletud nõus. Eemaldage alati kaas või lutt. Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi. Enne kui hakkate last toitma, kontrollige toidu temperatuuri.
- Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks. Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.
- Ohukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda. Lähtuge pakendil toodud andmetest. Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

Hoiatus – Põletusoht!

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

Hoiatus – Vigastuste oht!

Ebasobivad nõud võivad lõhkeda. Portselanist ja keraamikast nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikku tunginud niiskuse mõjul võivad nõud puruneda. Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Seade töötab kõrgepingega. Ärge kunagi eemaldage korpust.

Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

- Vale puhastamine võib kahjustada seadme pealispinda. Eralduda võib mikrolaineenergiat. Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage toidujäägid kohe. Veenduge, et ahjukamber, uksetihend, uks ja ukseraam on alati puhtad.
- Kui ahju uks või ukse tihend on kahjustatud, võib ahjust välja pääseda mikrolaineenergiat. Ärge kasutage ahju, kui ahju uks, ukse tihend või plastraam on vigastatud. Helistage klienditeenindusse.
- Seadmetest, millel puudub korpuse kate, eraldub mikrolaineenergiat. Ärge kunagi eemaldage korpuse katet. Hooldus- ja parandustööde vajaduse korral pöörduge hooldustöökotta.

Kahjustuste põhjused

Üldine teave

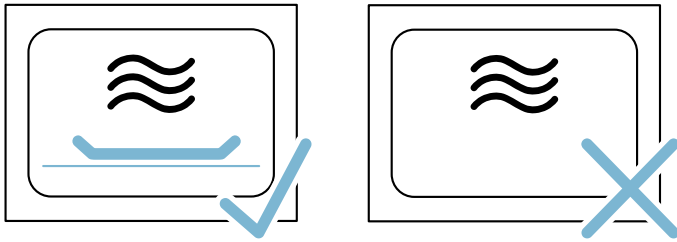
Tähelepanu!

- 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.
- Alumiiniumfoolium: ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga. Ukseklaasil võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Ahjus olev niiskus: ahju pikemaks ajaks jääv niiskus võib tekitada roostet. Pärast kasutamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke vedelikusaldusega toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- Jahtumine avatud ukse puhul: pärast kõrgel temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ärge jätke midagi ahjuukse vahele. Ka siis, kui uks on vaid veidi avatud, võib külgneva mööbli pind aja jooksul kahjustada saada. Pärast rohkelt niiskust tekitavat režiimi jätke ahju uks kuivamiseks lahti.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavamat universaalpanni.
- Väga määrdunud tihend: kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögmööbel võib kahjustada saada. Hoidke 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.

Mikrolaineahi

Tähelepanu!

- Sädemete teke: metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad purustada ukse siseklaasi.
- Lisatarvikute kombineerimine: Ärge kombineerige resti universaalpanniga. Vahetult üksteise kohale asetamise korral võivad tekkida sädemed. Asetage kumbki oma tasandile.
- Alumiiniumalused: ärge kasutage seadmes alumiiniumaluseid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.
- Mikrolainerežiim ilma roogadeta: tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse. Ärge kunagi käivitage tühja mikrolaineahju. Erandiks on lühiajaline nõude test. → "Seadme kasutamine" lk 13



- Mikrolaineahjus valmistatud popkorn: ärge reguleerige välja liiga suurt võimsust. Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W. Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule. Ukseklaas võib ülekoormuse tõttu lõhkeda.



Keskkonnakaitse

Teie uus seade on eriti energiatõhus. Järgnevalt leiate soovitusel selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.
- Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.
- Mitut kooki on soovitatav küpsetada üksteise järel. Ahi on veel kuum. Tänu sellele lüheneb teise koogi küpsetusaeg. Võite ka 2 keeksivormi ahju asetada 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.

Seadmega tutvumine

Selles peatükis anname Teile juhiseid juhtpaneeli ja juhtelementide käsitlemiseks. Peale selle tutvute seadme erinevate funktsioonidega.

Märkus: Olenevalt seadme tüübist võib esineda erinevusi värvides ja detailides.

Juhtpaneel

Juhtpaneelil reguleerite nuppude, puuteväljade ja juhtnupu abil välja seadme erinevad funktsioonid. Ekraanil näete aktuaalseid seadistusi.

Ülevaade näitab sisselülitatud seadme juhtpaneeli, millel on välja valitud teatav kuumutusviis.



1 Nupud

Juhtpaneeli vasakus ja paremas servas olevatel nuppudel on survepunkt. Nupu käsitlemiseks vajutage nupule. Roostevabast terasest paneelita seadmetel on ka need kaks nuppu ilma survepunktide puuteväljad.

2 Puuteväljad

Puuteväljade all on sensorid. Asjaomase funktsiooni väljavalimiseks puudutage sümbolit.

3 Juhtrõngas

Juhtrõngas on paigutatud nii, et saate seda piiramatult vasakule või paremale keerata. Vajutage sellele kergelt ja liigutage seda sõrme abil soovitud suunas.

4 Ekraan

Ekraanil näete väljareguleeritud väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid.

Välimised puuteväljad

	Signaalkell	Signaalkella valimine
	Lapselukk	Lapseluku pika vajutamisega (ca 4 sek) aktiveerimine ja inaktiveerimine
	Teave	Juhiste kuvamine Pika vajutusega (ca 3 sek) avate põhiseadistused
	Ahjuvalgustus	Ahjuvalgustuse sisse- ja väljalülitamine

Sisemised puuteväljad

	Kuumutusviisid	Funktsiooni "Kuumutusviisid" valimine
	Temperatuur	Ahju temperatuuri valimine
	AutoPilot	Funktsiooni "Küpsetusprogrammidega road" väljavalimine
	Kaal	Kaalu väljavalimine funktsiooni "Road" puhul
	Mikrolainerežiim	Valige välja mikrolainerežiim
	Ajafunktsioonid	Ajafunktsioonide valimine
	Mikrokombi	Valige välja Mikrokombi.
	Kiirkuumutus	Kiirkuumutuse käivitamine või katkestamine

Sellel puuteväljal, mille väärtust saab ekraanil muuta või mida kuvatakse esiplaanil, süttib punane tuli.

Juhtnupp

Juhtnupust muudate ekraanile ilmuva väärtusi.

Mõne valikuloendi, näiteks temperatuuri puhul peate juhtnupu uuesti tagasi keerama, kui olete jõudnud minimaalse või maksimaalse väärtuseni. Kuumutusviiside puhul algab pärast viimast punkti jälle esimene.

Juhtelemendid

Juhtelemendid on seotud seadme erinevate funktsioonidega. Nende abil saate seadet lihtsalt ja kiiresti seadistada.

Nupud ja puuteväljad

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlikult erinevate nuppude ja puuteväljade tähendust

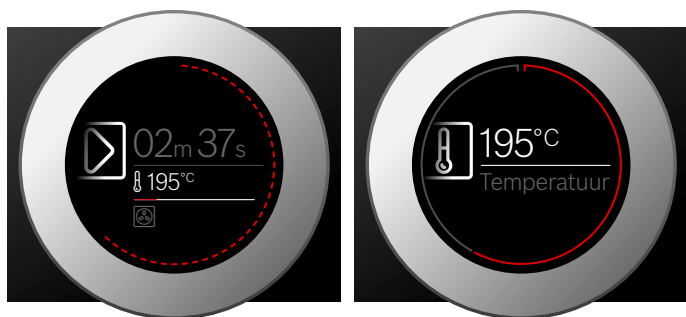
Sümbol	Tähendus	
Nupud		
	on/off	Seadme sisse- ja väljalülitamine
	start/stop	Programmi käivitamine ja peatamine või pika vajutamisega (ca 3 sek) katkestamine

Ekraan

Ekraan on sellise ülesehitusega, et saate kõiki andmeid lugeda ühekorraga.

Väärtus, mida saate parasjagu muuta, on fookuses. See on kujutatud valges kirjas ja selle all on valge joon. Taust on hall.

Fookus	Fokuseeritud väärtust saab vahetult muuta, ilma et seda peaks eelnevalt välja valima. Pärast programmi käivitamist on fookuses alati temperatuur või võimsusaste. Valge joon on ühtlasi kuumenemisjoon ja muutub punaseks. Märkus: Mikrolainerežiimi puhul on fookuses kestus. Kuumenemisjoont ei kuvata.
Suurendamine	Seni kuni muudate fookuses olevat väärtust juhtnupust, kuvatakse suurendatult vaid seda väärtust.



Ringjoon

Ekraanist väljapool on ringjoon.

Väärtuse muutmisel näitab ringjoon, kus täpselt valikuloendis paiknete. Olenevalt reguleerimisalast on ringjoon jaotatud terves ulatuses segmentideks, mis sõltuvad valikuloendi pikkusest.

Töötamise ajal värvub ringjoon sekundhaaval punaseks. Pärast iga täisminutit täituvad segmendid uuesti. Kulgeva kestuse puhul kustub igas sekundis üks segment.

Kuumutusviisid

Et leiaksite alati oma roa jaoks õige kuumutusviisi, selgitame siin erinevusi ja kasutusalasid.

Kuumutusviiside sümbolid aitavad Teil kuumutusviise paremini meelde jätta.

Kuumutusviis	Temperatuur	Otstarve
4D kuum õhk	30-275 °C	Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilaator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
Kuum õhk Eco	30-275 °C	Valitud roogade energiasäästlik küpsetamine ühel tasandil ilma eelkuumutusega. Ventilaator ajab tagaseinas oleva energiatõhusa ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
Õhuringlusega grill	30-300 °C	Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilaator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilaator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.

Temperatuurinäit

Pärast programmi käivitumist kuvatakse ekraanil ahju hetketemperatuuri.

Kuumenemisjoon	Temperatuuri all olev valge joon värvub vasakult paremale punaseks vastavalt ahju kuumenemise astmele. Ahju eelkuumenemisel on õige hetke asetada roog ahju, kui joon on täies ulatuses punaseks värvunud. Väljareguleeritavate režiimide, nt grillimisrežiimi puhul on kuumenemisjoon kohe punane.
Jääkkuumuse näit	Kui seade on välja lülitatud, näitab ringjoon ahju jääkkuumust. Mida väiksem on jääkkuumus, seda tumedamaks muutub ringjoon ja lõpuks kustub see täielikult.

Märkus: Termilise inertsi tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

Funktsioonid

Seadmel on erinevad funktsioonid, mis seadme kasutamist lihtsustavad.

Täpsed juhised nende kohta leiate asjaomastest peatükkidest.

Funktsioon	Otstarve
Kuumutusviisid → "Seadme kasutamine" lk 13	Roogade optimaalseks valmistamiseks on olemas erinevad täpselt välja reguleeritud kuumutusviisid.
AutoPilot → "Road" lk 25	Paljude roogade jaoks on sobivad seadistused juba ette programmeeritud.
Mikrolainerežiim → "Mikrolaineahi" lk 16	Mikrolainerežiimil saate roogi kiiremini valmistada, kuumutada või üles sulatada.
Mikrokombi → "Mikrolaineahi" lk 16	Sellega saate lisaks mikrolainerežiimile sisse lülitada veel mõne kuumutusviisi.

Kui temperatuur on väga kõrge, alandab seade pärast mõne aja möödumist temperatuuri pisut.

	Laiapinnaline grill	Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimiseks ja gratineerimiseks. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
	Kitsapinnaline grill	Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Väiksemas koguses lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimiseks ja gratineerimiseks. Kuumeneb grillküttekeha all olev pinna keskosa.
	Nõude eelsoojendamine	30-70 °C	Nõude soojendamiseks.
	Kuivatamine	150 °C	Pärast mikrolainerežiimi kasutamist kuivatage ahi, et ahju ei jääks niiskust.

Soovituslikud väärtused

Iga kuumutusviisi kohta annab seade soovitusliku temperatuuri või võimsusastme. Selle võite üle võtta või seda võite vastavas vahemikus muuta.

Mikrolainerežiim

Selleks et kasutaksite alati õiget mikrolainevõimsust, on siin ülevaade erinevatest kasutusalaadest.

Mikrolainevõimsus	Maksimaalne kestus	Otstarve
90 W	1 tund 30 minutit	tundlike roogade ülessulatamiseks
180 W	1 tund 30 minutit	ülessulatamiseks ja edasiküpsetamiseks
360 W	1 tund 30 minutit	liha küpsetamiseks ja tundlike roogade soojendamiseks
600 W	1 tund 30 minutit	roogade soojendamiseks ja küpsetamiseks
1000 W	30 minutit	vedelike kuumutamiseks

Mikrokombi

Kuumutusviise saate kombineerida mikrolainerežiimiga. Seade kuumeneb ja samaaegselt lülitub sisse mikrolainerežiim. Nii saab roog kiiremini valmis.

Selleks sobivad mikrolainevõimsused vahemikus 90 ja 360 W.

Muu teave

Enamikul juhtudel annab seade just teostatud tegevuse kohta juhiseid ja lisateavet.

Puudutage välja . Ekraanil kuvatakse mõne sekundi jooksul juhiseid. Pikemate juhiste korral lehitsege juhtnõuga abil lõpuni.

Mõned juhised ilmuvad automaatselt nt kinnitamiseks või käsu või hoiatusena.

Ahju funktsioonid

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitsemist. Ahi on näiteks terves ulatuses valgustatud ja ventilaator kaitseb seadet ülekuumenemise eest.

Seadme ukse avamine

Kui avate ukse ahju töötamise ajal, siis töö katkeb. Pärast ukse sulgemist töö jätkub.

Märkus: Mikrolainerežiimi puhul peate pärast ukse sulgemist tööd nupust start/stop  jätkama. Selle kohta käivat põhiseadistust saate muuta. → "Põhiseaded" lk 19

Ahjuvalgustus

Ahjuvalgustus lülitub sisse, kui avate ahju ukse. Kui uks jääb lahti kauemaks kui ca 15 minutiks, lülitub valgustus uuesti välja.

Enamiku funktsioonide puhul lülitub ahjuvalgustus sisse kohe, kui funktsioon käivitub. Kui töö on lõppenud, lülitub see välja.

Märkus: Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, et ahjuvalgustus ei lülitu sisse töötava seadme puhul. → "Põhiseaded" lk 19

Ventilaator

Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse ja välja. Kuum õhk väljub ukse kaudu.

Tähelepanu!

Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb seade üle.

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

Märkus: Ventilaatori töötamise aega saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 19

Tarvikud

Seadmega on kaasas erinevad lisatarvikud: Siin saate ülevaate komplektis olevatest lisatarvikutest ja nende õigest kasutamisest.

Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:

	Rest Nõude, kookide ja ahjuvormide jaoks. Praadide ja grillitavate roogade jaoks. Rest sobib kasutamiseks mikrolainerežiimil.
	Universaalpann Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.

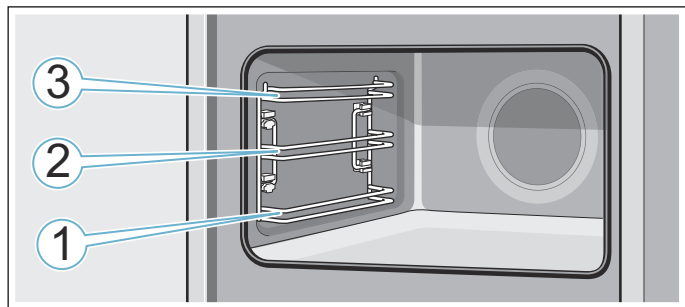
Kasutage ainult originaaltarvikuid. Need on ahjus kasutamiseks spetsiaalselt välja töötatud.

Tarvikuid saate osta müügiesindustest või e-poest.

Märkus: Kui tarvik läheb kuumaks, võib see deformeeruda. Deformeerumine ei mõjuta normaalset tööd. Pärast jahtumist taastub endine kuju.

Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 3 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.



Tasanditel 1, 2 ja 3 asetage lisatarvik alati tasandi mõlema juhtsiini vahele.

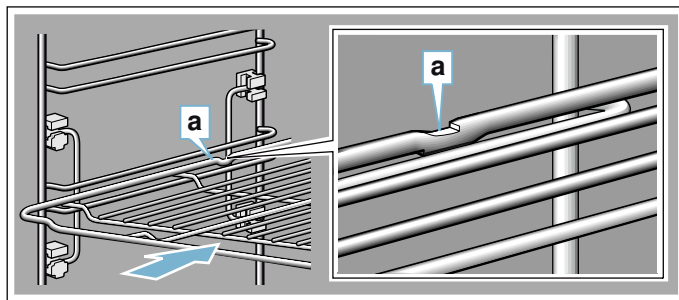
Märkused

- Veenduge, et asetate tarviku ahju alati õigetpidi.
- Lükake tarvik ahju alati tervenisti, nii et see ei puutu kokku seadme uksega.

Fikseerumisfunktsioon

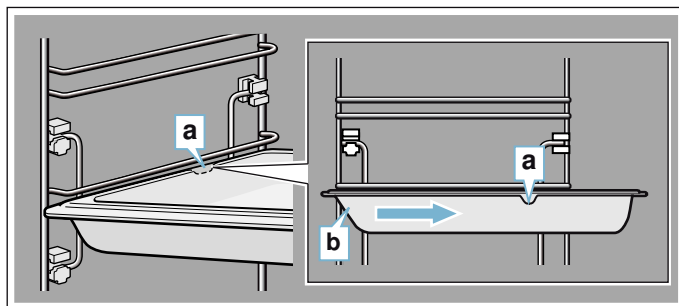
Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

Resti sisselükkamisel jälgige, et süvend **a** on taga ja on suunatud alla. Kiri "microwave" peab olema ees ja kumerus peab olema suunatud alla .



Plaatide sisselükkamisel jälgige, et süvend **a** on taga ja on suunatud alla. Lisatarviku viltune külg **b** peab jääma seadme ukse poole.

Joonisel toodud näide: universaalpann



Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid saate osta müügiesindustest või Internetist. Laia valiku tarvikuid oma küpsetusahjule leiate meie kataloogidest või Internetist.

Tarnitavus ja Internetist tellimise võimalused on riigiti erinevad. Asjaomane teave sisaldub seadmega kaasas olevates dokumentides.

Ostmisel teatage lisatarviku täpne tellimisnumber.

Märkus: Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).
→ "Klienditeenindus" lk 25

Täiendavad lisatarvikud	Tellimisnumber
Rest Nõude, kookide ja ahjuvormide ning praadide ja grillitavate roogade jaoks.	HEZ634080
Universaalpann Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.	HEZ632070
Küpsetusplaat Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.	HEZ631070
Sisseasetatav rest Liha, linnuliha ja terve kala jaoks. Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja lihamahla.	HEZ324000

Universaalpann, kaetud külgevõtmatu kihiga Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Koogid ja praed tulevad universaalpanni küljest kergemini lahti.	HEZ632010
Küpsetusplaat, kaetud külgevõtmatu kihiga Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks. Koogid tulevad plaadi küljest kergemini lahti.	HEZ631010
Profi-pann Suurte koguste valmistamiseks.	HEZ633070
Profi-panni kaas Kaas muudab profipanni professionaalseks hautamiskõuks.	HEZ633001
Pitsapann Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.	HEZ617000
Grillplaat Grillimiseks resti asemel või pritsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpannis.	HEZ625071
Leivaküpsetusplaat Isetehtud leiva, saia ja pitsa küpsetamiseks, et saada krõbedat põhja. Leivaküpsetusplaat tuleb alati eelnevalt soovituslikule temperatuurile kuumutada.	HEZ327000
Klaaist hautamiskõu (5,1 liitrit) Mooritud roogade ja vormiroogade jaoks. Sobib eriti hästi funktsioonile "Road".	HEZ915001
Klaasist alus Suurte praadide, mahlaste kookide ning vormiroogade jaoks.	HEZ864000
Klaaspann Vormiroogade, köögiviljaroogade ja küpsetiste jaoks.	HEZ636000



Enne esmakordset kasutamist

Enne kui saate seadme kasutusele võtta, tuleb teha järgmised seadistused. Peale selle puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Esmakordne kasutuselevõtt

Pärast seadme ühendamist vooluvõrguga või pärast voolukatkestust ilmuvad ekraanile esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Käsk võib ilmuda ekraanile alles mõne sekundi pärast.

Märkus: Neid seadistusi saate põhiseadistustes mis tahes ajal uuesti muuta. → "Põhiseaded" lk 19

Keele seadistamine

Esimesena ilmub keel. Valikimisi on seatud saksa keel.

1. Juhtnupust reguleerige välja soovitud keel.
2. Kinnitamiseks puudutage välja .
Kuvatakse järgmist seadistust.

Kellaaaja seadmine

Kellaaeg käivitub kella 12:00 juurest.

1. Muutke kellaaega juhtnupust.
 2. Kinnitamiseks vajutage väljale .
- Ekraanile ilmub märkus, et esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud. Näidikule ilmub õige kellaaeg.

Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine

Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Ahjukambri puhastamine

Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, nt stüropooritükke. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks. Ajal, mil ahi kuumeneb, lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.

Tehke nimetatud seadistused. Juhised kuumutusviisi ja temperatuuri seadistamiseks leiate järgmisest peatükist. → "Seadme kasutamine" lk 13

Seadistused

Kuumutusviis	4D kuum õhk 
Temperatuur	240 °C
Kestus	1 tund

Pärast toodud kestuse möödumist lülitage seade nupust on/off  välja.

Kui ahi on jahtunud, puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

Tarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

Seadme kasutamine

Juhtelementide ja nende funktsioonidega Te juba tutvusite. Nüüd selgitame, kuidas seadet seadistada. Saate teada, mis juhtub sisse- ja väljalülitamisel ja kuidas reguleerida välja funktsioone.

Seadme sisse- ja väljalülitamine

Enne kui saate seadme seadistusi muuta, peate seadme sisse lülitama.

Märkus: Lapselukku ja signaalkella saab seadistada ka väljalülitatud seadmel. Mõned näidud, nt ahju jääkkuumuse näit, jäävad ekraanil nähtavaks ka siis, kui seade on välja lülitatud.

Lülitage seade välja, kui Te seda enam ei vaja. Kui seadistusi ei ole pikemat aega muudetud, lülitub seade automaatselt välja.

Seadme sisselülitamine

Nupust on/off  lülitate seadme sisse.

Kõikidel puuteväljadel süttib punane tuli. Ekraanile ilmub Boschi logo ja seejärel esimene kuumutusviis valikuloendist.

Märkus: Kuumutusviisi, mis peab ilmuma pärast sisselülitamist, saate kindlaks määrata põhiseadistustes. → "Põhiseaded" lk 19

Seadme väljalülitamine

Nupust on/off  lülitate seadme välja.

Funktsiooni kulgemine katkestatakse.

Ekraanile ilmub kella-aeg või süttib jääkkuumuse märgutuli.

Märkus: Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, kas kella-aega kuvatakse ka väljalülitatud seadme puhul. → "Põhiseaded" lk 19

Käivitamine

Iga funktsiooni peate käivitama nupuga start/stop .

Pärast käivitamist ilmub ekraanile lisaks seadistustele ajanäit. Lisaks sellele kuvatakse ringjoont ja kuumenemisjoont.

Töö katkestamine

Nupuga start/stop  saate töö ka katkestada ja uuesti käivitada.

Kui vajutada nupule start/stop  ca 3 sekundi vältel, katkeb töö täiesti ja kõik seadistused lähtestatakse.

Märkus: Pärast ahju töö katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.

Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

Kuumutusviiside väljavalimiseks puudutage välja . Sümbol süttib punase tulega ja ekraanile ilmub esimene kuumutusviis koos soovitusliku temperatuuriga.

Joonisel toodud näide: õhuringlusega grill  195 °C.

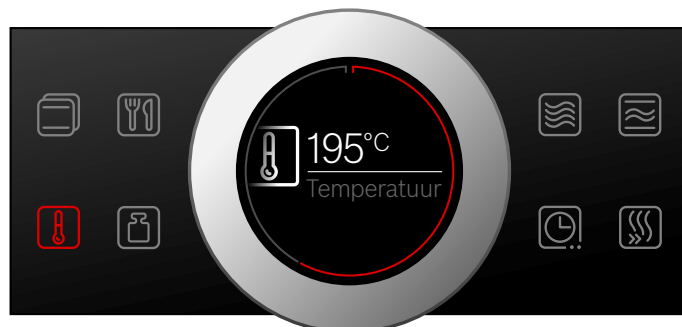
1. Juhtnupust reguleerige välja kuumutusviis.



2. Puudutage välja .

Ekraanil on temperatuur valgelt välja fookuseeritud.

3. Juhtnupust reguleerige välja temperatuur.



4. Käivitage nupuga start/stop .

Ekraanil olev aeg näitab, kui kaua seade juba töötab.



Seade hakkab kuumenema.

Kui roog on valmis, lülitage seade nupust on/off  välja.

Märkus: Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja. → lehekülg 14

Muutmine

Pärast käivitamist jääb fookusesse temperatuur. Juhtnupu liigutamisel muudetakse temperatuuri kohe ja see võetakse üle.

Kuumutusviisi muutmiseks katkestab eelnevalt töö nupuga start/stop  ja puudutage välja . Kuvatakse esimest kuumutusviisi koos selle juurde kuuluva soovitusliku temperatuuriga. Muutke kuumutusviisi juhtnupust.

Märkus: Kui muudate kuumutusviisi, siis lähtestatakse ka teised seadistused.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega saate lühendada kuumenemise kestust.

Kiirkuumutuseks sobib järgmine kuumutusviis:

-  4D kuum õhk

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

Seadmine

Veenduge, et olete seadistanud sobiva kuumutusviisi ja reguleerinud välja temperatuuri vähemalt 100 °C. Vastasel korral ei saa kiirkuumutust aktiveerida.

1. Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.
 2. Puudutage välja .
- Sümbol süttib punase tulega. Ekraanile ilmub kinnituseks viide.

Kui kiirkuumutus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub vastav viide. Sümbol ei põle enam. Asetage roog ahju.

Märkus: Ajafunktsioon Kestus käivitub koos kiirkuumutusega. Seadistage kestus alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

Katkestamine

Kiirkuumutuse lõpetamiseks puudutage uuesti välja . Sümbol ei põle enam.

Ajafunktsioonid

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega.

Ajafunktsioon	Otstarve
 Kestus	Pärast seatud kestuse lõppemist lõpetab seade automaatselt töö.
 Lõpp	Sisestage kestus ja soovitud lõpetusaeg. Seade käivitub automaatselt ja lõpetab töötamise soovitud kellaajal.
 Signaalkell	Signaalkell toimib nagu munakell. See käib sõltumatult seadme tööst ja muudest ajafunktsioonidest. Pärast seatud aja möödumist ei lülitu seade automaatselt sisse või välja.

Kestust ja lõppu saate pärast funktsiooni seadistamist kuvada välja  kaudu. Signaalkellal on omaette väli  ja seda saab igal ajal seadistada.

Pärast kestuse või signaalkella aja möödumist kõlab helisignaal. Helisignaali võite enneaegselt vaigistada, selleks puudutage välja .

Märkus: Helisignaali kõlamise kestust saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 19

Kestuse seadistamine

Seadmel saate välja reguleerida roa valmimise kestuse. Nii ei lähe roa valmimise aeg ettenähtust pikemaks ja te ei pea teisi töid katkestama, et seadet välja lülitada.

Seadmine

Olenevalt sellest, millises suunas keerate juhtnuppu kõigepealt, algab kestus soovituslikust väärtusest: vasakule 10 minutit, paremale 30 minutit.

Kuni ühe tunnini saab kestust reguleerida minutikaupa, seejärel viie minuti kaupa.

Maksimaalselt saab seadistada 23 tundi ja 59 minutit.

Joonisel toodud näide: kestus 45 minutit.

1. Reguleerige välja funktsioon ja temperatuur või režiim.
2. Enne käivitamist puudutage välja .
3. Ekraanil on kestus valgelt välja fookusseeritud.
3. Juhtnupust reguleerige välja kestus.



Paari sekundi pärast võetakse väärtus üle või puudutage kaks korda välja . Ekraanil kuvatakse funktsiooni ja temperatuuri või režiimi all kestus.

4. Käivitage nupuga start/stop ▷.
Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksma.



Seade hakkab kuumenema.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanil on kestus 00m 00s.

Välja [Clock] kaudu saate kestuse uuesti välja reguleerida või nupust start/stop ▷ tööd ilma kestuseta jätkata.

Kui roog on valmis, lülitage seade nupust on/off ① välja.

Muutmine ja katkestamine

Kestuse muutmiseks puudutage välja [Clock]. Kestus on valgelt välja fookuseeritud ja seda saab juhtnupust muuta. Väljalt [Clock] võtke muudatus üle.

Kui soovite kestust katkestada, seadke kestus uuesti tagasi nulli peale. Pärast muudatuse ülevõtmist saate tööd nupust start/stop ▷ ilma kestuseta jätkata.

Lõpu seadmine

Kellaaega, mil kestus lõpeb, võite hilisemaks seada. Võite roa näiteks hommikul ahju panna ja seadistada ahju nii, et roog on valmis lõunaks.

Märkused

- Jälgige, et toiduained ei jää ahju liiga kauaks ja ei rikne.
- Kui seade on juba käivitunud, siis ärge lõppu enam seadistage. Küpsetustulemus ei ole sel juhul enam hea.

Seadmine

Kestuse lõppu saab seada maksimaalselt 23 tunni ja 59 minuti võrra hilisemaks.

Joonisel toodud näide: seatud kestus on 45 minutit ja roog peab olema valmis kell 12:00.

1. Reguleerige välja funktsioon ja temperatuur või režiim.
2. Reguleerige välja kestus.

3. Enne käivitamist puudutage veelkord välja [Clock]. Ekraanil on kestus valgelt välja fookuseeritud.
4. Juhtnupust seadke lõpetusaeg hilisemaks.



Paari sekundi pärast võetakse väärtus üle või puudutage uuesti välja [Clock]. Ekraanil kuvatakse funktsiooni ja temperatuuri või režiimi all lõpetusaega.

5. Käivitage nupuga start/stop ▷.
Ekraanil on kellaaeg, mil seade käivitub.



Seade on ooterežiimil. Kui seade käivitub, hakkab kestus ekraanil nähtavalt jooksma.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanil on kestus 00m 00s.

Välja [Clock] kaudu saate kestuse uuesti välja reguleerida või nupust start/stop ▷ tööd ilma kestuseta jätkata.

Kui roog on valmis, lülitage seade nupust on/off ① välja.

Muutmine ja katkestamine

Lõpetusaja muutmiseks katkestage esmalt töö nupuga start/stop ▷ ja puudutage kaks korda välja [Clock].

Lõpetusaeg on valgelt välja fookuseeritud ja seda saab juhtnupust muuta. Nupust start/stop ▷ jätkake tööd.

Kui soovite lõpetusaega kustutada, seadke lõpetusaeg uuesti tagasi algse aja peale. Nupust start/stop ▷ saate seatud kestuse vahetult käivitada.

Märkus: Lõpetusaja muutmine on võimalik vaid seni, kuni kestus ei ole veel lõppenud. Küpsetustulemus ei oleks enam hea.

Signaalkella seadmine

Signaalkell käib paralleelselt teiste seadistustega. Seda saate reguleerida igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. Sellel on omaenda signaal, nii et kuulete, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

Seadmine

Signaalkell hakkab alati käima nullist minutist.

Mida suurem on väärtus, seda suuremaks lähevad seadmisel ajasammud.

Seadistada saab maksimaalselt 24 tundi.

1. Puudutage välja .
Sümbol süttib punase tulega. Ekraanil on signaalkella aeg valgelt välja fookuseeritud.
2. Muutke signaalkella aega juhtnupust.
3. Käivitage sümboliga .

Märkus: Mõne sekundi pärast käivitub signaalkell ka automaatselt.

Signaalkella aeg hakkab jooksuma.

Signaalkell jääb ekraanil nähtavaks, kui seade on välja lülitatud. Kui seade on lülitatud teatavale funktsioonile, kuvatakse selle funktsiooni seadistusi esiplaanil. Kui puudutate välja , siis ilmub signaalkella aeg mõneks sekundiks ekraanile.

Kui signaalkella aeg on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub vastav viide. Sümbol ei põle enam.

Nõuanne: Kui seatud signaalkella aeg on seotud seadme tööga, kasutage kestust. Aega kuvatakse esiplaanil ja seade lülitub automaatselt välja.

Muutmine ja katkestamine

Signaalkella aja muutmiseks puudutage välja .
Signaalkella aeg on valges kirjas välja fookuseeritud ja seda saab juhtnupust muuta.

Kui soovite signaalkella kulgemist katkestada, seadke signaalkell tagasi algse aja peale. Pärast muudatuse ülevõtmist sümbol enam ei põle.



Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimil saate roogi eriti kiiresti valmistada, kuumutada või üles sulatada. Mikrolainerežiimi võite kasutada eraldi või kombineerituna mõne teise kuumutusviisiga.

Mikrolaineahju optimaalse töö tagamiseks järgige nõude kohta toodud juhiseid ja lähtuge kasutusjuhendi lõpus olevates kasutustabelites sisalduvatest andmetest.

Nõu

Kõik nõud ei ole sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Selleks et road soojeneksid ja et seade ei saaks kahjustada, kasutage üksnes mikrolaineahjus kasutamiseks ette nähtud nõusid.

Sobivad nõud

Sobivad on kuumuskindlad klaas-, klaaskeraamilised, portselan-, keraamilised või temperatuurikindlast plastist nõud. Mikrolained tungivad nendest materjalidest läbi.

Võite kasutada ka serveerimisnõusid. Nii ei ole Teil vaja roogi ühest anumast teise tõsta. Kuld- ja hõbedekooriga nõusid kasutage ainult juhul, kui tootja on taganud, et need sobivad kasutamiseks mikrolainerežiimil.

Ebasobivad nõud

Ebasobivad on metallist nõud. Metall ei lase mikrolaineid läbi. Road jäävad suletud metallnõudes külmaks.

Tähelepanu!

Sädemete teke: metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad purustada ukse siseklaasi.

Nõude test

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

Kui Te ei ole kindel, kas nõu mikrolainerežiimil kasutamiseks sobib, tehke järgmine test:

1. Asetage tühi nõu ½ kuni 1 minutiks ahju maksimumvõimsusele.
2. Vahepeal kontrollige nõu temperatuuri. Nõu peab olema külm või leige.

Kui nõu läheb kuumaks või kui tekivad sädemed, ei sobi see kasutamiseks mikrolainerežiimil. Katkestage test.

Mikrolainevõimsused

Kasutada saate erinevaid mikrolainevõimsusi, mis sobivad erinevate liiki roogadele.

Mikrolainerežiimi jaoks on alati vaja kestust. Võite üle võtta soovitusliku kestuse või seda vastavas vahemikus muuta.

Võimsus	Otstarve	Maksimaalne kestus
90 W	tundlike roogade ülessulatamiseks	1 t 30 min
180 W	ülessulatamiseks ja edasiküpsetamiseks	1 t 30 min
360 W	liha küpsetamiseks ja tundlike roogade soojendamiseks	1 t 30 min
600 W	roogade soojendamiseks ja küpsetamiseks	1 t 30 min
1000 W	vedelike kuumutamiseks	30 min

Mikrolainevõimsuse seadistamine

Enne mikrolainerežiimi seadistamist järgige sobiva nõu kohta toodud juhiseid.

1. Puudutage välja . Ekraanil on mikrolainevõimsus valgelt välja fookuseeritud.
2. Juhtnupust reguleerige välja mikrolainevõimsus.
3. Puudutage välja . Ekraanil on kestus valgelt välja fookuseeritud.
4. Juhtnupust reguleerige välja kestus.
5. Käivitage nupuga start/stop . Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksmas. Kuumenemisjoont mikrolainerežiimi puhul ei kuvata. Seade käivitub.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali. Seade lõpetab töö. Ekraanil on kestus 00m 00s.

Kui roog on valmis, lülitage seade nupust on/off välja.

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist jääb fookusesse kestus. Juhtnupu liigutamisel muudetakse kestust kohe ja see võetakse üle.

Mikrolainevõimsuse muutmiseks katkestage töö eelnevalt nupust start/stop ja muutke juhtnupust mikrolainevõimsust. Nupust start/stop jätkake tööd. Kestus säilib.

Kui soovite mikrolainerežiimi katkestada, peatage töö nupust start/stop ja valige mõni teine funktsioon.

Mikrokombi seadistamine

Kuumutusviisi võite kasutada ka kombineerituna mikrolainerežiimiga.

Võimalikud on järgmised kombinatsioonid:

- 90 W + 4D kuum õhk
- 90 W + õhuringlusega grill
- 180 W + õhuringlusega grill
- 360 W + õhuringlusega grill

Enne mikrokombi seadistamist järgige sobiva nõu kohta toodud juhiseid.

1. Puudutage välja . Ekraanil on kombinatsioon valgelt välja fookuseeritud.
2. Juhtnupust reguleerige välja soovitud kombinatsioon.
3. Puudutage välja . Ekraanil on temperatuur valgelt välja fookuseeritud.
4. Juhtnupust reguleerige välja temperatuur.
5. Puudutage välja . Ekraanil on kestus valgelt välja fookuseeritud.
6. Juhtnupust reguleerige välja kestus.
7. Käivitage nupuga start/stop . Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksmas. Seade käivitub.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali. Seade lõpetab töö. Ekraanil on kestus 00m 00s.

Kui roog on valmis, lülitage seade nupust on/off välja.

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist jääb fookusesse temperatuur. Juhtnupu liigutamisel muudetakse temperatuuri või võimsust kohe ja see võetakse üle.

Kestuse muutmiseks puudutage tekstivälja "Kestus" ja muutke kestust juhtnupust. Muudatus võetakse automaatselt üle.

Kuumutusviisi või mikrolainevõimsuse muutmiseks katkestage töö eelnevalt nupust start/stop . Puudutage kuumutusviisi või mikrolainevõimsuse tekstivälja ja teostage muudatus.

Märkus: Kui muudate kuumutusviisi või mikrolainevõimsust, siis lähtestatakse ka teised seadistused.

Kui soovite Mikrokombi katkestada, peatage töö nupust start/stop ja valige mõni teine funktsioon.

Kuivatamine

Pärast kasutamist kuivatage ahi, et ahju ei jääks niiskust.

Kuivatamise käivitamine

Kuivatamisel ahi soojeneb, mille tagajärjel niiskus ahjus aurustub. Seejärel avage ahju uks, et veeaur saaks ahjust väljuda.

1. Laske seadmel jahtuda.
2. Suurem mustus eemaldage ahjust kohe ja pühkige ahju põhi kuivaks.
3. Vajaduse korral lülitage seade nupust on/off ① sisse.
4. Puudutage välja . Ekraanile ilmub esimene kuumutusviis.
5. Juhtnupust reguleerige välja kuumutusviis Kuivatamine .
Märkus: Temperatuur ja kestus on ette välja reguleeritud ja neid ei saa muuta.
6. Käivitage nupuga start/stop ▷. Kuivatamine käivitub ja lõpeb 10 minuti pärast automaatselt.
7. Avage seadme uks ja jätke see 1 kuni 2 minutiks lahti, et niiskus saaks ahjust väljuda.

Kuivatage ahi käsitsi

1. Laske seadmel jahtuda.
2. Eemaldage ahjust mustus.
3. Kuivatage ahi pehme lapiga.
4. Jätke seadme uks 1 tunniks lahti, et ahi täielikult ära kuivaks.

Lapselukk

Selleks et lapsed seadet kogemata sisse ei lülitaks ega seadistusi ei muudaks, on seadmel lapselukk.

Juhtpaneel lukustub ja seadistusi teha ei saa. Ainukesena saab seadet nupust on/off ① välja lülitada.

Aktiveerimine ja inaktiveerimine

Lapselukku saate sisse- ja väljalülitatud seadmel aktiveerida või inaktiveerida.

Vajutage 4 sekundi vältel väljale .

Ekraanile ilmub kinnituseks viide.

Sisselülitaud seadmel põleb väljal  punane tuli. Kui seade on välja lülitatud, siis väli  ei põle.

Põhiseaded

Seadme lihtsaks ja tõhusaks käsitlemiseks saate kasutada erinevaid seadistusi. Seadistusi saate vastavalt vajadusele muuta.

Põhiseadistuste muutmine

Seade peab olema välja lülitatud.

1. Vajuge väljale  ca 3 sekundi vältel. Ekraanile ilmuvad märkused kulgemise kohta.
2. Kinnitage märkused väljal . Ekraanile ilmub esimene seadistus "Keel".
3. Vajaduse korral muutke seadistust juhtnupust.
4. Puudutage välja . Ekraanile ilmub järgmine seadistus ja seda saab juhtnupust muuta.
5. Väljal  läbige kõik seadistused ja muutke neid vajaduse korral juhtnupust.
6. Lõpuks vajutage kinnitamiseks väljale  ca 3 sekundi vältel.

Ekraanile ilmub märkus, et seadistused on salvestatud.

Katkestamine

Kui Te ei soovi muudatusi salvestada, võite nupust on/off  katkestada. Ekraanile ilmub märkus, et seadistusi ei salvestatud.

Põhiseadistuste loend

Sõltuvalt seadme mudelist ei pruugi kõik põhiseadistused olla kättesaadavad.

Seadistus	Valik
Keel	Võimalik valida teisi keeli
Kellaaeg	Kellaaeg 24 h vormingus
Helisignaali	Lühike kestus (30 s) Keskmine kestus (1 min)* Pikk kestus (5 min)
Helisignaali nupule vajutamisel	Sisse lülitatud Välja lülitatud* (helsignaali on/off  juures jääb alles)
Ekraani eredus	5-astmeline skaala
Kellanaht	Väljas Digitaalne*
Valgustus	Töötamisel väljas Töötamisel sees*
Lapselukk	Ainult nupulukk* Ukselukk ja nupulukk
Automaatne jätkamine	automaatselt mitte jätkata* Ukse sulgemisel (ainult mikrolainerežiimi jaoks)
Funktsioon pärast sisselülitamist	Kuumutusviisid* Mikrolainerežiim Mikrokombi AutoPilot

Õine tumendamine	Välja lülitatud* Sisse lülitatud
Kaubamärgi logo	Kuvada* Mitte kuvada
Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg	Soovituslik* Minimaalne
Sabbat-seadistus	Sisse lülitatud Välja lülitatud*
Tehase seadistused	Lähtestada Mitte lähtestada*

* tehase seadistus (olenevalt mudelist võib tehase seadistustes esineda erinevusi)

Märkus: Seadistuste, keele, helisignaali ja ekraani heleduse muudatused jõustuvad kohe. Kõik teised muudatused jõustuvad alles pärast seadistuste salvestamist.

Voolukatkestus

Seadistuste muudatused jäävad alles ka pärast voolukatkestust.

Vaid esmakordse kasutuselevõtu seadistused tuleb pärast pikemat voolukatkestust uuesti välja reguleerida. Lühikest voolukatkestust talub seade, ilma et seadistused muutuksid.

Kellaaja muutmine

Kui soovite muuta kellaaega, näiteks seada suveaja talveajaks, siis muutke põhiseadistust.

Seade peab olema välja lülitatud.

1. Vajuge väljale  ca 3 sekundi vältel. Ekraanile ilmuvad märkused kulgemise kohta.
2. Kinnitage märkused väljal . Ekraanile ilmub esimene seadistus "Keel".
3. Puudutage välja . Kuvatakse kellaaaja seadistus.
4. Muutke kellaaega juhtnupust.
5. Kinnitamiseks vajutage väljale  ca 3 sekundi vältel. Ekraanile ilmub märkus, et seadistused on salvestatud.



Puhastusvahend

Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Järgnevalt anname Teile juhiseid seadme õigeks hoolduseks ja puhastuseks.

Sobivad puhastusvahendid

Et erinevaid pindu ebasobivate puhastusvahenditega mitte kahjustada, pidage kinni tabelis toodud andmetest. Kõiki alasid ei pruugi Teie seadmel olemas olla, olemasolu oleneb seadme tüübist.

Tähelepanu!

Pinnakahjustused

Ärge kasutage

- tugevatoimelisi ja küürivaid puhastusvahendeid,
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid,
- kraapivaid puhastuskäsnu,
- kõrgsurvepuhasteid ega aurupuhasteid,
- eripuhastusvahendeid kuumpuhastuseks.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

Nõuanne: Kõige sobivamad puhastus- ja hooldusvahendid leiate hooldekeskusest. Järgige tootja juhiseid.

⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Ala	Puhastamine
Seadme välispind	
Roostevabast terasest esipaneel	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.
Plast	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Värvitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Ukseklaasid	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega roostevabast terasest küürimiskäsna.

Uksekaepide	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Kui uksekaepidemele satub katlakivieemaldit, pühkige see kohe maha. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada.
-------------	--

Seadme sisepinnad

Emailitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Sissekõrbenud toidujäägid eemaldage nõudepesuvahendilahuse ja niiske lapi abil. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Pärast puhastamist jätkake ahju uks kuivamiseks lahti.
Ahjuvalgustuse klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumise korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
Uksetihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige.
Roostevabast terasest uksekate	Roostevaba terase puhastusvahend: Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. Puhastamiseks võtke uksekate maha.
Ukse roostevabast terasest sise-raam	Roostevaba terase puhastusvahend: Järgige tootja juhiseid. Sellega saab kõrvaldada värvimuutusi. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Siinisüsteem	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas.
Tarvik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna.

Märkused

- Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.
- Uksklaasidele tekkivad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
- Email põleb väga kõrgetel temperatuuridel sisse. Tagajärjeks võivad olla kerged värvimuutused. See on täiesti tavaline ega mõjuta töökindlust. Õhukeste pannide ääri ei saa täielikult emailiga katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei kahjusta korrosioonikaitset.

Seadme hoidmine puhtana

Selleks et ei tekiks raskesti eemaldatavaid plekke, hoidke seade kogu aeg puhas ja eemaldage mustus viivitamatult.

Nõuanded

- Puhastage ahi iga kord pärast kasutamist. Nii ei saa mustus sisse kõrbed.
- Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe.
- Väga mahlaste kookide küpsetamisel kasutage universaalpanni.
- Liha küpsetamiseks kasutage sobivat nõud, nt hautamisinõud.

Kanderaamistikud

Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas kanderaamistikke välja võtta ja puhastada.

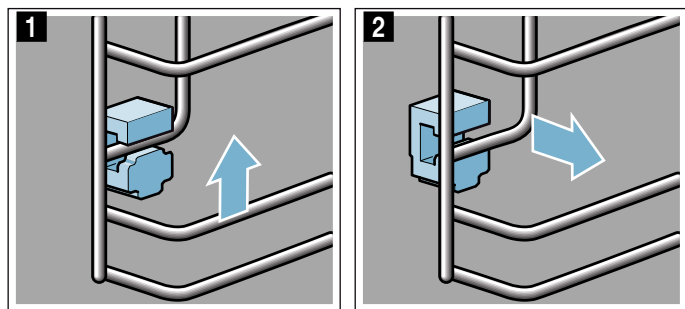
Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek

⚠ Hoiatus – Põletusohu!

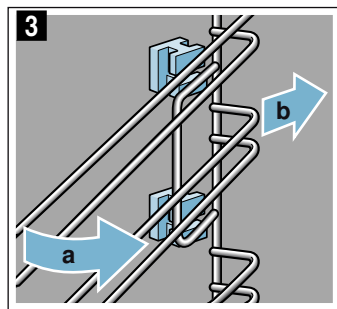
Kanderaamistikud lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi kanderaamistikke. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadme eest eemal.

Kanderaamistike mahavõtmine

1. Suruge kanderaamistik eest üles (joonis 1)
2. ja võtke maha (joonis 2).



3. Seejärel keerake kanderaamistik välja **a** ja võtke tagant kinnitustest maha **b** (joonis 3).

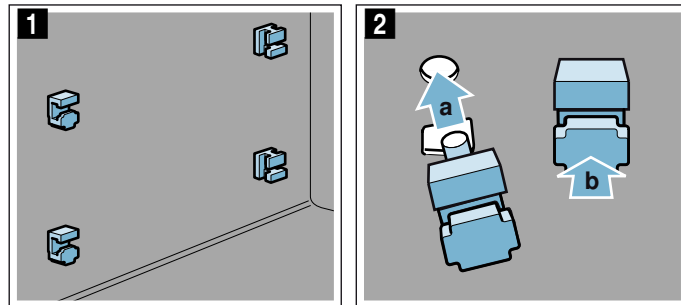


Puhastage kanderaamistikke pesuvahendi ja käsnaga. Tõrksa mustuse korral kasutage harja.

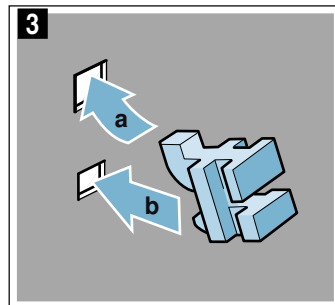
Hoidikute kinnitamine

Kui kanderaamistike väljavõtmisel on hoidikud välja kukkunud, tuleb need uuesti õigesti kinnitada.

1. Eesmine ja tagumine hoidik on erinevad (joonis 1).
2. Kinnitage eesmine hoidik nii, et konks jääb üles, ümarase auku **a**, seadke pisut kaldu, kinnitage alt ja seadke otseks **b** (joonis 2).

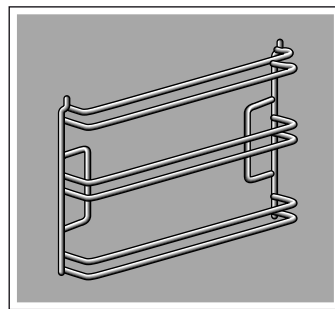


3. Kinnitage tagumine hoidik konksuga ülemisse auku **a** ja suruge alumisse auku **b** (joonis 3).



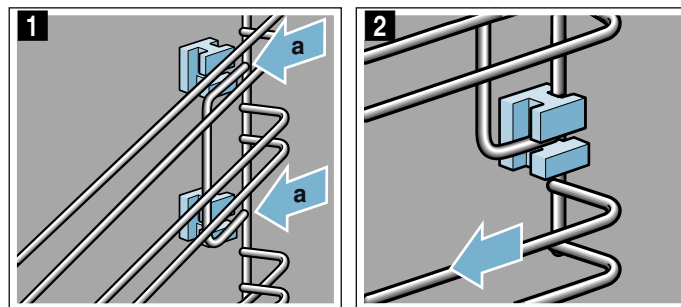
Kanderaamistike paigaldamine

Tagasipanekul jälgige, et kanderaamistiku kaldega pool on üleval.

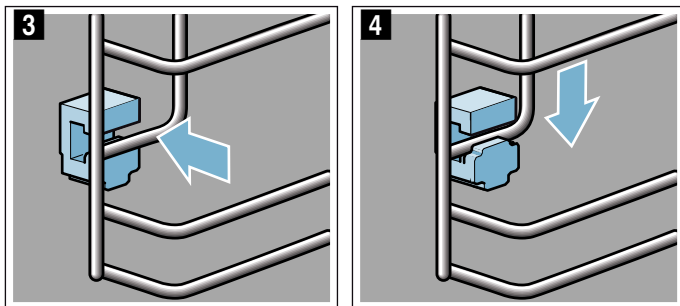


Kanderaamistikud sobivad paremale ja vasakule.

1. Asetage kanderaamistik tagant poolvilti kohale ja suruge ülalt ja alt paika **a** (joonis 1).
2. Tõmmake kanderaamistik ette (joonis 2).



3. Seejärel asetage eest kohale ja suruge kinnitustesse (joonis 3).
4. ning vajutage alla (joonis 4).



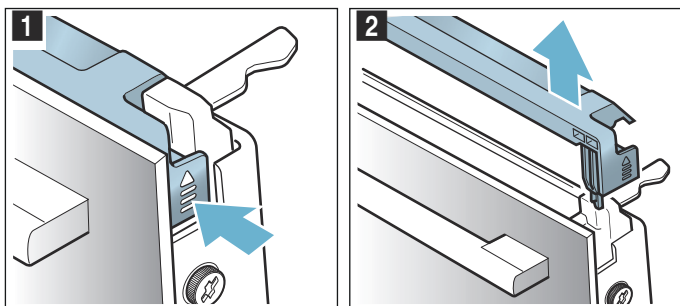
Seadme uks

Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas puhastada seadme ust.

Uksekatte eemaldamine

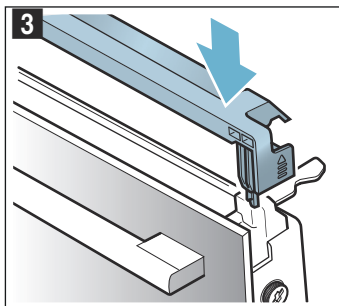
Uksekatte oleval roostevaba teras võib värvi muuta. Põhjalikumaks puhastamiseks võite kate eemaldada.

1. Tehke seadme uks pisut lahti.
 2. Vajutage vasakult ja paremalt kattele (joonis 1).
 3. Eemaldage kate (joonis 2).
- Sulgege seadme uks ettevaatlikult



Märkus: Puhastage kattes olevat roostevabast terasest vahetükki roostevaba terase puhastamiseks ettenähtud vahendiga. Ülejäänud kate puhastage sooja pesuvahendilahuse ja pehme lapiga.

4. Tehke seadme uks uuesti pisut lahti. Pange kate peale ja vajutage, kuni see fikseerub kuuldavalt kohale (joonis 3).



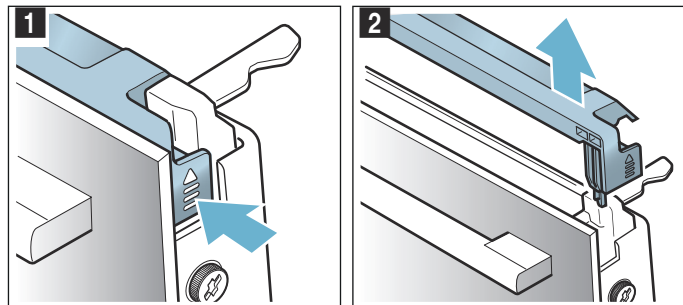
5. Sulgege seadme uks.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

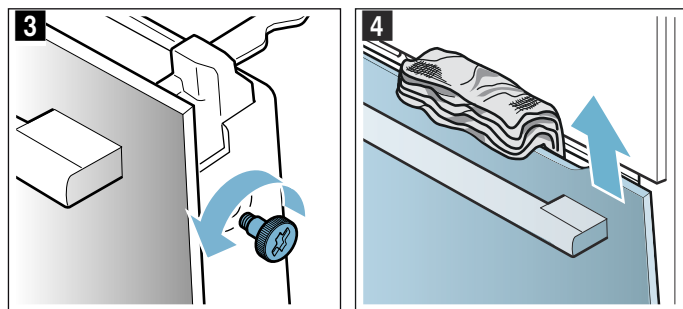
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

Seadme küljest eemaldamine

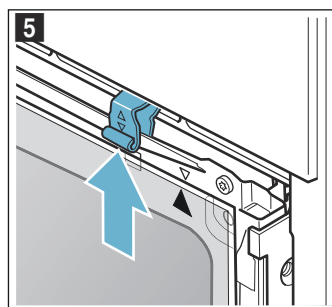
1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt kattele (joonis 1).
3. Eemaldage kate (joonis 2).



4. Keerake lahti ja eemaldage seadme ukse vasakul ja paremal küljel olevad kruvid (joonis 3).
5. Enne kui ukse uuesti sulgete, asetage selle vahele mitmekordselt kokkuvolditud köögirätik (joonis 4). Tõmmake esiklaas üles välja ja asetage tasasele pinnale nii, et uksekäepide jääb alla.



6. Suruge vaheklaasi mõlemad hoidikud alla, ärge eemaldage (joonis 5). Hoidke klaasi ühe käega kinni. Võtke klaas välja.

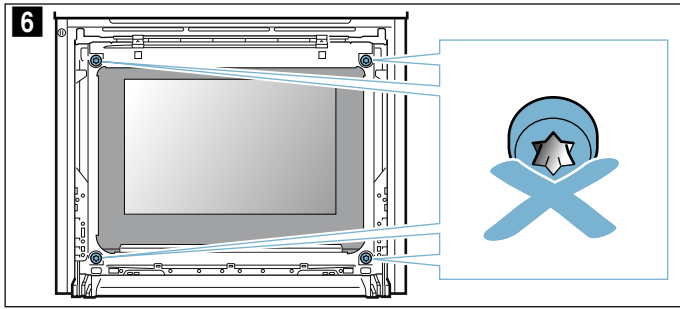


Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

⚠ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

Kui kruvid on lahti keeratud, siis ei ole seadme ohutus enam tagatud. Eralduda võib mikrolaineenergiat. Ärge kunagi keerake kruvisid lahti.

Ärge keerake välja nelja musta kruvi (joonis **6**).



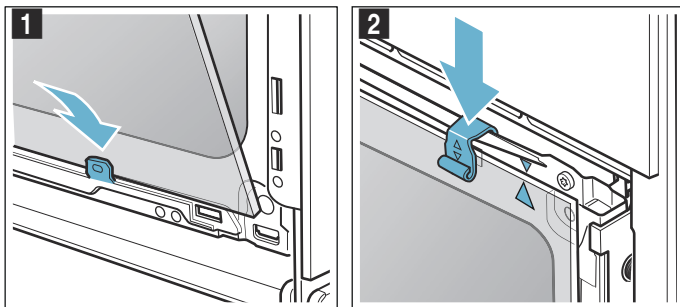
⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

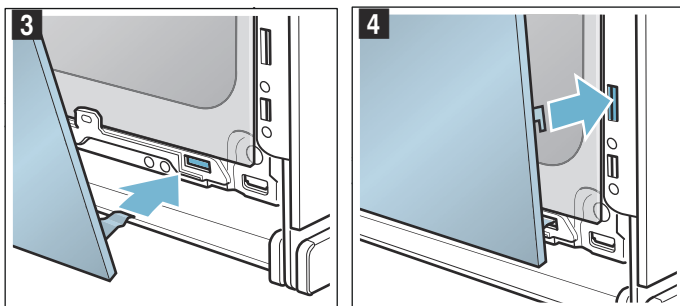
Paigaldamine seadme külge

Siseklaasi paigaldamisel veenduge, et nool on klaasi parempoolses ülemises nurgas ja kattub plekil oleva noolega.

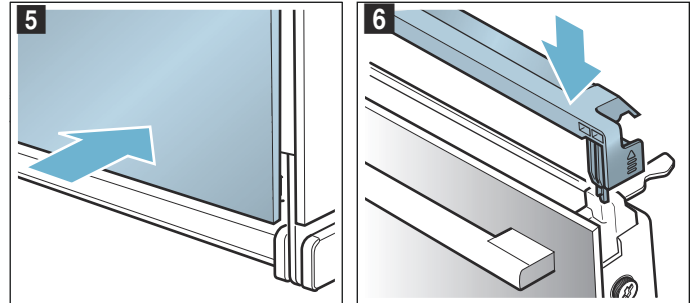
1. Asetage vaheklaas alt hoidikusse (joonis **1**) ja suruge ülalt kohale.
2. Suruge mõlemad hoidikud alla (joonis **2**).



3. Lükake esiklaas alt hoidikutesse (joonis **3**).
4. Sulgege esiklaas, nii et kaks ülemist konksu on avavastas (joonis **4**).



5. Suruge esiklaas alt kohale, kuni see kuuldavalt paika fikseerub (joonis **5**).
6. Tehke seadme uks uuesti pisut lahti ja eemaldage köögirätik.
7. Keerake vasakul ja paremal olevad kruvid uuesti kinni.
8. Pange kate peale ja vajutage, kuni see fikseerub kuuldavalt kohale (joonis **6**).



9. Sulgege seadme uks.

Tähelepanu!

Kasutage ahju alles siis, kui klaasid on nõuetekohaselt tagasi paigaldatud.

? Mida teha tõrgete korral?

Tõrge on tihti tingitud vaid mõnest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist üritage tõrget järgmise tabeli abil ise kõrvaldada.

Tõrgete kõrvaldamine

Seadme tehnilisi tõrkeid saate ise väga lihtsalt kõrvaldada.

Kui roog ei õnnestu kõige paremini, siis kasutusjuhendi lõpust leiate palju soovitusi ja näpunäiteid. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 26

Tõrge	Võimalik põhjus	Abi/juhised
Seade ei tööta.	Kaitse on defektne.	Kontrollige kaitset elektrikilbist.
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas köögilamp ja teised köögiseadmed toimivad.
Ekraanil on "Sprache Deutsch".	Voolukatkestus	Reguleerige uuesti välja keel ja kellaaeg.
Kellaaega ei kuvata, kui seade on välja lülitatud.	Põhiseadistust on muudetud.	Muutke kellaaja kohta käivat põhiseadistust.
Seade ei kuumene, ekraanil põleb sümbol [Z].	Põhiseadistustes on aktiveeritud demorežiim.	Lahutage seade korraks vooluvõrgust (lülitage välja seadme kaitse) ja inaktiveerige seejärel 3 minuti vältel põhiseadistustes demorežiim.
Juhtrõngas on juhtpaneelist välja kukunud.	Juhtrõngas tõmmati koge-mata välja.	Juhtrõngas on eemaldatav. Pange juhtrõngas juhtpaneeli vastavasse avasse tagasi ja suruge sisse, nii et see fikseerub kohale ja seda saab tavalisel viisil keerata.
Juhtrõngast ei saa enam keerata.	Juhtrõnga alla on kogunenud mustust.	Juhtrõngas on eemaldatav. Eemaldamiseks tõmmake juhtrõngas lihtsalt välja. Või vajutage juhtrõnga välimisele servale, nii et see tuleb ühte serva pidi välja, seejärel saate selle kergesti välja tõmmata. Puhastage juhtrõngast ja selle pesa seadmes ettevaatlikult nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage teravaid ega küüriva toimega vahendeid. Ärge leotage ja ärge peske nõudepesumasinas. Pesa stabiilsuse tagamiseks ärge eemaldage juhtrõngast liiga sageli.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.

Veateated ekraanil

Kui ekraanile ilmub veateade tähega "D" või "E", nt D0111 või E0111, lülitage seade nupust on/off ① välja ja uuesti sisse.

Kui tegemist oli ühekordse tõrkega, siis näit kustub. Kui veateade ilmub uuesti, pöörduge klienditeenindusse ja tehke teatavaks täpne veateade.

Maksimaalne tööaeg

Kui Te ei ole seadme seadistusi mitu tundi muutnud, siis lõpetab seade automaatselt kuumenemise. Nii hoitakse ära tahtmatu pidev töö.

Maksimaalse tööaja pikkus sõltub asjaomase funktsiooni seadistustest.

Maksimaalne tööaeg saavutatud

Ekraanile ilmub märkus, et maksimaalne tööaeg on saavutatud.

Töö jätkamiseks puudutage mis tahes välja või keerake juhtnuppu.

Kui Te seadet enam ei vaja, lülitage see nupust on/off ① välja.

Nõuanne: Et vältida seadme tahtmatut väljalülitumist näiteks väga pika küpsetusaja puhul, reguleerige välja teatav kestus. Seade kuumeneb seni, kuni seatud kestus on möödas.

Ahjulambid

Ahju on valgustiks paigaldatud üks või mitu vastupidavat LED-lampi.

Kui LED-lamp või klaasist kate peaks siiski katki minema, pöörduge hooldekeskusesse. Lambi katet ei tohi eemaldada.

Klienditeenindus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile oma seadme täielik tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr, FD, Z-Nr, and Type. Each field is represented by a series of small squares, indicating a barcode or digital representation of the numbers.

Et vajaduse korral ei oleks vaja pikalt otsida, võite oma seadme andmed ja hooldekeskuse telefoninumbri siia kirja panna.

E-nr		FD-nr	
Hooldekeskus ☎			

Pidage meeles, et seadme vales käsitlemisest tingitud tõrgete korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

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 originaalvaruosi.

Road

Funktsiooniga "AutoPilot" saate valmistada kõige erinevamaid roogi. Seade valib Teie jaoks ise välja enamiku seadistustest.

Juhised programmide kohta

- Toiduvalmistamise tulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ja keedunõu liigist. Parima tulemuse saavutamiseks kasutage ainult laitmatu kvaliteediga toiduaineid ja külmkapitemperatuuril liha.
- Seade valib sobiva kuumutusviisi, aja ja temperatuuri. Teil on vaid vaja sisestada kaal, väljapoole ettenähtud kaaluvahemikku jäävat kaalu sisestada ei saa.
- Roogade puhul, mille temperatuurivaliku teeb Teie eest seade, võidakse kasutada kuni 300 °C temperatuuri. Seetõttu veenduge, et küpsetusnõu on piisavalt kuumuskindel.
- Teile antakse juhiseid nt nõude, tasandite või lihale vedeliku lisamise kohta. Mõnda rooga tuleb vahepeal segada või keerata. Selle kohta ilmub pärast käivitamist korraks ekraanile asjaomane juhised. Õigel ajal tuletab seda Teile meelde helisignaal.
- Soovitusi sobivate nõude kohta ning muid näpunäiteid toiduvalmistamiseks leiate käesoleva kasutusjuhendi lõpust.

Mikrolainerežiim

Seade pakub Teile mikrolainerežiimi jaoks programme, millega saate roogi kiiresti ja lihtsalt valmistada. Mikrolainerežiimil lüheneb küpsetusaeg tunduvalt, isegi kuni poole võrra. Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivad. Peatükis "Mikrolainerežiim" leiate juhiseid sobivate nõude kohta.
→ "Mikrolaineahi" lk 16

Roa seadistamine AutoPilot abil

Juhtnupust läbige kõik road, et teada saada, milliseid roogi saate valmistada AutoPilot abil.

Enne roa asetamist ahju kaaluge roog ära, et välja reguleerida õiget kaalu.

Kestus arvutatakse vastavalt roa kaalule ja seda ei saa muuta.

1. Puudutage välja .
Ekraanil on esimene roog valgelt välja fookuseeritud.
 2. Juhtnupust reguleerige välja soovitud roog.
 3. Puudutage välja .
Ekraanil on kaal valgelt välja fookuseeritud.
 4. Juhtnupust reguleerige välja oma roa kaal.
Kestus arvutatakse välja automaatselt.
 5. Kinnitage nupust start/stop .
 6. Käivitage nupust start/stop .
- Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksma. Roogade puhul kuumenemisjoont ei kuvata.
Seade hakkab kuumenema.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb.

Kui roog on valmis, lülitage seade nupust on/off ① välja.

Järelküpsetamine

Pärast kestuse lõppu võite teatavaid roogi järelküpsetada, kui Te ei ole küpsetustulemusega rahul.

Ekraanile ilmub päring, kas soovite rooga järelküpsetada. Kui soovite rooga järelküpsetada, vajutage nupule nuppu start/stop ▷. Ilmub soovituslik kestus, mida saate muuta. Käivitage nupust start/stop ▷.

Märkus: Järelküpsetada võite kui tahes sageli.

Kui olete küpsetustulemusega rahul, puudutage välja ⑦.

Lülitage seade nupust on/off ① välja.

Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Mõne roa puhul võite lõpetusaja hilisemaks seada. Enne käivitamist puudutage välja ⑧ ja seadke lõpp juhtnupust hilisemaks.

Pärast käivitamist läheb seade ooterežiimile. Lõpetusaega ei saa enam muuta.

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa seadistusi enam muuta.

Kui soovite katkestada, lülitage seade nupust on/off ① välja. Nupust start/stop ▷ ei saa te tööd enam katkestada.

Meie köögistuudios katsetatud

Siit leiate valiku roogadest ja nende jaoks sobivatest seadistustest. Näitame Teile, milline kuumutusviis ja temperatuur on konkreetse roa valmistamiseks sobivaimad. Leiate andmed sobivate tarvikute ja küpsetustasandite kohta. Anname soovitusi küpsetusnõude ja küpsetamise kohta.

Märkus: Toidu valmistamisel võib ahju tekkida rohkelt veeauru.

Seade on väga energiatõhus ja sellest eraldub töötamise ajal väga vähe kuumust. Seadme sise- ja välistemperatuuri vahel on väga suured erinevused, mistõttu võib uksele, juhtpaneelile ja külgnevale köögimööblile tekkida kondensaadniiskust. See on füüsikaliselt tingitud normaalne nähtus. Eelkuumutamise või ukse ettevaatliku avamisega võib kondensaati vähendada.

Silikoonvormid

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovime kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

Kui soovite siiski kasutada silikoonvorme, siis järgige tootja juhiseid ja retsepte. Silikoonvormid on tihti väiksemad kui tavalised vormid. Kogused ja retseptid võivad olla erinevad.

Koogid ja väikesed küpsetised

Seadmel on erinevad kuumutusviisid kookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

Järgige ka juhiseid, mis on toodud taina kergitamist käsitlevas jaotises.

Kasutage ainult seadme tootja originaaltarvikuid. Need on ahju ja kuumutusviiside jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Kui soovite küpsetada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga, lüheneb küpsetusaeg märkimisväärselt.

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest.

→ "Mikrolaineahi" lk 16

Kombineeritud režiimil küpsetamiseks võite kasutada ka tavalisi metallist küpsetusvorme. Kui küpsetusvormi ja resti vahel tekivad sädemed, kontrollige, kas vormi välispind on puhas. Muutke vormi asukohta restil. Kui see ei aita, küpsetage edasi ilma mikrolainerežiimita. Küpsetusaeg pikeneb sellisel juhul.

Kui kasutate plastist, keraamilisi või klaasist vorme, siis tabelites märgitud küpsetusaeg lüheneb. Kook pruunistub alt vähem.

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga on võimalik vaid ühel tasandil.

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmist tasandit:

- tasand 1

Kahel tasandil küpsetamine

Kasutage kuumutusviisi 4D-kuum õhk. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.

- Universaalpann: tasand 3
Küpsetusplaat: tasand 1
- Vormid restil
esimene rest: tasand 3
teine rest: tasand 1

Roogade üheaegne valmistamine võimaldab säästa kuni 45 protsenti elektrienergiat. Asetage vormid ahju üksteise kõrvale või üksteise suhtes nihutatult.

Tarvik

Veenduge, et kasutate alati sobivat tarvikut ja et asetate tarviku ahju õigetpidi.

Rest

Asetage rest ahju nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla.

Universaalpann või küpsetusplaat

Lükake universaalpann või küpsetusplaat lõpuni ahju, nii et kaldega pool jääb ahju ukse suunas.

Mahlase koogi puhul kasutage universaalpanni, mis ei lase mahlal üle ääre voolata ja hoiab ahju puhtana.

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Valgeplekist vormid, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ja kook ei pruunistu ühtlaselt.

Küpsetuspaber

Kasutage üksnes sellist küpsetuspaberit, mis valitud temperatuuri talub. Lõigake küpsetuspaber alati plaadiga ühesuuruseks.

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate erinevate küpsetiste jaoks sobiva kuumutusviisi. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taina liigist ja kogusest. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Märkus: Kõrgem temperatuur ei lühenda küpsetamisaega. Koogid küpseksid vaid väljast, kuid jääksid seest nätskeks.

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Nii hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märge.

Kui küpsetate omaenda retsepti järgi, võtke aluseks sarnane küpsetis tabelis. Lisateavet leiate tabeli järel toodud punktist "Soovitusi küpsetamiseks".

Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat.

Kasutatud kuumutusviis:

-  4D kuum õhk

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Mikrolainevõim- sus vattides	Kestus minutites
Vormikoogid						
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	1		140-160	-	55-70
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	1		160-180	90	30-40
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Keeksivorm	1		150-170	-	45-60
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Keeksivorm	1		170-190	90	35-45
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	1		140-160	-	20-40
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina- põhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-170	-	65-85
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina- põhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Lahtine pirukas	Pitsapann	1		180-200	-	50-60
Lahtine pirukas	Pirukavorm, mustast metallist	1		190-200	-	25-40
Keeks	Keeksivorm	1		150-160	-	65-75
Pärmitainakook lahtikäivas vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	1		160-170*	-	20-30
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-170*	-	30-45
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50

* eelkuumutada

** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Mikrolainevõim- sus vattides	Kestus minutites
Plaadikoogid						
Liivatainakook	küpsetusplaat	1		150-170	-	20-40
Keeks, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	35-50
Muretainakook kuiva kattega	küpsetusplaat	1		160-180	-	30-45
Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	40-55
Muretainakook mahlase kattega	universaalpann	1		150-170	-	65-85
Lahtine pirukas	universaalpann	1		180-200	-	45-55
Pärmitainakook kuiva kattega	küpsetusplaat	1		150-170	-	20-35
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-170	-	25-35
Pärmitainakook mahlase kattega	universaalpann	1		160-180	-	50-60
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-160	-	45-60
Palmiksai, kringel	küpsetusplaat	1		150-160	-	35-45
Stritsel 500 g jahust	universaalpann	1		150-160	-	50-60
Struudel, magus	universaalpann	1		170-180	-	40-60
Struudel, külmutatud	küpsetusplaat	1		190-210	-	30-45
Struudel, külmutatud	universaalpann	1		200-220	90	20-25

Väikesed küpsetised

Väikesed koogid**	küpsetusplaat	1		150*	-	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandil**	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140*	-	35-45
Muffinid	muffiniplaat	2		160-180*	-	15-25
Muffinid, 2 tasandil	Muffiniplaadid	3+1		150-170*	-	20-30
Pärmitainast väikesed küpsetised	küpsetusplaat	1		150-160	-	30-40
Lehttainaküpsetised	küpsetusplaat	2		170-190*	-	20-45
Lehttainaküpsetis, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		170-190*	-	20-45
Keedutainaküpsetis	küpsetusplaat	1		190-210	-	30-40
Väikesed täidisega lehttainaküpseti- sed	küpsetusplaat	1		160-180	-	20-30

Küpsised

Küpsised**	küpsetusplaat	1		140-150*	-	25-35
Küpsised	küpsetusplaat	2		140-160	-	15-30
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		130-150	-	20-35
Besee	küpsetusplaat	2		80-90*	-	120-150
Besee, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		80-90*	-	120-180
Mandliküpsised	küpsetusplaat	2		90-110	-	20-40
Mandliküpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-110	-	20-40

* eelkuumutada

** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Nõuandeid küpsetamiseks

Soovite teada saada, kas kook on küps.	Torgake umbes puidust tikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku. Või reguleerige temperatuur 10 °C madalamaks ja pikendage küpsetusaega. Kasutage märgitud komponente ja järgige esitatud juhiseid.
Kook on kesktelt kõrgeks kerkinud, kuid on servadest madalam.	Määrige rasvaine kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake kook ettevaatlikult noaga lahti.

Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre.	Järgmisel korral kasutage universaalpanni.
Pärmitainast väikesed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge kinni.	Küpsetised peavad olema üksteisest ca 2 cm kaugusel. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Kook on liiga kuiv.	Valige järgmisel korral 10°C võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Kook on liiga hele.	Kui tasand ja nõu on õiged, pikendage küpsetusaega või tõstke temperatuuri.
Kook on pealt liiga hele, aga alt liiga pruun.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale.
Kook on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra madalamale. Valige madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Vormikook läheb tagant liiga pruuniks.	Ärge asetage küpsetusvormi otse ahju tagaseina äärde, vaid lisatarviku keskele
Kook on igalt poolt liiga tume.	Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Kook või küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud	Järgmisel korral valige pisut madalam temperatuur. Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Lõigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuuruseks. Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees. Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuurused ja ühepaksused.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis rohkem pruunistunud kui alumisel.	Mitmel tasandil küpsetamiseks kasutage alati kuumutusviisi 4D-kuum õhk. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.
Kook näeb hea välja, kuid on seest veel nätske.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul laske põhjal eelnevalt küpseda. Puistage põhjale mandleid või riivsaia ja seejärel tõstke peale kate.
Kook ei tule kummutamisel vormist välja.	Laske koogil pärast küpsetamist veel 5 kuni 10 minutit jahtuda. Kui kook ei tule ikka veel lahti, lõigake kook vormi küljest noaga ettevaatlikult lahti. Kummutage kook alusele ja niisutage vormi mitu korda märja, külma rätikuga. Järgmisel korral määrige vormi ja puistake üle paneerimisjahuga.

Leib ja sai

Seadmel on erinevad kuumutusviisid leiva ja saia küpsetamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

Järgige ka juhiseid, mis on toodud taina kergitamist käsitlevas jaotises.

Kasutage ainult seadme tootja originaaltarvikuid. Need on ahju ja kuumutusviiside jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmist tasandit:

- tasand 1

Kahel tasandil küpsetamine

Kasutage kuumutusviisi 4D-kuum õhk. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.

- Universaalpann: tasand 3
Küpsetusplaat: tasand 1
- Vormid restil
esimene rest: tasand 3
teine rest: tasand 1

Roogade üheaegne valmistamine võimaldab säästa kuni 45 protsenti elektrienergiat. Asetage vormid ahju üksteise kõrvale või üksteise suhtes nihutatult.

Tarvik

Veenduge, et kasutate alati sobivat tarvikut ja et asetate tarviku ahju õigesti.

Rest

Asetage rest ahju nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla.

Universaalpann või küpsetusplaat

Lükake universaalpann või küpsetusplaat lõpuni ahju, nii et kaldega pool jääb ahju ukse suunas.

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Valgeplekist vormid, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ja kook ei pruunistu ühtlaselt.

Küpsetuspaber

Kasutage üksnes sellist küpsetuspaberit, mis valitud temperatuuri talub. Lõigake küpsetuspaber alati plaadiga ühesuuruseks.

Sügavkülmutatud tooted

Ärge kasutage külmutatud tooteid, mis on kaetud paksu jääkihiga. Eemaldage roa küljest jää.

Sügavkülmutatud road võivad olla ebaühtlaselt eelküpsutatud. Ebaühtlane pruunistus säilib ka pärast küpsetamist.

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate sobiva kuumutusviisi erinevate leibade ja kuklite jaoks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taina liigist ja kogusest. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Märkus: Kõrgem temperatuur ei lühenda küpsetamisaega. Leib või sai küpseks vaid väljast, kuid jääks seest nätskeks.

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Nii hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märge. Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

Leivataina seadistamiseks toodud andmed käivad nii plaadil kui ka vormis valmistatava leiva kohta.

Kui küpsetate omaenda retsepti järgi, võtke aluseks sarnane küpsetis tabelis.

Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat.

Tähelepanu!

Ärge kunagi valage vett kuuma ahju ega asetage nõud veega ahju põhja. Temperatuuri kõikumine võib kahjustada emaili.

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Öhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  Kitsapinnaline grill

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Leib					
Sai, 750 g	universaalpann või piklik vorm	1		200-220*	10-15
				180-190	25-35
Segajahust leib, 1,5 kg	universaalpann või piklik vorm	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Täisteraleib, 1 kg	universaalpann	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Lavašš	universaalpann	1		220-240	20-30
Kuklid					
Eelküpsutatud kuklid või baguetid	universaalpann	2		200-220	10-20
Kuklid, magusad, värsked	küpsetusplaat	1		160-170*	15-25
Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-160*	20-30
Kuklid, värsked	küpsetusplaat	1		170-190	25-35
Baguetid, eelküpsutatud, jahutatud	universaalpann	2		200-220	10-20
Kuklid, külmutatud					
Eelküpsutatud kuklid või baguetid	universaalpann	2		200-220	15-25
Saiakesed	küpsetusplaat	1		200-220	15-25
Croissant	küpsetusplaat	1		150-170*	20-35
Röstsai					
Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	Rest	2		3	5-15
Üleküpsetatud röstsai, 12 tk	Rest	2		250	5-15
Röstsai pruunistamine	Rest	3		3	3-6
* eelkuumutada					

Pitsa, quiche ja soolased pirukad

Seadmel on erinevad kuumutusviisid pitsa, quiche-i ja soolaste pirukate küpsetamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

Järgige ka juhiseid, mis on toodud taina kergitamist käsitlevas jaotises.

Kasutage ainult seadme tootja originaaltarvikuid. Need on ahju ja kuumutusviiside jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Kui soovite küpsetada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga, lüheneb küpsetusaeg märkimisväärselt.

Kombineeritud režiimil küpsetamiseks võite kasutada ka tavalisi metallist küpsetusvorme. Kui küpsetusvormi ja resti vahel tekivad sädemed, kontrollige, kas vormi välispind on puhas. Muutke vormi asukohta restil. Kui see ei aita, küpsetage edasi ilma mikrolainerežiimiga. Küpsetusaeg pikeneb sellisel juhul.

Kui kasutate plastist, keraamilisi või klaasist vorme, siis tabelites märgitud küpsetusaeg lüheneb. Soolane pirukas pruunistub alt vähem.

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga on võimalik vaid ühel tasandil.

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmist tasandit:

- tasand 1

Kahel tasandil küpsetamine

Kasutage kuumutusviisi 4D-kuum õhk. Ühel ajal ahju asetatud plaadidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.

- Universaalpann: tasand 3
Küpsetusplaat: tasand 1
- Vormid restil
esimene rest: tasand 3
teine rest: tasand 1

Roogade üheaegne valmistamine võimaldab säästa kuni 45 protsenti elektrienergiat. Asetage vormid ahju üksteise kõrvale või üksteise suhtes nihutatult.

Tarvik

Veenduge, et kasutate alati sobivat tarvikut ja et asetate tarviku ahju õigesti.

Rest

Asetage rest ahju nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla.

Universaalpann või küpsetusplaat

Lükake universaalpann või küpsetusplaat lõpuni ahju, nii et kaldega pool jääb ahju ukse suunas.

Rohke kattega pitsa küpsetamiseks kasutage universaalpanni.

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Valgeplekist vormid, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ja kook ei pruunistu ühtlaselt.

Küpsetuspaber

Kasutage üksnes sellist küpsetuspaberit, mis valitud temperatuuri talub. Lõigake küpsetuspaber alati plaadiga ühesuuruseks.

Sügavkülmutatud tooted

Ärge kasutage külmutatud tooteid, mis on kaetud paksu jääkihiga. Eemaldage roa küljest jää.

Sügavkülmutatud road võivad olla ebaühtlaselt eelküpsutatud. Ebaühtlane pruunistus säilib ka pärast küpsetamist.

Soovitused seadistused

Tabelist leiate sobiva kuumutusviisi paljude roogade jaoks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taina liigist ja kogusest. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Märkus: Kõrgem temperatuur ei lühenda küpsetamisaega. Roog oleks küps vaid väljast, kuid jääks seest tooreks.

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Nii hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märge.

Kui küpsetate omaenda retsepti järgi, võtke aluseks sarnane küpsetis tabelis.

Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat.

Kasutatud kuumutusviis:

■ 4D kuum õhk

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Pitsa						
Pitsa, värske	küpsetusplaat	1	■	220-230	-	25-30
Pitsa, värske, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	■	180-200	-	35-45
Pitsa, värske, õhukesepõhjaline	Pitsapann	1	■	230-240	-	20-30
Pitsa, jahutatud	Rest	1	■	210-230	-	10-20
Pitsa, külmutatud						
Pitsa, õhukesepõhjaline, 1 tk	Rest	1	■	210-230	-	15-25
Pitsa, õhukesepõhjaline, 2 tk	rest + küpsetusplaat	3+1	■	200-220	-	15-25
Pitsa, paksupõhjaline, 1 tk	Rest	1	■	180-200	-	20-30
Pitsa, paksupõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1	■	160-180	-	25-35
Pitsa-baguette	Rest	1	■	200-220	-	20-30
Pitsa-baguette, 2 tk	universaalpann	1	■	180-200	90	10-20
Minipitsa	Rest	1	■	210-230	-	10-20
Soolased pirukad ja quiche						
Soolased pirukad vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	1	■	170-190	-	50-60
Quiche	Pirukavorm, mustast metallist	1	■	190-210	-	35-50
Lahtine pirukas	universaalpann	1	■	190-210*	-	15-25
Suur pirukas	Ahjuvorm	1	■	170-190	-	50-70
Täidetud pirukas	universaalpann	1	■	180-190	-	35-45
Soolane pirukas	universaalpann	1	■	180-200	-	35-45
* eelkuumutada						

Vormiroog ja suflee

Seadmel on erinevad kuumutusviisid vormiroogade ja suflee valmistamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

Kasutage ainult seadme tootja originaaltarvikuid. Need on ahju ja kuumutusviiside jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

Kui küpsetate vaid mikrolainerežiimil või kombinatsioonis mikrolainerežiimiga, lüheneb küpsetusaeg märkimisväärselt.

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest.

→ "Mikrolaineahi" lk 16

Võtke valmisroad pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas nõus valmivad road kiiremini ja ühtlasemalt.

Tasandid

Kasutage alati märgitud tasandeid.

Võite küpsetada ühel tasandil vormides või universaalpannil.

■ Vormid restil: tasand 1

■ Universaalpann: tasand 2

Sufleed saab valmistada ka universaalpannil olevas veevannis. Selleks asetage universaalpann tasandile 1.

Roogade üheaegne valmistamine võimaldab säästa kuni 45 protsenti elektrit. Asetage vormid ahju üksteise kõrvale.

Tarvik

Veenduge, et kasutate alati sobivat tarvikut ja et asetate tarviku ahju õigetpidi.

Rest

Asetage rest ahju nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla.

Universaalpann

Lükake universaalpann ettevaatlikult lõpuni ahju, nii et kaldega pool jääb ahju ukse suunas.

Nõu

Vormiroogade ja gratäänide jaoks kasutage suurt madalat nõud. Kitsastes kõrgetes nõudes küpsevad road kauem ja lähevad pealt liiga pruuniks.

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiab sobiva kuumutusviisi erinevate vormiroogade ja sufleede valmistamiseks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad kogusest ja retseptist. Vormiroa küpsus sõltub nõu suuruselt ja vormiroa kõrgusest. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Märkus: Kõrgem temperatuur ei lühenda küpsetamisaega. Vormiroog või suflee oleks küps vaid väljast, kuid jääks seest veel tooreks.

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Nii hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

Kui küpsetate omaenda retsepti järgi, võtke aluseks tabelis olev sarnane roog.

Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat.

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Õhuringlusega grill

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	1		170-190	-	40-55
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	1		140-160	360	20-30
Magus vormiroog	Ahjuvorm	1		160-180	-	40-50
Magus vormiroog	Ahjuvorm	1		140-160	360	25-35
Lasanje, värske, 1 kg	Ahjuvorm	1		160-180	-	50-60
Lasanje, külmutatud, 400 g	universaalpann	1		210-230	-	30-40
Kartuligratään, toored komponendid, max 4cm kõrgune	Ahjuvorm	1		170-180	-	55-65
Kartuligratään, toored komponendid, max 4cm kõrgune	Ahjuvorm	1		170-190	360	20-25
Suflee	Ahjuvorm	1		160-170*	-	40-50
* eelkuumutada						

Linnuliha

Seadmehel on erinevad kuumutusviisid linnuliha valmistamiseks. Seadistustabelitest leiab sobivad seadistused paljudele roogadele.

Küpsetamine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

Asetage rest ettenähtud tasandile nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Lisaks asetage universaalpann selle all olevale tasandile nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas.

Olenevalt linnu suuruselt ja liigist valage universaalpannile kuni 1½ liitrit vett. Tilkuv rasv kogutakse kokku. Praeemest saate valmistada kastme. Peale selle tekib nii vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

Küpsetusnõus küpsetamine

Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on ahjus kasutamiseks sobivad. Kontrollige, kas nõu mahub ahju.

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

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist hautamisnõud peegeldavad soojust nagu peegel ja on vaid mõõndustega sobivad. Linnuliha küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Valige kõrgem temperatuur ja/või pikem küpsemisaeg.

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

Linnuliha küpsetamiseks kasutage kõrget ahjuvormi. Asetage vorm restile. Kui Teil ei ole sobivat nõud, siis kasutage universaalpanni.

Kaanega kaetud nõu

Ahi jääb kaanega nõu kasutamise korral tunduvalt puhtamaks. Veenduge, et kaas on nõu jaoks sobiv ja hästi sulgub. Asetage nõu restile.

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja pahvatada väga kuuma auru. Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahvataks otse Teie keha suunas.

Linnuliha läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamisnõud ja reguleerige temperatuur kõrgemaks.

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Linnuliha saab eriti hästi valmistada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga. Seeläbi lüheneb küpsetusaeg tunduvalt.

Erinevalt tavarežiimist sõltub küpsetusaeg kombinatsioonis mikrolainerežiimiga küpsetamisel kogukaalust.

Nõuanne: Kui Teie kogused on teistsugused, kui toodud tabelites, aitab lihtne põhireegel: kaks korda suurem kogus vastab peaaegu kaks korda pikemale kestusele.

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud. Metallist või malmist küpsetusvormid sobivad kasutamiseks üksnes ilma mikrolainerežiimita. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "Mikrolaineahi" lk 16

Grillimine

Hoidke ahju ust grillimise ajal suletuna. Ärge kunagi grillige, kui ahju uks on lahti.

Asetage rest ettenähtud tasandile nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Lisaks asetage universaalpann selle all olevale tasandile nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas. Tilkuv rasv kogutakse kokku.

Märkus: Kui grillitav toiduaine on väga rasvane, ärge asetage universaalpanni otse resti alla, vaid lükake see tasandile 1.

Kasutage võimaluse korral ühesuuruseid, ühepaksuseid ja üheraskuseid toiduaineid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mõnusalt mahlased. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

Keerake grillitavaid toiduaineid grillitangidega. Kui torkate lihasse kahvli, nõrgub osa lihamahlalt välja ja liha muutub kuivaks.

Märkused

- Grillküttekeha lülitub pidevalt sisse ja välja, see on normaalne. Sisse- ja väljalülitamise sagedus sõltub seatud grillimisrežiimist.
- Grillimisel võib tekkida suitsu.

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate linnuliha jaoks sobiva kuumutusviisi. Temperatuur ja valmimisaeg sõltuvad toiduaine kogusest, kvaliteedist ja temperatuurist. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Tabelis toodud andmed kehtivad külmkapitemperatuuril oleva täidiseta linnu asetamisel külma ahju. Nii hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

Tabelist leiate linnuliha jaoks sobivad andmed. Kui soovite küpsetada raskemat lindu, kasutage kindlasti madalamat temperatuur. Mitme tüki puhul lähtuge küpsetusaja valimisel kõige raskema tüki kaalust. Üksikud tükid peaksid olema ligikaudu ühesuurused.

Üldiselt on nii, et mida suurem praad, seda madalam temperatuur ja seda pikem küpsetusaeg.

Keerake linnul teine külg, kui möödunud on ca ½ kuni ⅔.

Märkus: Kasutage üksnes sellist küpsetuspaberit, mis valitud temperatuuri talub. Lõigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuuruseks.

Nõuanded

- Hanel ja pardil torgake nahk tiibade all läbi. Nii saab rasv välja voolata.
- Pardirinnafilee nahka tehke sisselõiked. Ärge keerake pardirinnafilee teist külge.
- Kui keerate linnuliha teise külje, veenduge, et kõigepealt on all rinnakupool või nahaga pool.
- Linnuliha muutub eriti krõbedaks ja pruuniks, kui määrte seda veidi enne küpsetusaja lõppu või, soolvee või apelsinimahla.

Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat.

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Öhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Mikrolaine-võimsus vat-tides	Kestus minutites
Kana						
Kana, 1 kg	Kaaneta nõu	1		200-220	-	60-70
Kana, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	1		230-250	360	25-35
Kanafilee, 150 g üks tükk (grillida, 5 min eelkuumutada)	Rest	3		3*	-	15-20
Kanafilee, 150 g tükk, 2 tk (grillida)	Kaaneta nõu	1		190-210	180	25-30
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	2		220-230	-	30-35
Kanatükid, 4 tk, 250 g tükk	Kaaneta nõu	1		190-210	360	20-30
Kananagitsad, külmutatud	universaalpann	2		200-220	-	15-25
Kananagitsad, külmutatud, 250 g	universaalpann	1		190-210	360	15-20
* eelkuumutada						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Broiler, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		200-220	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		200-220	360	30
					180	15-25

Part/hani

Part, 2 kg	Kaaneta nõu	1		180-200	-	90-110
Part, 2 kg	universaalpann	1		170-190	180	60-80
Pardirind, 300 g üks tükk	Rest	2		230-250	-	17-20
Hani, 3 kg	Kaaneta nõu	1		160-170	-	120-150
Hani, 3 kg	Kaaneta nõu	1		170-190	180	30-40
Hanekintsud, 350 g tükk	Rest	2		210-230	-	40-50
Hanekintsud, 350 g tükk	universaalpann	1		170-190	180	60-80

Kalkun

Noor kalkun, 2,5 kg	Kaaneta nõu	1		180-190	-	70-90
Noor kalkun, 2,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		210-230	360	45-50
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	1		240-260	-	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Kaaneta nõu	1		180-200	-	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	1		210-230	360	45-50

* eelkuumutada

Liha

Seadmel on erinevad kuumutusviisid liha valmistamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

Küpsetamine ja moorimine

Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.

Kamarasse tehke ristikujulised sisselõiked. Kui keerate lihatükil teise külje, veenduge, et kõigepealt on all kamaraga pool.

Kui praad on valmis, peaks see väljalülitatud suletud ahjus seisma veel 10 minutit. Nii jaotub lihamahl ühtlasemalt. Vajaduse korral mähkige praad nt alumiiniumfooliumi. Tabelis toodud küpsetamisaeg ei sisalda soovituslikku ooteaega.

Küpsetamine restil

Restil läheb liha kõikidest külgedest eriti krõbedaks.

Olenevalt lihatüki suuruselt ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Tilkuv rasv ja praevedelik kogunevad universaalpannile. Praeemest saate valmistada kastme. Peale selle tekib nii vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

Asetage rest ettenähtud tasandile nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Lisaks asetage universaalpann selle all olevale tasandile nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas.

Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus

Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus on mugavam. Praadi on nõus lihtsam ahjust välja võtta ja kastme saate valmistada otse nõus.

Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on ahjus kasutamiseks sobivad. Kontrollige, kas nõu mahub ahju.

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

Taisele lihale lisage pisut vedelikku. Klaasnõu põhi peaks olema ca ½ cm kõrguselt vedelikuga kaetud.

Vedeliku kogus sõltub liha liigist ja nõu materjalist ning sellest, kas kasutate kaant. Kui valmistate liha emailitud nõus või tumedast metallist hautamisnõus, tuleb vedelikku lisada pisut rohkem kui klaasnõus küpsetamisel.

Küpsetamise ajal aurustub nõus olev vedelik. Vajaduse korral kallake vedelikku ettevaatlikult juurde.

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist hautamisnõud peegeldavad soojust nagu peegel ja on vaid mööndustega sobivad. Liha küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Valige kõrgem temperatuur ja/või pikem küpsemisaeg.

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

Liha küpsetamiseks kasutage kõrget ahjuvormi. Asetage vorm restile. Kui Teil ei ole sobivat nõud, siis kasutage universaalpanni.

Kaanega kaetud nõu

Ahi jääb kaanega nõu kasutamise korral tunduvalt puhtamaks. Veenduge, et kaas on nõu jaoks sobiv ja hästi sulgub. Asetage nõu restile.

Liha ja kaane vahele peaks jääma vähemalt 3 cm. Liha võib paisuda.

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja pahvatada väga kuum auru. Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahvataks otse Teie keha suunas.

Moorimiseks pruunistage liha eelnevalt. Lisage moorimisel tekkivale leemele vett, veini, äädikat vm vedelikku. Nõu põhi peaks olema vedelikuga 1-2 cm kõrguselt kaetud.

Küpsetamise ajal aurustub nõus olev vedelik. Vajaduse korral kallake vedelikku ettevaatlikult juurde.

Liha läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamislõud ja reguleerige temperatuur kõrgemaks.

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Teatavaid roogi saab küpsetada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga. Seeläbi lüheneb küpsetusaeg tunduvalt.

Erinevalt tavarežiimist sõltub küpsetusaeg kombinatsioonis mikrolainerežiimiga küpsetamisel kogukaalust.

Nõuanne: Kui Teie kogused on teistsugused, kui toodud tabelites, aitab lihtne põhireegel: kaks korda suurem kogus vastab peaaegu kaks korda pikemale kestusele.

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud. Metallist või malmist küpsetusvormid sobivad kasutamiseks üksnes ilma mikrolainerežiimita. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "*Mikrolaineahi*" lk 16

Tähelepanu!

Kui kasutate praadimiskotti, ärge sulgege seda metallklambritega. Kasutage kööginööri. Rulaadi puhul ärge kasutage metallikke. Tekkida võivad sädemed.

Grillimine

Hoidke ahju ust grillimise ajal suletuna. Ärge kunagi grillige, kui ahju uks on lahti.

Asetage rest ettenähtud tasandile nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Lisaks asetage universaalpann selle all olevale tasandile nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas. Tilkuv rasv kogutakse kokku.

Märkus: Kui grillitav toiduaine on väga rasvane, ärge asetage universaalpanni otse resti alla, vaid lükake see tasandile 1.

Kasutage võimaluse korral ühesuuruseid, ühepaksuseid ja üheraskuseid toiduaineid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mõnusalt mahlased. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

Keerake grillitavaid toiduaineid grillitangidega. Kui torkate lihasse kahvli, nõrgub osa lihamahlast välja ja liha muutub kuivaks.

Lisage grillitavale toiduainele soola alles pärast grillimist. Sool tõmbab lihast vedelikku välja.

Märkused

- Grillküttekeha lülitub pidevalt sisse ja välja, see on normaalne. Sisse- ja väljalülitamise sagedus sõltub seatud grillimisrežiimist.
- Grillimisel võib tekkida suitsu.

Soovitused seadistused

Tabelist leiate sobiva kuumutusviisi paljude liharoogade valmistamiseks. Temperatuur ja valmimisaeg sõltuvad toiduaine kogusest, kvaliteedist ja temperatuurist. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamat temperatuuril ja lühema ajaga. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Tabelis toodud andmed kehtivad külmkapitemperatuuril oleva liha asetamisel külma ahju. Nii hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

Tabelist leiate liha jaoks sobivad andmed koos kaaluga. Kui soovite küpsetada raskemat lihatükki, kasutage kindlasti madalamat temperatuur. Mitme lihatüki puhul lähtuge küpsetusaja valimisel kõige raskema tüki kaalust. Üksikud tükid peaksid olema ligikaudu ühesuurused.

Üldiselt on nii, et mida suurem praad, seda madalam temperatuur ja seda pikem küpsetusaeg.

Keerake lihatükil teine külg, kui möödunud on ca ½ kuni ¾.

Kui küpsetate omaenda retsepti järgi, võtke aluseks tabelis olev sarnane roog. Lisateavet leiate tabeli järel toodud punktist "Soovitusi küpsetamiseks, moorimiseks ja grillimiseks".

Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat.

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Õhuringlusega grill

-  Laiapinnaline grill
-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Mikrolaine- võimsus vat- tides	Kestus minutites
Sealiha						
Seapraad ilma kamarata, nt kaela- karbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		180-200	-	120-130
Seapraad ilma kamarata, nt kaela- karbonaad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		180-200	180	40-50
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	Kaaneta nõu	1		190-200	-	130-140
Seafilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		220-230	-	70-80
Seafilee, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		210-230	90	50-60
Seafilee, 400 g	Rest	2		220-230	-	20-25
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg (lisada veidi vett)	Kaanega kaetud nõu	1		210-220	-	60-80
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg	Kaaneta nõu	1		-	360	40-50
Sealihälõigud, 2 cm paksused	Rest	3		2	-	16-20
Sealihamedaljonid, 3 cm paksused (5 min eelkuumutada)	Rest	3		3*	-	8-12
Loomaliha						
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Kaaneta nõu	1		210-220	-	40-50
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		200-220	-	130-140
Rostbiif, medium, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		220-230	-	60-70
Lihalõik, 3 cm paksune, poolküps	Rest	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm kõrgune****	Rest	2		3	-	20-30
Vasikaliha						
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		160-170	-	100-120
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		200-210	90	70-80
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		180-200	90	60-70
Talleliha						
Tallekints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		170-190	-	50-70
Talleselg kondiga**	Kaaneta nõu	1		180-190	-	40-50
Talleselg kondiga**	Kaaneta nõu	1		190-210	90	30-40
Tallekarbonaad***	Rest	3		3	-	12-18
Vorstikesed						
Grillvorstid	Rest	2		3	-	10-20
Liharoad						
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	1		170-180	-	70-80
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	1		170-190	360	30-40

* eelkuumutada
** ilma keeramata
*** Asetage selle alla tasandile 1 universaalpann.
**** kui 2/3 ajast on möödunud, keerake teine pool

Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks

Ahi läheb väga mustaks.	Valmistage toidu kaane all kõrgemal temperatuuril või kasutage grillplaati. Grillplaadi kasutamisel on küpsetustulemused kõige paremad. Grillplaadi saate osta lisatarvikuna.
Praad on liiga tume ja kohati kõrbenud ja/või praad on liiga kuiv.	Kontrollige tasandit ja temperatuuri. Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Koorik on liiga õhuke.	Tõstke temperatuuri või lülitage pärast küpsetusaja lõppemist korra sisse grill.
Praad näeb hea välja, aga kaste on kõrbenud.	Valige järgmisel korral väiksem nõu või lisage rohkem vedelikku.
Praad näeb hea välja, kuid kaste on liiga hele ja vedel.	Valige järgmisel korral suurem nõu või lisage vähem vedelikku.
Moorimisel läheb liha kõrbema.	Nõu ja kaas peavad omavahel sobima ja hästi sulguma. Vähendage temperatuuri ja lisage moorimise ajal veel vedelikku.
Praad ei ole läbi küpsenud.	Lõigake praad lahti. Valmistage hautamislõus kaste ja asetage praelõigud kastmesse. Küpsetage liha valmis ainult mikrolainerežiimil.

Kala

Seadmel on erinevad kuumutusviisid kala valmistamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

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.

Kala on küps siis, kui seljauime saab kergesti eemaldada.

Küpsetamine ja grillimine restil

Asetage rest ettenähtud tasandile nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Lisaks asetage universaalpann selle all olevale tasandile nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas.

Märkus: Kui grillitav toiduaine on väga rasvane, ärge asetage universaalpanni otse resti alla, vaid lükake see tasandile 1.

Olenevalt kala suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Eralduv vedelik tilgub selle peale ja ahi jääb puhtaks. Peale selle tekib nii vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

Hoidke ahju ust grillimise ajal suletuna. Ärge kunagi grillige, kui ahju uks on lahti.

Kasutage võimaluse korral ühesuuruseid, ühepaksuseid ja üheraskuseid toiduaineid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mõnusalt mahlased. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

Keerake grillitavaid toiduaineid grilltangidega. Kui torkate kalasse kahvi, nõrgub osa mahlast välja ja kala muutub kuivaks.

Märkused

- Grillküttekeha lülitub pidevalt sisse ja välja, see on normaalne. Sisse- ja väljalülitamise sagedus sõltub seatud grillimisrežiimist.
- Grillimisel võib tekkida suitsu.

Küpsetusnõus küpsetamine ja hautamine

Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on ahjus kasutamiseks sobivad. Kontrollige, kas nõu mahub ahju.

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

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist hautamislõusid peegeldavad soojust nagu peegel ja on vaid mööndustega sobivad. Kala küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Valige kõrgem temperatuur ja/või pikem küpsemisaeg.

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

Kala küpsetamiseks kasutage kõrget ahjuvormi. Asetage vorm restile. Kui Teil ei ole sobivat nõud, siis kasutage universaalpanni.

Kaanega kaetud nõu

Ahi jääb kaanega nõu kasutamise korral tunduvalt puhtamaks. Veenduge, et kaas on nõu jaoks sobiv ja hästi sulgub. Asetage nõu restile.

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

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja pahvatada väga kuuma auru. Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahvataks otse Teie keha suunas.

Kala läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamislõusid ja reguleerige temperatuur kõrgemaks.

Hautamine mikrolainerežiimil

Võite kala hautada ka mikrolainerežiimil.

Selleks kasutage mikrolainerežiimi taluvat kaanega nõud või võtke kaaneks taldrik või spetsiaalne mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv foolium. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "Mikrolaineahi" lk 16

Toiduaine enda maitse jääb alles ning seepärast olge soola ja teiste maitseainete kasutamisel pigem mõõdukas. Terve kala puhul lisage üks kuni kolm supilusikat vett või sidrunimahla.

Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast valmimist veel 2-3 minutiks ahju.

Võtke valmisroad pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas nõus valmivad road kiiremini ja ühtlasemalt.

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate sobiva kuumutusviisi kalarooegade jaoks. Temperatuur ja valmimisaeg sõltuvad toiduaine kogusest, kvaliteedist ja temperatuurist. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Tabelis toodud andmed kehtivad külmkapitemperatuuril oleva kala asetamisel külma ahju. Nii hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

Tabelist leiate kala jaoks sobivad andmed koos kaaluga. Kui soovite küpsetada raskemat kala, kasutage kindlasti madalamat temperatuur. Mitme kala

puhul lähtuge küpsetusaja valimisel kõige raskema kala kaalust. Üksikud kalad peaksid olema ligikaudu ühesuurused.

Üldiselt on nii, et mida suurem kala, seda madalam temperatuur ja seda pikem küpsetusaeg.

Keerake kalal, mis ei ole ujumisasendis, teine külg, kui möödunud on ca ½ kuni ¾.

Märkus: Kasutage üksnes sellist küpsetuspaberit, mis valitud temperatuuri talub. Lõigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuuruseks.

Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat.

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Mikrolaine- võimsus vat- tides	Kestus minutites
Kala						
Terve kala, nt forell 300 g, grillitud	Kaaneta nõu	1		170-190	-	20-30
Terve kala, nt forell 300 g, grillitud	Rest	2		2	90	15-20
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	3
					360	2-7
Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaaneta nõu	1		170-190	-	30-40
Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaaneta nõu	1		230-250	360	30-40
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	10
					360	10-15
Kalafilee						
Naturaalne kalafilee, grillitud	Rest	2		1*	-	15-25
Naturaalne kalafilee, hautatud, 400 g	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	4
					360	3-8
Kalalõigud						
Kalalõigud, 3 cm paksused**	Rest	2		3	-	18-22
Kala, külmutatud						
Terve kala, nt forell 300 g, grillitud	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	5
					360	7-12
Kalafilee, naturaalne	Kaanega kaetud nõu	1		210-230	-	30-45
Kalafilee, naturaalne, 400 g	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	10-15
Kalafilee, üleküpsetatud	Rest	2		220-240	-	35-45
Kalafilee, üleküpsetatud, 400 g	Kaaneta nõu	1		3	360	15-20
Kalapulgad (vahepeal keerata)	küpsetusplaat	1		220-240	-	15-25
Kalaroad						
Kalavorm, 1000 g	Ahjuvorm	1		-	360	20-25

* eelkuumutada

** Asetage selle alla tasandile 1 universaalpann.

Köögivil ja lisandid

Siit leiate andmed grillitud köögivilja, kartulite ja sügavkülmutatud kartulitoodete valmistamise kohta.

Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja hoiate kokku elektrienergiat.

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Kui soovite küpsetada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga, kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kaanega nõud. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest.

Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt ja võimalikult õhukese kihina.

Teravilja keetmisel tekib palju vahtu. Teraviljatoodete puhul, nt ka riisi keetmiseks kasutage kõrget kaanega nõud.

Roogade enda maitse jääb suures osas alles. Seepärast olge soola ja teiste maitseainete kasutamisel pigem mõõdukas.

Kui Teie poolt ettevalmistatud koguse jaoks andmed puuduvad, siis pikendage või lühendage küpsetusaega järgmise põhireegli alusel: kaks korda suurem kogus vastab peaaegu kaks korda pikemale küpsetusajale.

Segage või keerake roogi vahepeal kaks kuni kolm korda. Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast soojendamist veel kaheks kuni kolmeks minutiks seisma.

Roogade mõjul läheb nõu kuumaks. Nõu võib olla väga kuum ka üksnes mikrolainerežiimi puhul.

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

Kahel tasandil küpsetamine

Kasutage kuumutusviisi 4D-kuuma õhk. Ühel ja samal ajal ahju asetatud plaatidel ei pruugi road valmida üheaegselt.

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

Tarvik

Veenduge, et kasutate alati sobivat tarvikut ja et asetate tarviku ahju õigetpidi.

Rest

Asetage rest ahju nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla.

Universaalpann või küpsetusplaat

Lükake universaalpann või küpsetusplaat lõpuni ahju, nii et kaldega pool jääb ahju ukse suunas.

Küpsetuspaber

Kasutage üksnes sellist küpsetuspaberit, mis valitud temperatuuri talub. Lõigake küpsetuspaber alati plaadiga ühesuuruseks.

Soovitused seadistused

Tabelist leiate sobiva kuumutusviisi paljude roogade jaoks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad toiduainete kogusest ja kvaliteedist. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

Kui küpsetate omaenda retsepti järgi, võtke aluseks tabelis olev sarnane roog.

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Mikrolaine-võimsus vat-tides	Kestus minutites
Köögivil, värske						
Köögivil, värske , 250 g*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	8-12
Köögivil, värske , 500 g*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	12-17
Köögivil, külmutatud						
Spinat, 450 g	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	13-18
Segaköögivil, 250 g	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	10-14
Segaköögivil, 500 g	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	15-20
Köögiviljaroad						
Grillitud köögivil	universaalpann	3		3	-	10-15
Kartulid						
Küpsetatud kartulipoolikud	universaalpann	1		160-180	-	45-60

* vahepeal segage või keerake roogi üks kuni kaks korda

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Küpsetatud kartulipoolikud, 1 kg	universaalpann	1		200-220	360	15-20
Koorega kartulid, terved, 250 g	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	10-13
Kooritud kartulid, veerandikeks lõigatud, 500 g	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	13-17

Kartulitooted, külmutatud

Kartulirösti	universaalpann	2		180-200	-	20-30
Kartulitaskud, täidetud	universaalpann	2		200-220	-	18-28
Kroketid (vahepeal keerata)	küpsetusplaat	1		210-230	-	15-25
Friikartulid (vahepeal keerata)	küpsetusplaat	1		200-210	-	20-30
Friikartulid, 500 g	universaalpann	1		250-270	180	15-20
Friikartulid, 2 tasandil (vahepeal keerata)	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		200-220	-	30-40

Riis

Pikateraline riis (250 g + 500 ml vett)	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	7-9
					180	13-16
Looduslik riis, 250 g + 650 ml vett	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	11-13
					180	25-30
Risoto, 250 g + 900 ml vett	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	12-14
					180	22-27

Teravili

Kuskuss, 250 g + 500 ml vett	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	6-8
Hirss, terve, 250 g + 600 ml vett	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/maisimanna, 125 g + 500 ml vett*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	6-8
					180	4-7
Kruubid, 250 g + 750 ml vett	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	11-13
					180	25-30

Muna

Munaklimbid 2 munast	Kaanega kaetud nõu	1		-	360	6-8
----------------------	--------------------	---	--	---	-----	-----

* vahepeal segage või keerake roogi üks kuni kaks korda

Dessert

Seadmega saate valmistada jogurtit ja erinevaid desserte.

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest.

→ "Mikrolaineahi" lk 16

Asetage rest nõuga ahju nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla.

Jogurti valmistamine

Võtke kõik tarvikud ja kandraamistikud ahjust välja. Ahi peab olema tühi.

1. Kuumutage 1 liiter piima (3,5 %) pliidiplaadil temperatuurile 90 °C ja laske jahtuda 40 °C peale. H-piima puhul piisab soojendamisest 40 °C peale.
2. Segage sisse 150 g jogurtit (külmkapitemperatuuril).
3. Valage tassidesse või väikestesse purkidesse ja katke toidukilega.
4. Asetage tassid või purgid ahju põrandale ja valmistage vastavalt tabelile.
5. Pärast valmistamist laske jogurtil külmkapis jahtuda.

Puding pudingipulbrist

Raputage pudingipulber mikrolaineid taluvasse kõrgesse nõusse, lisage piim ja suhkur ning segage hästi läbi. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhistele.

Niipea kui piim tõuseb keema, segage hästi läbi. Korrake seda kaks kuni kolm korda.

Riisipudru valmistamine

1. Kaaluge riis ära ja lisage 4-kordne kogus piima.
2. Pange riis ja piim kõrgesse mikrolaineid taluvasse nõusse.
3. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.
4. Niipea kui piim tõuseb keema, segage hästi läbi ja vähendage mikrolainevõimsust vastavalt tabelis toodud andmetele.
Edasikeemise ajal segage mitu korda läbi.

Kompott

Laduge puuvili mikrolaineid taluvasse nõusse ja lisage 100 g kohta üks supilusikas vett. Maitsestage suhkru ja maitseainetega. Katke nõu kaanega ja seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.

Hautamise ajal segage paar korda läbi.

Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks

Kasutage kuumuskindlat madalat klaasnõud, nt ahjuvormi kaant. Ärge kasutage portselanist või väga sügavat taldrikut.

Asetage popkornituutu nõusse nii, et tähistatud pool jääb alla. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhistele. Olenevalt tootest ja kogusest tuleb muuta aega.

Et vältida popkorni kõrbemist, võtke tuutu 1 ½ minuti pärast välja ja raputage seda. Pärast valmistamist pühkige ahjukamber puhtaks.

⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda. Lähtuge pakendil toodud andmetest. Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

Soovituslikud seadistused

Kasutatud kuumutusviisid:

- 4D kuum õhk
- Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Puding pudingipulbrist*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	5-8
Jogurt	Portsjonivormid	Ahju põhi		40-45	-	8-9h
Riisipuder, 125 g riisi + 500 ml piima*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	10
					180	20-25
Marjakompott, 500 g	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	9-12
Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks, 1 tuutu á 100 g**	Kaaneta nõu	1		-	600	4-6

* vahepeal segage või keerake roogi üks kuni kaks korda

** asetage nõusse suletud tuutu

Energia säästmine Eco-kuumutusviisiga

Energiatõhusa kuumutusviisiga Kuum õhk/Eco saate toidu valmistamisel elektrienergiat kokku hoida.

Asetage road külma tühja ahju. Vaid siis on võimalik energiat kokku hoida. Hoidke ahju ust küpsetamise ajal suletuna.

Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja hoiate kokku elektrienergiat.

Kasutage ainult seadme tootja originaaltarvikuid. Need on ahju ja kuumutusviiside jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

Tarvik

Veenduge, et kasutate alati sobivat tarvikut ja et asetate tarviku ahju õigesti.

Rest

Asetage rest ahju nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla.

Universaalpann või küpsetusplaat

Lükake universaalpann või küpsetusplaat lõpuni ahju, nii et kaldega pool jääb ahju ukse suunas.

Küpsetusvormid ja nõud

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid. Nendega hoiate kokku kuni 35 protsenti elektrienergiat.

Roostevabast terasest või alumiiniumist nõud peegeldavad soojust nagu peegel. Paremini sobivad mittepeegeldavad emailist, kuumusukindlast klaasist või alumiiniumsurvevalust nõud.

Valgeplekist vormid, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ja kook ei pruunistu ühtlaselt.

Küpsetuspaber

Kasutage üksnes sellist küpsetuspaberit, mis valitud temperatuuri talub. Lõigake küpsetuspaber alati plaadiga ühesuuruseks.

Soovituslikud seadistused

Siit leiate andmed erinevate roogade jaoks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taina liigist ja kogusest. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Märkus: Kõrgem temperatuur ei lühenda küpsetamisaega. Koo või pirukas küpseks vaid väljast, kuid jääks seest nätskeks.

Kasutatud kuumutusviis:

-  Kuum õhk Eco

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Vormikoogid					
Liivatainakook vormis	Ümar/piklik vorm	1		140-160	60-80
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	1		140-160	20-40
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	1		150-170	20-30
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-170	25-35
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	1		150-160	50-60
Plaadikoogid					
Liivatainakook kuiva kattega	küpsetusplaat	1		160-180	20-40
Muretainakook kuiva kattega	küpsetusplaat	1		170-180	25-35
Väikesed küpsetised					
Muffinid	muffiniplaat	2		160-180	15-30
Väikesed koogid	küpsetusplaat	1		150-160	25-35
Lehttainaküpsetised	küpsetusplaat	2		170-190	25-50
Keedutainaküpsetis	küpsetusplaat	1		200-220	35-45
Küpsised	küpsetusplaat	2		140-160	15-30
Küpsised	küpsetusplaat	2		140-150	25-40

Akrüülamiid toiduainetes

Akrüülamiid tekib eelkõige kõrgel temperatuuril kuumutatavates teravilja- ja kartulitoodetes, nt

kartulikõpsudes, friikartulites, röstsaia, saiakestes, leivas, küpsetistes (küpsised, piparkoogid).

Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks

Üldmärkused	■ Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad. ■ Laske roogadel minna kuld kollaseks, ärge pruunistage neid liigselt. ■ Suures tükis toiduaine sisaldab vähem akrüülamiidi.
Küpsetamine	Kuumutusviisil ülalt/altkuumutus max 200°C. Kuum õhu režiimil, max temperatuur 180 °C.
Küpsised	Kuumutusviisil ülalt/altkuumutus, max temperatuur 190 °C. Kuum õhu režiimil, max temperatuur 170 °C. Muna ja munavalge vähendab akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei lähe friikartulid kuivaks.

Kuivatamine

Kuumutusviisil 4D-kuum õhk saab suurepäraselt kuivatada. Seda liiki konserveerimisel kontsentreeruvad aroomained vedeliku kao tagajärjel.

Kasutage ainult laitmatu kvaliteediga puu- ja köögivilja ja peske seda hoolikalt. Vooderdage rest küpsetus- või pärgamentpaberiga. Nõrutage puuvili korralikult ja kuivatage.

Lõigake see ühesuurusteks tükkideks või viiludeks. Asetage koorimata puuvili alusele nii, et lõikepind jääb üles. Jälgige, et ei seened ega puuvili ei ole restil üksteise peal.

Riivige köögivilja jämeda riiviga ja blanšeerige. Laske blanšeeritud köögiviljal hästi kuivada ja laduge see ühtlaselt restile.

Kuivatage maitseroheline koos varrega. Asetage maitseroheline ühtlaselt ja väikese hunnikuna restile.

Kuivatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

- 1 rest: tasand 2
- 2 resti: tasand 3+1

Väga mahlast puu- või aedvilja keerake mitu korda. Võtke kuivatatud viljad kohe pärast kuivatamist paberilt.

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate seadistused erinevate toiduainete kuivatamiseks. Temperatuur ja aeg sõltuvad kuivatatavate toiduainete liigist, niiskusest, küpsusastmest ja paksusest. Mida kauem lasete kuivatatavatel toiduainetel kuivada, seda paremini see säilib. Mida õhemad viilud lõikate, seda kiiremini läheb kuivatamine ja seda aromaatsmaks jäävad

kuivatatavad toiduained. Seepärast on toodud vahemikud.

Kui soovite kuivatada teisi toiduaineid, võtke aluseks tabelis toodud sarnased toiduained.

Kasutatud kuumutusviis:

- ☼ 4D kuum õhk

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Südamega puuviljad (õunakettad, 3 mm pak-sused, resti kohta 200 g)	Rest	2	☼	80	4-7
Kividega puuviljad (ploomid)	Rest	2	☼	80	8-10
Juurviljad (porgandid), riivitud, blanšeeritud	Rest	2	☼	80	4-7
Seened lõikudena	Rest	2	☼	60	6-8
Ürdid, puhastatud	1-2 resti	-	☼	60	2-6

Sissetegemine

Ahjus saate sisse teha puuvilja ja köögivilja.

⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

Valesti kuumutatud toiduainetega purgid võivad lõhkeda. Lähtuge tabelis sissetegemise kohta toodud andmetest.

Purgid

Kasutage üksnes puhtaid ja terveid purke. Kasutage üksnes kuumuskindlaid, puhtaid ja terveid kummitihendeid. Eelnevalt kontrollige üle klambrid ja vedrud.

Üheskoos kuumutage ainult ühesuuruseid ja ühesuguse sisuga purke. Ahjus saate üheaegselt kuumutada kuni kuus ½, 1 või 1½ liitrist purki. Ärge kasutage suuremaid või kõrgemaid purke. Kaaned võivad pealt hüpata.

Purgid ei tohi ahjus kuumutamise ajal üksteisega kokku puutuda.

Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

Kasutage ainult laitmatu kvaliteediga puu- ja juurvilja. Peske seda hoolikalt.

Koorige puu- ja köögivilja, eemaldage seemned või südamed, tükeldage ja laduge purkidesse nii, et ca 2 cm purgi servast jääb vabaks.

Puuvili

Valage purkides olevatele puuviljatükkidele peale kuum suhkrulahus, millelt olete vahu ära koorinud (ca 400 ml 1-liitriste purgi kohta). Ühe liitri vee kohta:

- ca 250 g suhkrut magusate puuviljade puhul
- ca 500 g suhkrut hapude puuviljade puhul

Köögivilja

Valage purkides olevatele köögiviljatükkidele peale kuum keedetud vesi.

Pühkige purgiservad üle, need peavad olema puhtad. Asetage igale purgile niiske kummirõngas ja kaas. Sulgege purgid klambritega. Asetage purgid universaalpannile nii, et need omavahel kokku ei puutu.

Valage universaalpannile 500 ml kuuma vett (ca 80 °C). Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.

Kuumutamise lõpetamine

Puuvili

Mõne aja pärast hakkab põhjast tõusma mulle. Lülitage seade välja kohe, kui kõikides purkides tõuseb põhjast üles mulle. Võtke purgid pärast toodud järelsoojendusaja möödumist ahjust välja.

Köögivilja

Mõne aja pärast hakkab põhjast tõusma mulle. Niipea kui kõikides purkides tõuseb põhjast üles mulle, vähendage temperatuur 120 °C peale ja laske purkidel vastavalt tabelis toodud juhisele suletud ahjus edasi seista, nii et mullide teke jätkub. Pärast selle aja möödumist lülitage seade välja ja kasutage nagu tabelis toodud veel mõne minuti jooksul järelkuumust.

Võtke purgid pärast kuumutamist ahjust välja ja asetage need puhtale rätikule. Ärge pange kuumi purke külmale ega niiskele pinnale. Katke purgid kinni, et kaitsta neid tõmbetuule eest. Eemaldage klambrid alles siis, kui purgid on jahtunud.

Soovituslikud seadistused

Tabelis puuvilja ja köögivilja kuumutamise kohta toodud ajad on ligikaudsed. Aegu võib mõjutada ruumi temperatuur, purkide arv, kogus ja purgi sisu temperatuur ja kvaliteet. Andmed käivad 1-liitriste ümarate purkide kohta. Enne ümber- või väljalülitamist kontrollige, kas purkides tekib korralikult mulle. Mullide teke algab ca 30-60 minuti pärast.

Kasutatud kuumutusviis:

-  4D kuum õhk

Roog	Nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Kestus minutites
Sissetegemine					
Köögivili, nt porgandid	1-liitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				120	alates mullide tekkest: 30-40
				-	Järelkuumus: 30
Köögivili, nt kurgid	1-liitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				-	Järelkuumus: 30
Kividega puuviljad, nt kirsid, ploomid	1-liitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				-	Järelkuumus: 35
Südamega puuviljad, nt õunad, maasikad	1-liitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				-	Järelkuumus: 25

Ülessulatamine

Sügavkülmutatud puuvilja, köögivilja, linnuliha, liha, kala ja küpsetiste sulatamiseks kasutage funktsiooni Mikrolainerežiim.

Võtke külmutatud toiduained pakendist välja ja asetage mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivas nõus restile. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "Mikrolaineahi" lk 16

Asetage rest ahju nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla.

Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja hoiate kokku elektrienergiat.

Soovituslikud seadistused

Tabelites toodud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist, külmutustemperatuurist (-18°C) ja struktuurist. Toodud on ajavahemikud. Seadistage

kõigepealt lühem aeg ja vajadusel pikendage seda. Ülessulatamine õnnestub sageli paremini mitmes etapis. Need on märgitud tabelis üksteise all.

Nõuanne: Õhukesed toiduained või portsjonid sulavad üles kiiremini kui plokina külmutatud toiduained.

Segage või keerake roogi vahepeal üks kuni kaks korda. Suuri tükke tuleks keerata mitu korda. Vajaduse korral jagage roog vahepeal mitmeks tükiks või võtke juba sulanud tükid ahjust välja.

Laske sulanud roal olla veel 10 kuni 30 minutit väljalülitatud ahjus, et temperatuur ühtlustuks.

Nõuanne: Kui Teie kogused on teistsugused kui tabelites, aitab lihtne põhireegel: kaks korda suurem kogus vastab peaaegu kaks korda pikemale kestusele.

Kasutatud kuumutusviis:

-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Mikrolaine- võimsus vat- tides	Kestus minutites
Leib, kuklid					
Leib, 500 g	Kaaneta nõu	1		180	3
				90	10-15
Kuklid	Rest	1		180	5-10
				90	5-10
Kook					
Kook, mahlane, 500 g	Kaaneta nõu	1		180	5
				90	15-20
Kook, kuiv, 750 g	Kaaneta nõu	1		180	2
				90	10-15

* Kui 1/2 ajast on möödunud, keerake teine pool.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Mikrolaine- võimsus vat- tides	Kestus minutites
Liha, linnuliha					
Kana, terve, 1,2 kg	Kaaneta nõu	1		180	10
				90	10-15
Linnulihatükid, 250 g*	Kaaneta nõu	1		180	3
				90	5-10
Part, 2 kg*	Kaaneta nõu	1		180	10
				90	30-40
Liha, nt praetükk (toores liha) 800 g	Kaaneta nõu	1		180	15
				90	10-15
Liha, nt praetükk (toores liha) 1 kg	Kaaneta nõu	1		180	15
				90	20-30
Liha, nt praetükk (toores liha) 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		180	15
				90	25-35
Lihatükid või lõigud, nt guljašš (toores liha), 500 g	Kaaneta nõu	1		180	8
				90	5-10
Segahakkliha, 200 g*	Kaaneta nõu	1		90	8-15
Segahakkliha, 500 g*	Kaaneta nõu	1		180	5
				90	10-15
Segahakkliha, 800 g*	Kaaneta nõu	1		180	10
				90	15-20
Kala					
Kala, terve, 300 g*	Kaaneta nõu	1		180	3
				90	10-15
Kalafilee, 400 g*	Kaaneta nõu	1		180	5
				90	10-15
Puuvili, köögivili					
Marjad, 300 g	Kaaneta nõu	1		180	5-10
Köögivili, 600 g	Kaaneta nõu	1		180	10
				90	8-13
Muu					
Või pehmendamine, 125 g	Kaaneta nõu	1		90	7-9
* Kui 1/2 ajast on möödunud, keerake teine pool.					

* Kui 1/2 ajast on möödunud, keerake teine pool.

Toidu soojendamine mikrolainerežiimil

Mikrolainerežiimil saate roogi soojendada või ühekorraga sulatada ja soojendada.

Võtke valmisroad pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas nõus soojeneb roog kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda eri kiirusega.

Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt ja võimalikult õhukese kihina. Ärge laduge toiduaineid mitmes kihis üksteise peale.

Katke road kaanega. See tagab parema küpsetamistulemuse. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat

kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.

Segage või keerake roogi vahepeal kaks kuni kolm korda. Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast soojendamist veel 1 kuni 2 minutiks seisma.

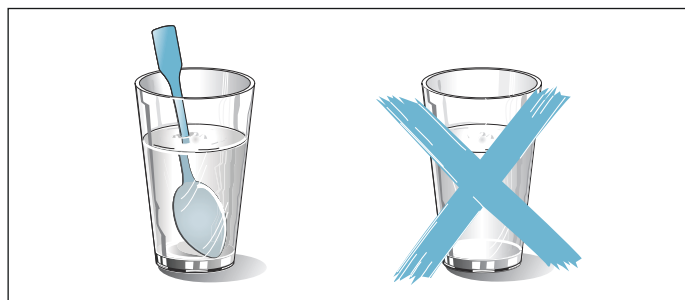
Beebitoidu soojendamisel asetage lutipudel restile ilma luti ja kaaneta. Pärast kuumutamist loksutage või segage korralikult läbi, kindlasti kontrollige temperatuuri.

Roogade mõjul läheb nõu kuumaks. Nõu võib olla väga kuum ka üksnes mikrolainerežiimi puhul.

Nõuanne: Kui Teie kogused on teistsugused kui tabelites, aitab lihtne põhireegel: kaks korda suurem kogus vastab peaaegu kaks korda pikemale kestusele.

⚠ Hoiatus – Põletusoht!

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



Tähelepanu!

Sädemete teke: metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad purustada ukse siseklaasi.

Soovitused seadistused

Tabelist leiate andmed paljude roogade ja jookide soojendamiseks mikrolainerežiimil. Tabelites toodud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad kasutatavast nõust, toiduainete kvaliteedist, temperatuurist ja struktuurist. Toodud on ajavahemikud. Seadistage kõigepealt lühem aeg ja vajadusel pikendage seda.

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.

Kui Teie roa jaoks andmed puuduvad, võtke aluseks tabelis olev sarnane roog.

Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja hoiate kokku elektrienergiat.

Pärast valmistamist pühkige ahjukamber puhtaks.

Kasutatud kuumutusviis:

-  Mikrolainerežiim

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Mikrolaine-võimsus vattides	Kestus minutites
Jookide soojendamine					
200 ml (hästi läbi segada)	Kaaneta nõu	1		1000	1-3
400 ml (hästi läbi segada)	Kaaneta nõu	1		1000	2-6
Beebitoidu soojendamine					
Piimapudelid, 150 ml (hästi läbi segada)	Kaaneta nõu	1		360	1-3
Köögivili, jahutatud					
250 g	Kaanega kaetud nõu	1		600	3-8
Köögivili, külmutatud					
lahtiselt, 250 g	Kaanega kaetud nõu	1		600	8-12
Spinat, plokina külmutatud, 450 g	Kaanega kaetud nõu	1		600	11-16
Road, jahutatud					
Portjonroog, 1 portsjon	Kaanega kaetud nõu	1		600	4-8
Supp, ühepajatoit, 400 ml	Kaanega kaetud nõu	1		600	5-7
Lisandid, nt nuudlid, klimeid, kartulid, riis	Kaanega kaetud nõu	1		600	5-10
Vormiroad, 400 g, nt lasanje, kartuligratään	Kaaneta nõu	1		600	5-10
Road, külmutatud					
Portjonroog, 1 portsjon	Kaanega kaetud nõu	1		600	11-15
Supp, ühepajatoit, 200 ml (hästi läbi segada)	Kaanega kaetud nõu	1		1000	2-4
Lisandid, 500 g, nt nuudlid, klimeid, kartulid, riis	Kaanega kaetud nõu	1		600	7-10
Vormiroad, 400 g, nt lasanje, kartuligratään	Kaanega kaetud nõu	1		600	11-15

Kontrollroad

Need tabelid töötati välja kontrolliasutuste poolt, et kergendada seadme kontrollimist.

Kooskõlas standarditega EN 60350-1:2013 ja/või IEC 60350-1:2011 ja standardiga EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Küpsetamine

Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

Kattega õunakook

Kattega õunakook ühel tasandil: asetage tumedad lahtikäivad vormid nihutatult üksteise kõrvale.

Suhkrubiskviit

Suhkrubiskviit kahel tasandil: Asetage lahtikäivad vormid diagonaalselt üksteise kohale restidele.

Märkused

- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.
- Järgige tabelites ahju eelkuumenemise kohta esitatud juhiseid. Väärtused kehtivad ilma kiirkuumutusega.
- Küpsetamiseks valige esmalt toodud temperatuuridest madalaim temperatuur.

Kasutatud kuumutusviis:

-  4D kuum õhk

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsetamine					
Küpsised	küpsetusplaat	1		140-150*	25-35
Väikesed koogid	küpsetusplaat	1		150*	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140*	35-45
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-170**	30-45
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	1		160-170	70-80
* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni					
** eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni					

Grillimine

Lisaks asetage sisse universaalpann. Vedelik tilgub pannile ja ahi jääb puhtamaks.

Kasutatud kuumutusviis:

-  Laiapinnaline grill

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Grillimisrežiim	Kestus minutites
Grillimine					
Röstsai pruunistamine	Rest	3		3	3-6
Loomalihahamburger, 12 tk*	Rest	2		3	20-30
* kui 2/3 koguaajast on möödunud, keerake teine pool					

Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest.

→ "Mikrolaineahi" lk 16

Asetage rest nõuga ahju nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla.

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Õhuringlusega grill
-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Mikrolaine- võimsus vat- tides	Kestus minutites
Ülessulatamine mikrolainerežiimil						
Liha	Kaaneta nõu	1		-	180	5
					90	10-15
Küpsetamine mikrolainerežiimil						
Munaroog	Kaaneta nõu	1		-	360	20
					180	20-25
Biskviit	Kaaneta nõu	1		-	600	7-9
Pikkpoiss	Kaaneta nõu	1		-	600	22-27
Küpsetamine mikrolainerežiimiga kombineeritult						
Kartulivorm	Kaaneta nõu	1		150-170	360	25-30
Kook	Kaaneta nõu	1		190-210	180	12-18
Kana	Kaaneta nõu	1		180-200	360	25-35



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001102708

950323