



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Integreeritav ahi

HBG6764.1

[et] Kasutusjuhend

Integreeritav ahi

Sisukord

 Nõuetekohane kasutamine	4	 Lapselukk	20
 Olulised ohutusnõuded	5	Aktiveerimine ja inaktiveerimine	20
Üldine teave	5	 Põhiseaded	20
Halogeenlamp	5	Põhiseadistuste muutmine	20
Praetermomeeter	6	Põhiseadistuste loend	20
Puhastusfunktsioon	6	Voolukatkestus	21
 Kahjustuste põhjused	6	Kellaaja muutmine	21
Üldine teave	6	 Sabbat-seade	21
 Keskkonnakaitse	7	Sabbat-seadistuse käivitamine	21
Energia säästmine	7	 Puhastamine	22
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	7	Sobivad puhastusvahendid	22
 Seadmega tutvumine	8	Seadme hoidmine puhtana	23
Juhtpaneel	8	 Puhastusfunktsioon	23
Juhtelemendid	8	Enne puhastusfunktsiooni	23
Ekraan	9	Puhastusfunktsiooni väljareguleerimine	24
Funktsioonid	9	Pärast puhastusfunktsiooni	24
Kuumutusviisid	10	 Kanderaamistikud	25
Muu teave	11	Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek	25
Ahju funktsioonid	11	 Seadme uks	25
 Tarvikud	11	Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine	25
Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud	11	Uksekatte eemaldamine	26
Lisatarviku sissepanek	11	Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	26
Täiendavad lisatarvikud	12	 Mida teha tõrgete korral?	28
 Enne esmakordset kasutamist	13	Tõrgete kõrvaldamine	28
Esmakordne kasutuselevõtt	13	Maksimaalne tööaeg	28
Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine	13	Ahjulambi pirni vahetamine	29
 Seadme kasutamine	14	Klaaskate	29
Seadme sisse- ja väljalülitamine	14	 Hooldekeskus	29
Käivitamine	14	E-number ja FD-number	29
Funktsiooni seadistamine	15		
Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine	15		
Kiirkuumutus	15		
 Ajafunktsioonid	16		
Kestuse seadistamine	16		
Lõpu seadmine	16		
Signaalkella seadmine	17		
 Praetermomeeter	18		
Kuumutusviisid	18		
Praetermomeetri asetamine lihasse	18		
Sisetemperatuuri seadmine	19		
Eri toiduainete sisetemperatuurid	19		

 Road	30
Märkused seadistamise kohta	30
Praetermomeeter	30
Roa valimine	30
Küpsetussensor	31
Roa seadistamine	31
 Meie köögistuudios katsetatud	32
Ärge kasutage silikoonvorme	32
Koogid ja väikesed küpsetised	32
Leib ja sai	35
Pitsa, quiche ja soolased pirukad	36
Vormiroog ja suflee	38
Linnuliha	38
Liha	40
Kala	42
Köögivilja ja lisandid	44
Jogurt	44
Eco-kuumutusviisid	45
Akrüülamiid toiduainetes	46
Õrn küpsetus	46
Kuivatamine	48
Sissetegemine	48
Taina kergitamine	49
Ülessulatamine	49
Soojana hoidmine	50
Kontrollroad	51

Lisateavet toodete, tarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist aadressil: **www.bosch-home.com** ja Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Nõuetekohane 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 tuvastamise korral 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 toitide ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 4000 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 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest 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.
- Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida. Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.
- 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 seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

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 kääriava toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult tehtu 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 hooldekeskusesse
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.

Hoiatus – Magnetist põhjustatud oht!

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

Halogeenlamp

Hoiatus – Põletusoht!

Ahjulambid lähevad väga kuumaks. Põletuse oht esineb veel mõnda aega pärast väljalülitamist. Ärge puudutage klaasist katet. Puhastamisel vältige kokkupuudet nahaga.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.

Praetermomeeter

⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Vale praetermomeetri kasutamine võib kahjustada isolatsiooni. Kasutage üksnes seadme jaoks ette nähtud praetermomeetrit.

Puhastusfunktsioon

⚠️ Hoiatus – Tuleoht!

- Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad puhastuse ajal süttida. Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust lahtine mustus ja tarvikud.
- Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid. Hoidke seadme esikülge vaba. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kui ukse tihend on kahjustada saanud, läheb ukse piirkond väga kuumaks. Ärge küürige ega eemaldage tihendit! Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

⚠️ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Plaatide ja vormide külgevõtmatu kate hävineb ja tekivad mürgised gaasid. Ärge kunagi jätke puhastuse ajaks ahju külgevõtmatu kattega plaate ja vorme. Puhastuse ajaks tohib ahju jätta üksnes emailitud tarvikuid.

⚠️ Hoiatus – Tervisekahjustuste oht!

Ahi kuumeneb väga kõrge temperatuurini, nii et küpsetamisel ja grillimisel tekkivad jäägid põlevad ära. Seejuures eraldub auru, mis võib ärritada limaskesti. Õhutage kööki korralikult, kui puhastusfunktsioon on käigus. Ärge viibige ruumis pikemat aega. Hoidke lapsed ja koduloomad eemal. Ka ajalise nihkega funktsiooni puhul, kui lõpetusaeg on seatud hilisemaks, järgige juhiseid.

⚠️ Hoiatus – Põletusoht!

- Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge avage ahju ust. Laske ahjul jahtuda. Hoidke lapsed eemal.
- ⚠️ Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge puudutage seadme ust. Laske ahjul jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Kahjustuste põhjused

Üldine teave

Tähelepanu!

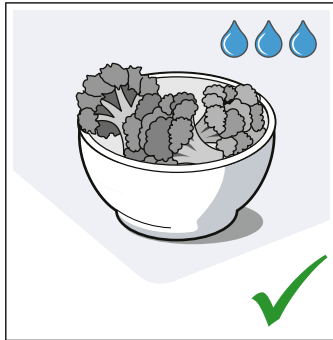
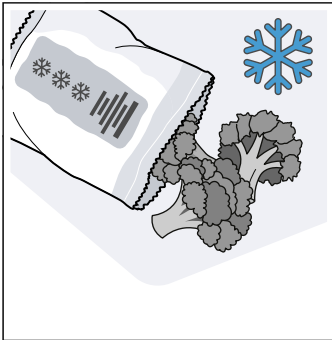
- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Alumiiniumfoolium: ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga. Ukseklaasil võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.
- Silikoonvormid: ärge kasutage silikoonist küpsetusvorme ja silikooni sisaldavaid küpsetusfooliume, katteid ja lisatarvikuid. Küpsetussensor võib kahjustada saada. Silikooniga kaetud küpsetuspaberit võib kasutada.
- 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 sügavamalt universaalpanni.
- Ahjupuhastusvahend: Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit. See võib kahjustada emaili. Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambri ja ahju ukse küljest kõik jäägid.
- Väga määrdund tihend: kui tihend on väga määrdund, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögimööbel võib kahjustada saada. Hoidke tihend alati puhas. → "Puhastamine" lk 22
- 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.

Keskonnakaitse

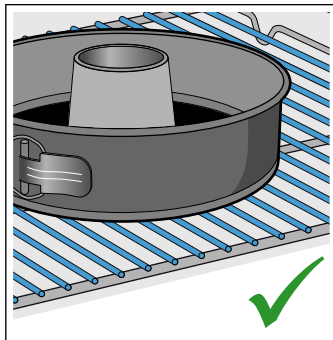
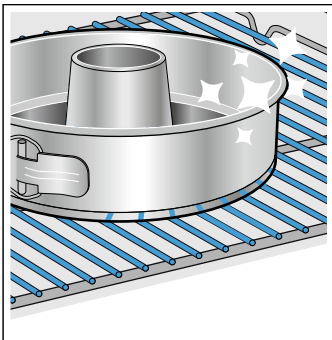
Teie uus seade on eriti energiatõhus. Järgnevalt leiame soovitusi selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

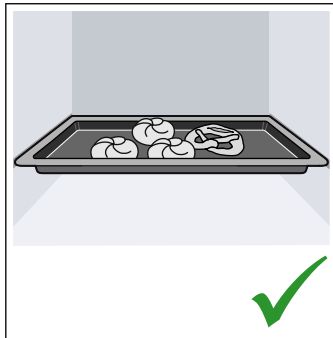
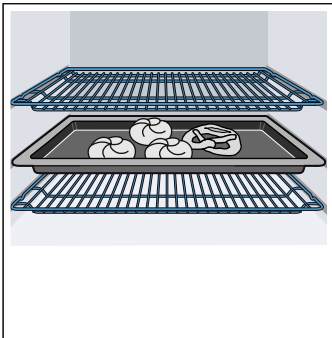
- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- Enne ahjupanekut laske külmunud toiduainetel üles sulada.



- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.



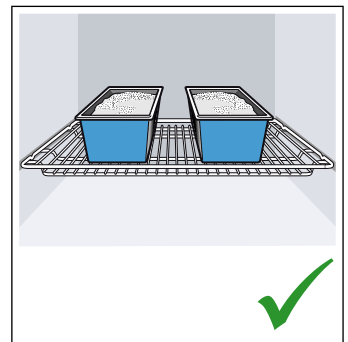
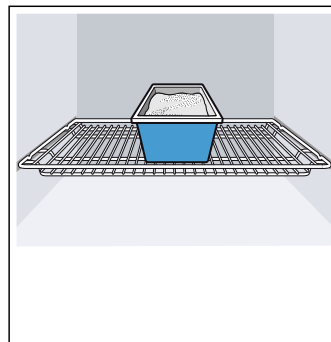
- Tarvikud ja nõud, mida Te ei vaja, võtke ahjust välja.



- 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 keeksvormi ahju asetada üksteise kõrvale.



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

Keskonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

Seadmega tutvumine

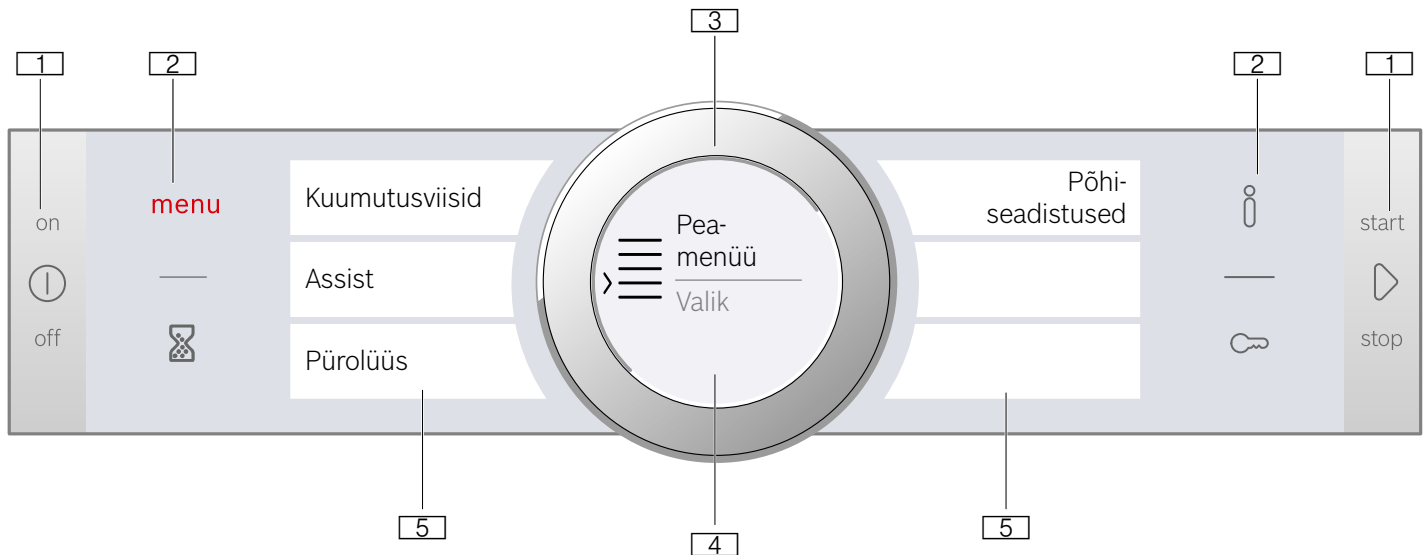
Selles peatükis anname Teile juhiseid juhtpaneeli ja juhtelementide käsitlemiseks. Peale selle tutvute seadme erinevate funktsioonidega.

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

Juhtpaneel

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

Ülevaade näitab sisselülitatud seadme juhtpaneeli koos menüünäidikuga.



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 väljalülitamiseks 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.

5 Puutetundlik ekraan

Puutetundlikul ekraanil näete valikuvõimalusi. Väljalülitamiseks puudutage asjaomast tekstivälja. Tekstiväljad muutuvad olenevalt valikust.

Juhtelemendid

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

Nupud ja puuteväljad

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlilikult 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
Puuteväljad	
☰	menu Menüü Funktsioonide menüü avamine
⌚	Signaalkell Signaalkella valimine
ⓘ	Teave Juhiste kuvamine
🔒	Lapselukk Lapseluku pika vajutamisega (ca 4 sek) aktiveerimine ja inaktiveerimine

Juhtnupp

Juhtnupust muudate ekraanile ilmutavaid väärtusi.

Puutetundlikul ekraanil olevate valikuloendite lehitsemiseks kasutage samuti juhtnuppu.

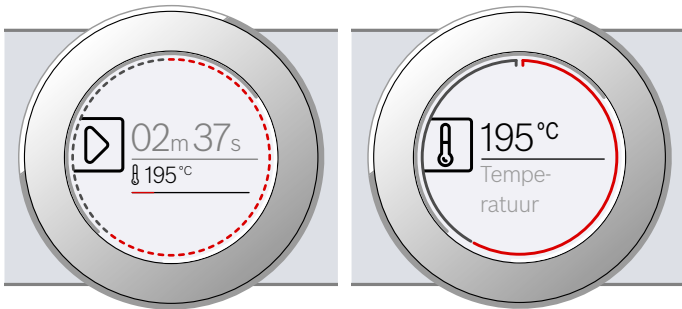
Enamiku valikuloendite puhul peate juhtnupu uuesti tagasi keerama, kui olete jõudnud esimese või viimase punkti juurde.

Ekraan

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

Väärtus, mida saate parasjagu välja reguleerida, on fookuses ja valge. Taustal olev väärtus on hall.

Fookus	Fokuseeritud väärtust saab vahetult muuta, ilma et seda peaks eelnevalt välja valida. Pärast funktsiooni käivitamist on fookuses alati temperatuur või võimsusaste. Valge joon on ühtlasi kuumenemisjoon ja muutub punaseks.
Suurendamine	Seni kuni muudate fookuses olevat väärtust juht-rõngast, 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 segmentid uuesti. Kulgeva kestuse puhul kustub igas sekundis üks segment.

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.

Puutetundlik ekraan

Puutetundlik ekraan on ühekorraga näidik ja juhtelement. See näitab Teile, mida saate funktsiooni kohta välja valida ja mis on juba välja reguleeritud. Funktsiooni väljavalimiseks puudutage tekstivälja.

Seda, milline funktsioon on välja valitud, näitab kõrval olev punane vertikaalne kastike. Vastav väärtus on ekraanil valgelt fookuses.

Funktsioon, mille juurde võite edasi või tagasi lehitseda, on tähistatud väikese punase noolega tekstivälja ääres.

Temperatuur

< Kuumutusviis
4D kuum õhk

Funktsioonid

Seadmel on erinevad funktsioonid, mis seadme kasutamist lihtsustavad.

Täpsed juhised nende kohta leiате asjaomastest peatükkidest.

Väljalt **menu** avate funktsioonide menüü.

Funktsioon	Otstarve
Kuumutusviisid → "Seadme kasutamine" lk 14	Roogade optimaalseks valmistamiseks on olemas erinevad täpselt välja reguleeritud kuumutusviisid.
Abi → "Road" lk 30	Paljude roogade jaoks on sobivad seadistused juba ette programmeeritud.
Pürolüüs → "Puhastusfunktsioon" lk 23	Puhastusfunktsioon puhastab ahju peaaegu iseseisvalt.
Põhiseadistused → "Põhiseaded" lk 20	Seadme põhiseadistusi saate kohandada vastavalt oma soovidele.

Kuumutusviisid

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

Kuumutusviiside sümbolid aitavad Teil kuumutusviise paremini meelde jätta.

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

Kuumutusviis	Temperatuur	Otstarve
 4D kuum õhk	30-275 °C	Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
 Ülalt-/altkuumutus	30-300 °C	Tavapäraseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
 Kuum õhk Eco	30-275 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil ilma eelkuumutamata. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Kõige tõhusam on kuumutusviis vahemikus 125-275 °C. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu ja energiatõhususklassi kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil.
 Ülalt-/altkuumutus Eco	30-300 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks. Kuumus tuleb ülalt ja alt. Kõige tõhusam on kuumutusviis vahemikus 150-250 °C. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.
 Õhuringlusega grill	30-300 °C	Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuumu õhu roa ümber ringlema.
 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.
 Pitsarežiim	30-275 °C	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
 Õrn küpsetus	70-120 °C	Pruunistatud tundlike lihatükkide aeglaseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks kaaneta nõus. Madalatemperatuuriline kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
 Altkuumutus	30-250 °C	Veevannis küpsetamiseks ja järelküpsetamiseks. Kuumus tuleb alt.
 Ülessulatamine	30-60 °C	Külmutatud roogade säästlikuks ülessulatamiseks.
 Soojana hoidmine	60-100 °C	Valminud roogade soojana hoidmiseks.
 Nõude eelsoojendamine	30-70 °C	Nõude soojendamiseks.

Soovituslikud väärtused

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

Muu teave

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

Puudutage välja ikoonil kuvatakse mõne sekundi jooksul juhiseid. Pikemate juhiste korral lehitsege juhtrõnga 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.

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 20

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.




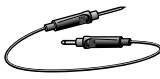
Märkus: Ventilaatori töötamise aega saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 20

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, grillroogade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.
	Universaalpann Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.
	Küpsetusplaat Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.
	Praetermomeeter Võimaldab liha küpsetada täpsel sisetemperatuuril. Järgige asjaomases peatükis toodud juhiseid. → "Praetermomeeter" lk 18

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

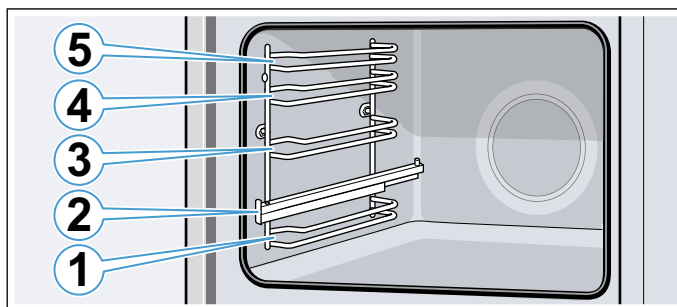
Tarvikuid saate osta müügiesindustest või e-poest.

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

Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Ahjus on kõige kõrgem tasand mõnikord tähistatud grilli sümboliga.

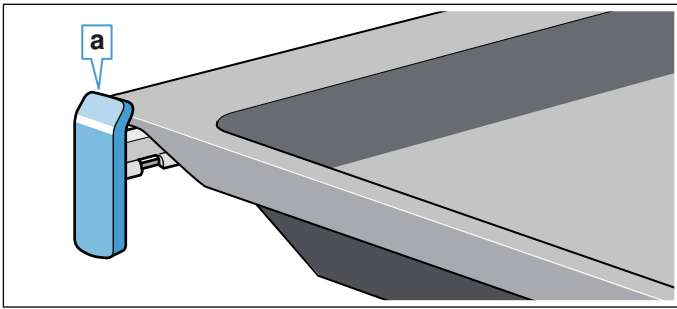


Tasanditel 1, 3, 4 ja 5 asetage lisatarvik alati tasandi mõlema juhtsiini vahele.

Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks. Tasandil 2 olevate väljatõmbesiniide abil saate lisatarvikut rohkem välja tõmmata.

Veenduge, et lisatarvik kinnitub väljatõmbesiinil keele **a** taha.

Joonisel toodud näide: universaalpann



Väljatõmbesiinid fikseeruvad kohale, kui need on täies ulatuses välja tõmmatud. Nii saab tarvikut kergemini peale asetada. Väljatõmbesiinide vabastamiseks lükake need mõõduka survega tagasi ahju.

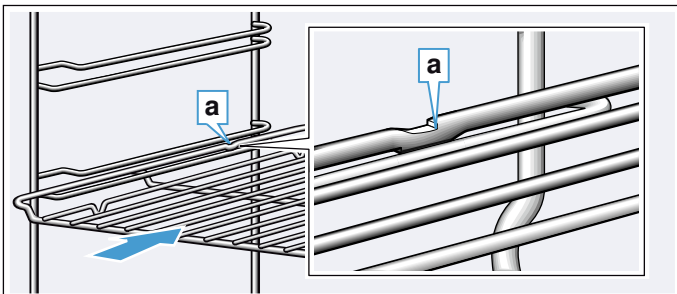
Märkused

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

Fikseerumiskomplekt

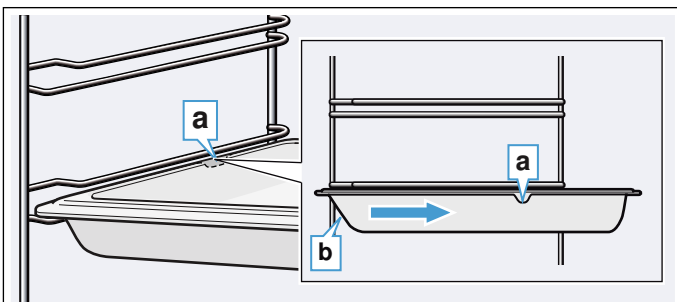
Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumiskomplekt hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumiskomplekt toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

Resti sisselükkamisel jälgige, et süvend **a** on taga ja on suunatud alla. Lahtine külg peab jääma seadme ukse poole 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

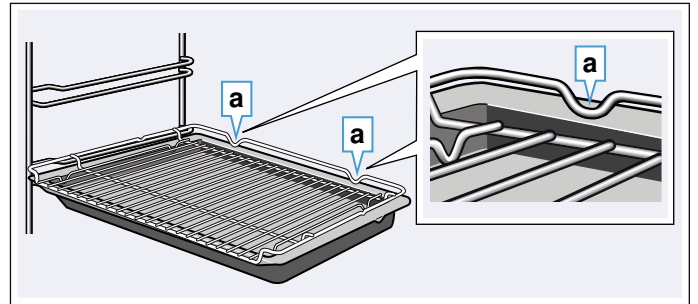


Lisatarvikute kombineerimine

Resti võite ahju asetada koos universaalpanniga, et tilkuvat vedelikku kokku koguda.

Resti sissepanekul jälgige, et mõlemad distanttspiirikud **a** seisavad tagumisel serval. Universaalpanni sissepanekul on rest asjaomase tasandi ülemise juhtsiini kohal.

Joonisel toodud näide: universaalpann



Täiendavad lisatarvikud

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

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

Märkus: Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehete alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).
→ "Hooldekeskus" lk 29

Eritarvikud

Rest

Nõude, kookide ja ahjuvormide ning praadide ja grillitavate roogade jaoks.

Universaalpann

Mahlaste kookide, küpsetiste, külmutatud roogade ja suurte praadide valmistamiseks.

Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.

Küpsetusplaat, isepuhastuv

Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

Sisseasetatav rest

Liha, linnuliha ja terve kala jaoks.

Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja lihamahla.

Sisseasetatava restiga profi-pann

Suurte koguste valmistamiseks.

Profi-panni kaas

Kaas muudab profi-panni professionaalseks hautamisnõuks.

Pitsapan

Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.

Grilliplaat, pürolüüsiga puhastatav

Grillimiseks resti asemel või pitsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpannis.

Küpsetusplaat, pürolüüsiga puhastatav

Isetehtud leiva, saia ja pitsa küpsetamiseks, et saada krõbedat põhja. Leivaküpsetusplaat tuleb alati eelnevalt soovituslikule temperatuurile kuumutada.

Klaasist hautamisnõu (5,1 liitrit)

Mooritud roogade ja vormiroogade jaoks. Sobib eriti hästi funktsioonile "Road".

Klaasist alus

Suurte praadide, mahlaste kookide ning vormiroogade jaoks.

Klaaspann

Vormiroogade, köögiviljaroogade ja küpsetiste jaoks.

Väljatõmbesüsteem 1kordne, pürolüüsiga puhastatav

2. tasandi väljatõmbesüsteemidega saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks.

Väljatõmbesüsteem 2kordne, pürolüüsiga puhastatav

2. ja 3. tasandi väljatõmbesüsteemidega saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks.

Väljatõmbesüsteem 3kordne, pürolüüsiga puhastatav

1, 2. ja 3. tasandi väljatõmbesüsteemidega saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks.

Iluliistud

Mööbli põhja ja seadme alusplaadi katmiseks.



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 20

Keele seadistamine

Esimesena ilmub keel. Vaikimisi on seatud saksa keel.

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

Kellaaja seadmine

Algseks kellaajaks on 12:00.

1. Puudutage tekstivälja "Kellaaeg".
2. Muutke kellaaega juhtnupust.
3. Kinnitamiseks puudutage tekstivälja "Seadistuste lõpetamine".

Ekraanile ilmub märkus, et esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

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, näiteks stürooporitükke, ja eemaldage seadmest või seadme küljest teip. 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 14

Seadistused

Kuumutusviis	4D kuum õhk
Temperatuur	maksimaalselt
Kestus	1 tund

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

Kui ahi on jahtunud, puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.

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.

Ekraanile ilmub Boschi logo ja seejärel kuumutusviiside valikuloend.

Märkus: Kuumutusviisi, mis peab ilmuma pärast sisselülitamist, saate kindlaks määrata põhiseadistustes. → "Põhiseaded" lk 20

Seadme väljalülitamine

Nupust on/off  lülitate seadme välja.

Funktsiooni kulgemine katkestatakse.

Ekraanile ilmub kellaage või süttib jääkkuumuse märgutuli.


Märkus: Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, kas kellaagega kuvatakse ka väljalülitatud seadme puhul. → "Põhiseaded" lk 20


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.

Funktsiooni seadistamine

Pärast seadme sisselülitamist kuvatakse seadistatud soovituslikku funktsiooni.

Mõnda muud funktsiooni saate seadistada menüü kaudu. Funktsioonide täpsed kirjeldused leiata asjaomastest peatükkidest.

Põhimõtteliselt toimige järgmiselt:

1. Puudutage asjaomast tekstivälja. Funktsioon on fookuses.
2. Juhtnupust muutke fookuses olevat valikut.
3. Vajaduse korral muutke ka teisi seadistusi. Selleks puudutage asjaomast tekstivälja ja muutke väärtust juhtnupust.
4. Käivitage nupuga start/stop \triangleright . Ahi käivitub.

Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

Kui välja ei ole valitud funktsiooni "Kuumutusviisid", siis puudutage menüüs tekstivälja "Kuumutusviisid". Puutetundlikule ekraanile ilmub kuumutusviiside valikuloend.

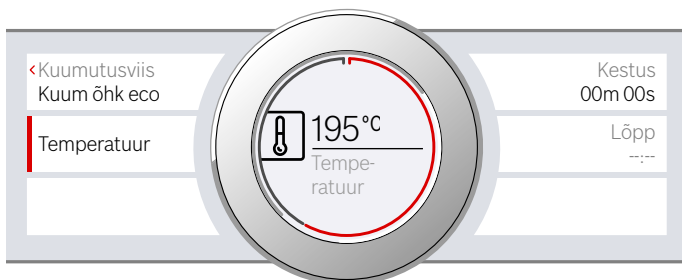
Joonisel toodud näide: kuum õhk Eco ECO temperatuuril 195 °C.

1. Puudutage soovitud kuumutusviisiga tekstivälja. Vajaduse korral lehitsege valikuloendis juhtnupu abil.

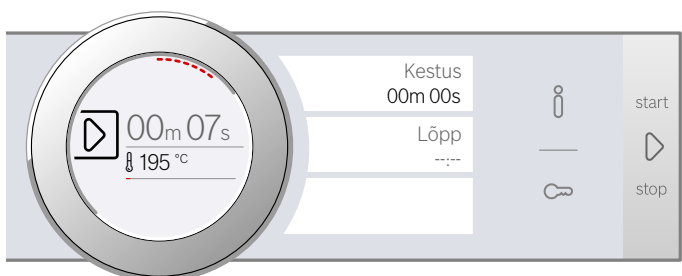


Temperatuur on valgelt fookuses.

2. Juhtnupust reguleerige välja temperatuur.



3. Käivitage nupuga start/stop \triangleright . Ekraanil olev aeg näitab, kui kaua on funktsioon juba käigus olnud.



Seade hakkab kuumenema.

Kui roog on valmis, lülitage seade nupust on/off ⓪ välja.

Märkus: Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja. → "Ajafunktsioonid" lk 16

Muutmine

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

Kuumutusviisi muutmiseks katkestage eelnevalt töö nupust start/stop \triangleright ja puudutage kuumutusviisi tekstivälja. Kuvatakse valikuloendit. Puudutage soovitud kuumutusviisi. Ekraanile ilmub selle kohta käiv soovituslik temperatuur.

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

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega saate mõne kuumutusviisi puhul lühendada kuumenemise kestust.

Kiirkuumutuseks sobivad järgmised kuumutusviisid.

- ECO 4D kuum õhk
- ECO Ülalt-/altkuumutus

Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks pange roog ja tarvik 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 tekstivälja "Kiirkuumutus". Tekstiväljal on "sees". Ekraanile ilmub kinnituseks viide.

Kui kiirkuumutus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub vastav viide. Tekstiväljal on "väljas". Asetage roog ahju.

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

Katkestamine

Kiirkuumutuse lõpetamiseks puudutage uuesti tekstivälja "Kiirkuumutus". Tekstiväljal on "väljas".

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 puuetundlikul ekraanil. Signaalkellal on omaette väli ja seda saab igal ajal seadistada.

Pärast kestuse või signaalkella aja möödumist kõlab helisignaali. Helisignaali võite enneaegselt vaigistada, selleks puudutage mõnda välja või puuetundlikku ekraani.

Märkus: Helisignaali kõlamise kestust saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 20

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

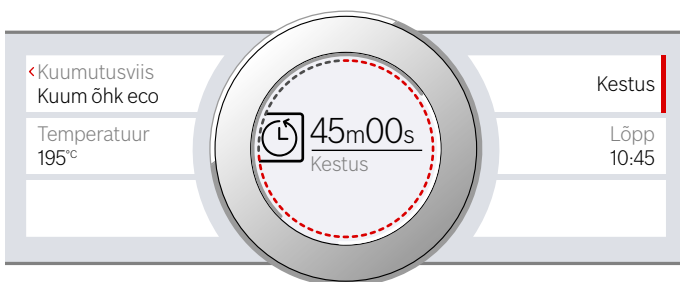
Olenevalt sellest, millises suunas keerate juhtnuppu kõigepealt, algab kestus soovitusliku väärtuse puhul: vasakule 10 minutit, paremale 30 minutit.

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

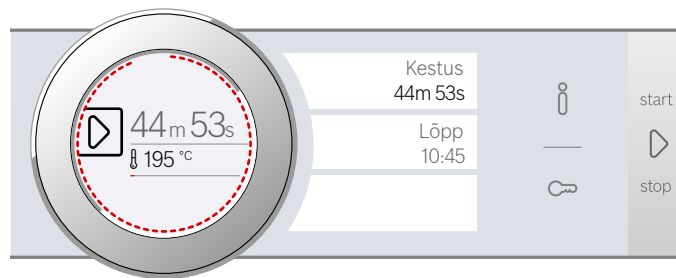
Maksimaalselt saab seadistada 23 tundi ja 59 minutit.

Joonisel toodud näide: kell on 10:00, kestus 45 minutit.

1. Reguleerige välja funktsioon ja temperatuur või režiim.
2. Enne käivitamist puudutage tekstivälja "Kestus". Ekraanil on kestus valgelt fookuses.
3. Reguleerige kestus juhtnupust välja. Samaaegselt arvutatakse automaatselt välja ka lõpetusaeg.



4. Käivitage nupuga start/stop . Kestus hakkab jooksuma.



Seade hakkab kuumenema.

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

Tekstivälja "Kestus" kaudu saate kestuse uuesti välja reguleerida või nupust start/stop tööd ilma kestuseta jätkata.

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

Muutmine ja katkestamine

Kestuse muutmiseks puudutage tekstivälja "Kestus". Kestus on valgelt fookuses ja seda saab juhtnupust muuta. Muudatus võetakse automaatselt üle.

Kui soovite kestust katkestada, seadke kestus uuesti tagasi nulli peale. Pärast muudatuse ülevõtmist jätkub töö ilma kestuseta.

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 käivitatud, siis ärge lõppu enam seadistage. Küpsetustulemus ei ole sel juhul enam hea.

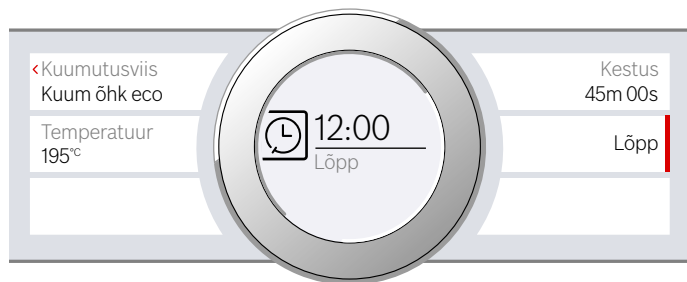
Seadmine


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

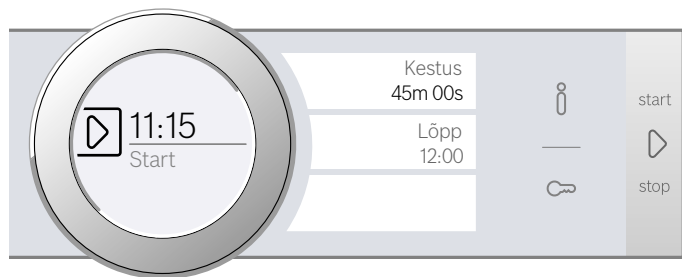
Joonisel toodud näide: kell on 10:00, kestuseks on seadud 45 minutit ja roog peab olema valmis kell 12:00.

1. Reguleerige välja funktsioon ja temperatuur või režiim.
2. Reguleerige välja kestus.
3. Enne käivitamist puudutage tekstivälja "Lõpp". Ekraanil on väljaarvutatud lõpetusaeg valgelt fookuses.

4. Juhtnupust seadke lõpetusaeg hilisemaks.




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



Ahi on ooterežiimil. Kui seade käivitub, hakkab kestus ekraanil nähtavalt jooksuma.


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

Tekstivälja "Kestus" kaudu saate kestuse uuesti välja reguleerida või nupust start/stop  tööd ilma kestuseta jätkata.

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

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa lõpetusaega enam muuta.

Kui soovite kestust ja lõppu kustutada, katkestage töö eelnevalt nupust start/stop . Võite tööd jätkata ilma kestuse ja lõpetusajata.

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 helisignaali ja ekraanile ilmub vastav viide. Sümbol ei põle enam.

Nõuanne: Kui seadud 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.




Praetermomeeter

Praetermomeeter võimaldab küpsetada liha kindla sisetemperatuurini. See mõõdab temperatuuri toiduaine sisemuses. Niipea kui seatud temperatuur on saavutatud, lülitub seade automaatselt välja.

Kuumutusviisid

Praetermomeetrit ei saa kasutada kõikidel kuumutusviisidel.

Kui olete ahju asetanud praetermomeetri, saate kasutada järgmisi kuumutusviise.

	4D kuum õhk
	Ülalt-/altkuumutus
	Kuum õhk Eco
	Ülalt-/ altkuumutus Eco
	Õhuringlusega grill
	Pitsarežiim

Märkused

- Praetermomeeter mõõdab toiduainete sisetemperatuuri vahemikus 30 °C kuni 99 °C.
- Kasutage üksnes seadme juurde kuuluvat praetermomeetrit. See on varuosana saadaval müügiesindustes.
- Pärast kasutamist võtke praetermomeeter alati ahjust välja. Ärge kunagi hoidke seda ahjus.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Vale praetermomeetri kasutamine võib kahjustada isolatsiooni. Kasutage üksnes seadme jaoks ette nähtud praetermomeetrit.

Ahju temperatuur

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

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

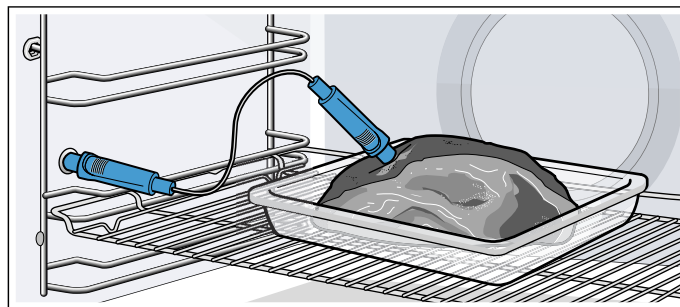
Praetermomeetri asetamine lihasse

Enne kui tõstate roa ahju, torgake lihasse praetermomeeter.

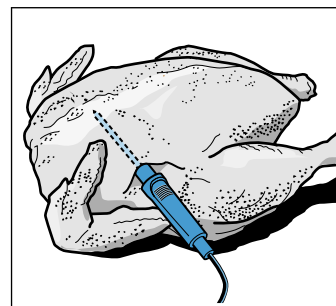
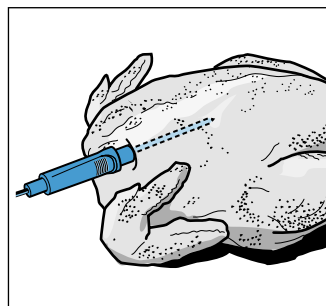
Praetermomeetril on kolm mõõtepunkti. Veenduge, et keskmine mõõtepunkt on liha sees.

Liha: suurte tükkide puhul torgake praetermomeeter ülalt poolviltu lõpuni liha sisse.

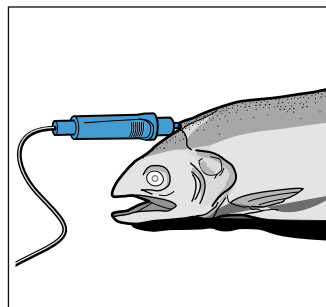
Õhemate tükkide puhul torgake küljelt kõige paksemasse kohta.



Kana: Torgake praetermomeeter läbi kana rinnaku kõige paksema koha lõpuni sisse. Olenevalt kana kujust torgake praetermomeeter sisse piki- või ristisuunas. Seejärel keerake kana ja asetage see restile esmalt nii, et rinnak jääb alla.



Kala: Torgake praetermomeeter pea tagant selgroo suunas lõpuni sisse. Terve kala asetage pooliku kartuli abil restile ujumisasendis.



Roa keeramine: Ärge tõmmake praetermomeetrit välja, kui soovite rooga keerata. Pärast roa keeramist kontrollige, kas praetermomeeter on roas õiges asendis.

Kui tõmbate praetermomeetri välja, lähtestatakse kõik seadistused algväärtustele ja peate seadistused uuesti välja reguleerima.

Tähelepanu!

Ärge jätke praetermomeetri juhet millegi vahele. Et suur kuumus praetermomeetrit ei kahjustaks, peab praetermomeeter olema grillküttekehast mõne sentimeetri kaugusel. Liha võib küpsemise ajal paisuda.

Sisetemperatuuri seadmine

Praetermomeeter peab olema ühendatud ahju vasakul küljel olevasse pessa.

Kuumutusviisid

1. Puudutage soovitud kuumutusviisiga tekstivälja. Ekraanil on soovituslik temperatuur valgelt fookuses.
2. Juhtnupust reguleerige välja ahju temperatuur.
3. Puudutage tekstivälja "Sisetemperatuur". Ekraanil on soovituslik sisetemperatuur valgelt fookuses.
4. Juhtnupust reguleerige välja sisetemperatuur.
5. Käivitage nupuga start/stop ▷. Ekraanil olev aeg näitab, kui kaua on funktsioon juba käigus olnud.

Seade hakkab kuumenema.

Ekraanil on sisetemperatuur valgelt välja fookuseeritud, vasakul on hetketemperatuur, paremal on väljareguleeritud temperatuur, nt "🔥 15 | 80°C". Kuumenemisjoon käib samuti sisetemperatuuri kohta.

Kui roa jaoks seadistatud sisetemperatuur on saavutatud, kõlab helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanil on hetke sisetemperatuur ja väljareguleeritud temperatuur võrdsed, nt "🔥 80 | 80°C". Aja kulgemine peatub.

Lülitage seade nupust on/off ⓘ välja ja tõmmake praetermomeeter pesast välja.

⚠️ Hoiatus – Põletusohu!

Ahi, lisatarvikud ja praetermomeeter lähevad väga kuumaks. Kuumad tarvikud ja praetermomeetr võtke ahjust välja pajalappide abil.

Muutmine

Pärast käivitamist jääb fookusesse alati sisetemperatuur. Juhtnupu liigutamisel muutub sisetemperatuur kohe ja võetakse üle.

Kui soovite ahju temperatuuri muuta, puudutage eelnevalt tekstivälja "Temperatuur".

Kuumutusviisi muutmiseks katkestage töö eelnevalt nupust start/stop ▷.

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

Katkestamine

Kui soovite katkestada, tõmmake praetermomeeter pesast ja liha seest välja. Nupust start/stop ▷ saate tööd jätkata ilma praetermomeetrita.

Eri toiduainete sisetemperatuurid


Ärge kasutage sügavkülmutatud tooteid. Tabelis toodud andmed on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.

Ulatuslikku teavet kuumutusviisi ja temperatuuri kohta leiate kasutusjuhendi lõpust. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 32

Toiduaine	Sisetemperatuur °C
Linnuliha	
Kana	80-85
Kanafilee	75-80
Part	80-85
Pardirind, poolküps	55-60
Kalkun	80-85
Kalkunifilee	80-85
Hani	80-90
Sealiha	
Seakael	85-90
Seafilee, roosa	62-70
Seaselg, küps	72-80
Veiseliha	
Veisefilee või rostbiif, inglispärane	45-52
Veisefilee või rostbiif, roosa	55-62
Veisefilee või rostbiif, küps	65-75
Vasikaliha	
Vasikapraad, taine	75-80
Vasikapraad, aba	75-80
Vasikakoot	85-90
Talleliha	
Tallekints, roosa	60-65
Tallekints, küps	70-80
Talleselg, roosa	55-60
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell	
Kala, terve	65-70
Kalafilee	60-65
Muu	
Pikkpoiss, kõik sordid	80-90

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  välja lülitada.

Aktiveerimine ja inaktiveerimine

Lapselukku saate sisse- ja väljalülitatud seadmel aktiveerida või inaktiveerida.

Vajutage 4 sekundi vältel väljale .

Ekraanile ilmub kinnituseks viide.

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

Põhiseaded


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

Põhiseadistuste muutmine

Seade peab olema sisse lülitatud.


1. Puudutage välja **menu**.
Ilmub funktsioonide loend.
2. Puudutage tekstivälja "Põhiseadistused".
Puutetundlikule ekraanile ilmuvad seadistused.
3. Puudutage soovitud seadistusega tekstivälja.
Väljavalitud seadistust näitab tekstivälja ääres olev punane kastike.
Ekraanil on selle kohta käiv ekraan.
4. Vajaduse korral muutke väärtust juhtnupust.
5. Puudutage järgmise seadistuse tekstivälja.
Ekraanile ilmub selle kohta käiv väärtus ja seda saab juhtnupust muuta.
6. Läbige kõik seadistused ja muutke neid vajaduse korral juhtnupust.
Seadistuste lehitsemiseks puudutage tekstivälja "Teised seadistused".
7. Kinnitamiseks puudutage välja **menu**.
Kuvatakse päringut, kas seadistused salvestada.
8. Puudutage tekstivälja "Salvestamine".
Ekraanile ilmub märkus, et seadistused on salvestatud.

Katkestamine

Kui Te ei soovi muudatusi salvestada, puudutage välja **menu** ja seejärel tekstivälja "Mitte salvestada". Ekraanile ilmub märkus, et seadistusi ei salvestatud. Kui Te seadet enam ei vaja, lülitage see nupust on/off  välja.

Põhiseadistuste loend

Sõltuvalt seadme mudelist ei pruugi kõik põhiseadistused olla kättesaadavad.

Seadistus	Valik
Keel	Võimalik valida teisi keeli
Kellaaeg	Kellaaeg 24 h vormingus
Tehase seadistused	Lähtestada Mitte lähtestada*
Helisignaal	Lühike kestus (30 s) Keskmine kestus (1 min)* Pikk kestus (5 min)
Helisignaali tugevus	5-astmeline skaala
Helisignaal nupule vajutamisel	Sisse lülitatud Välja lülitatud* (helisignaal on/off  juures jääb alles)
Ekraani eredus	5-astmeline skaala
Kellanäit	Väljas Digitaal* Analoog

Valgustus	Töötamisel väljas Töötamisel sees*
Lapselukk	Ainult nupulukk* Ukselukk ja nupulukk
Funktsioon pärast sisselülitamist	Peamenüü Kuumutusviisid* Abi
Õine tumendamine	Välja lülitatud* Sisse lülitatud
Kaubamärgi logo	Kuvada* Mitte kuvada
Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg	Soovituslik* Minimaalne
Siinisüsteem	ei ole lisatud* (kanderaamistike ja ühekordse väljatõmbesiini korral) Lisatud (2- ja 3-kordse väljatõmbesiini korral)
Sabbat-seadistus	Sisse lülitatud Välja lülitatud*

* 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 kellaega, näiteks seada suveaja talveajaks, siis muutke põhiseadistust.

Seade peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage välja **menu**.
Ekraanile ilmub funktsioonide loend.
2. Puudutage tekstivälja "Põhiseadistused".
Puutetundlikule ekraanile ilmuvad seadistused.
3. Puudutage tekstivälja "Kellaeg".
Ekraanile ilmub kellaeg.
4. Muutke kellaega juhtnupust.
5. Kinnitamiseks puudutage välja **menu**.
Kuvatakse päringut, kas seadistused salvestada.
6. Puudutage tekstivälja "Salvestamine".
Ekraanile ilmub märkus, et seadistused on salvestatud.

Sabbat-seade

Sabbat-seadistusega saate kestuseks reguleerida kuni 74 tundi. Road ahjus jäävad kuumaks, ilma et peaksite ahju sisse või välja lülitama.


Sabbat-seadistuse käivitamine

Eeltingimuseks on, et olete põhiseadistustes sabbat-seadistuse aktiveerinud. → "Põhiseaded" lk 20

Kui põhiseadistust on vastavalt muudetud, kuvatakse sabbat-seadistust kuumutusviiside juures viimase kuumutusviisina.

Seade töötab kuumutusviisil Ülalt-/altkuumutus. Temperatuuri saab reguleerida vahemikus 85 kuni 140 °C.

Välja peab olema valitud funktsioon "Kuumutusviisid". Puutetundlikule ekraanile ilmub kuumutusviiside valikuloend.

1. Puudutage tekstivälja „Sabbat-seadistus”.
Ekraanil on soovituslik temperatuur valgelt fookuses.
2. Juhtnupust reguleerige välja soovitud temperatuur.
3. Enne käivitamist puudutage tekstivälja "Kestus".
Ekraanil on soovituslik kestus valgelt fookuses.
4. Juhtnupust reguleerige välja soovitud kestus.
Märkus: Samaaegselt arvutatakse automaatselt välja ka lõpetusaeg, kuid seda ei saa seada hilisemaks.
5. Käivitage nupuga start/stop .
Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksmas.
Seade hakkab kuumenema.



Kui sabbat-seadistuse kestus on lõppenud, kõlab helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanil on kestus 00m 00s.

Lülitage seade nupust on/off  välja.

Märkus: Kui avate seadme ukse, siis töö ei katke.

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa seadistusi enam muuta.

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

Puhastamine

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 kuumale pinnale 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.

Uksekäepide	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Kui uksekäepidemele 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. Tähelepanu! Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit. See võib kahjustada emaili. Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambri ja ahju ukse küljest kõik jäägid. Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti. Soovitav on kasutada puhastusfunktsiooni. → "Puhastusfunktsioon" lk 23 Märkus: Toiduainete jäägid võivad tekitada valgeid laike. Need ei ole probleemiks ega mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral eemaldage need sidrunhappega.
Ahjuvalgustuse klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumise korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
Uksekatte	roostevabast terasest: Kasutage roostevaba terase puhastusvahendit. Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. plastist: Puhastage kuumale nõudepesuvahendilahuse ja lapiga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. Puhastamiseks võtke uksekate maha.
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.
Praetermomeeter	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.

Märkused

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

Hoiatus – Tuleoht!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida. Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

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 hautamisaia.

Puhastusfunktsioon


Puhastage ahjukamber puhastusfunktsiooniga "Pürolüüs".

Saate valida kolme puhastusrežiimi vahel.


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

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

Märkused

- Teie ohutuse tagamiseks lukustub ahju uks teatava temperatuurini jõudmisel automaatselt. Ahju ust saab avada alles siis, kui lukustussümbol  kustub.
- Ahju tuli ei põle puhastusfunktsiooni ajal.

Hoiatus **Põletusoht!**

- Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge avage ahju ust. Laske ahjul jahtuda. Hoidke lapsed eemal.
-  Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge puudutage seadme ust. Laske ahjul jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Hoiatus

Tervisekahjustuste oht!

Ahi kuumeneb väga kõrge temperatuurini, nii et küpsetamisel ja grillimisel tekkivad jäägid põlevad ära. Seejuures eraldub auru, mis võib ärritada limaskesti. Ohutage kööki korralikult, kui puhastusfunktsioon on käigus. Ärge viibige ruumis pikemat aega. Hoidke lapsed ja koduloomad eemal. Ka ajalise nihkega funktsiooni puhul, kui lõpetusaeg on seatud hilisemaks, järgige juhiseid.

Enne puhastusfunktsiooni

Puhastamise ajaks võite lisatarviku, nt universaalpanni või küpsetusplaadi ahju jätta. Enne puhastamist eemaldage suurem mustus. Asetage lisatarvik tasandile 2.

Puhastage ahju siseuks ja ahjukambri ääred tihendi piirkonnas. Ärge küürige ega eemaldage tihendit.

Märkus: Puhastuse ajaks võite komplekti kuuluvad emailitud tarvikud ahju jätta. Reste ei tohi puhastuse ajaks ahju jätta. Restid ei talu puhastusfunktsiooni ja nende värvus muutub. Muud lisatarvikud, mis taluvad puhastusfunktsiooni, leiate lisatarvikute tabelist.

→ "Tarvikud" lk 11

Hoiatus

Tuleoht!

- Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad puhastuse ajal süttida. Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust lahtine mustus ja tarvikud.
- Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid. Hoidke seadme esikülj vaba. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kui ukse tihend on kahjustada saanud, läheb ukse piirkond väga kuumaks. Ärge küürige ega eemaldage tihendit! Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.


Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Plaatide ja vormide külgevõtmatu kate hävineb ja tekivad mürgised gaasid. Ärge kunagi jätke puhastuse ajaks ahju külgevõtmatu kattega plaate ja vorme. Puhastuse ajaks tohib ahju jätta üksnes emailitud tarvikuid.

Puhastusfunktsiooni väljareguleerimine


Enne puhastusfunktsiooni väljareguleerimist veenduge, et olete järginud kõiki juhiseid ettevalmistamiseks.


Iga puhastusrežiimi jaoks on välja reguleeritud kindel kestus ja seda ei saa enam muuta.


1. Puudutage välja **menu**.
Ilmub funktsioonide loend.
2. Puudutage tekstivälja "Pürolüüs".
Ekraanil on puhastusrežiim valgelt välja fokuseeritud.
3. Juhtnupust reguleerige välja puhastusrežiim.
Automaatselt arvutatakse välja ka lõpetusaeg.
4. Käivitage nupuga start/stop .
Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksmas.
Puhastusfunktsiooni puhul kuumenemisjoont ei kuvata.

Puhastusfunktsioon käivitub.

Õhutage kööki puhastusfunktsiooni ajal.

Veidi pärast käivitamist lukustub ahju uks. Ekraanile ilmub märkus ja sümbol .

Kui puhastusfunktsioon on lõppenud, kõlab helisignaali. Ekraanil on kestus 00m 00s. Lülitage seade nupust on/off  välja.

Ahju ust saab avada alles siis, kui lukustussümbol  kustub.



Lõpetusaja seadmine hilisemaks


Lõpetusaega saate seada hilisemaks. Enne käivitamist puudutage tekstivälja "Lõpp" ja seadke lõpp juhtnupust hilisemaks.

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

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa puhastusrežiimi enam muuta.

Kui soovite puhastusfunktsiooni katkestada, lülitage seade nupust on/off  välja. Nupuga start/stop  ei saa te tööd enam katkestada.

Ahju ust saab avada alles siis, kui lukustussümbol  kustub.

Pärast puhastusfunktsiooni

Kui ahi on jahtunud, pühkige järelejäänud tuhk ahjust, lisatarvikult, kandraamistikelt ja seadme ukse piirkonnast märja lapiga kokku.

Pühkige väljatõmbesiniid niiske lapiga puhtaks. Seejärel lükake kõiki siine mitu korda sisse ja välja. Pärast puhastamist võib väljatõmbesiniidide värv muutuda. See ei mõjuta normaalset tööd.

Märkus: Suur mustus võib tekitada emailitud pindadel valgeid laike. Need on toiduainete jäägid ega ole problemaatilised. Need ei mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral võite jäägid eemaldada sidrunhappega.

Kanderaamistikud

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

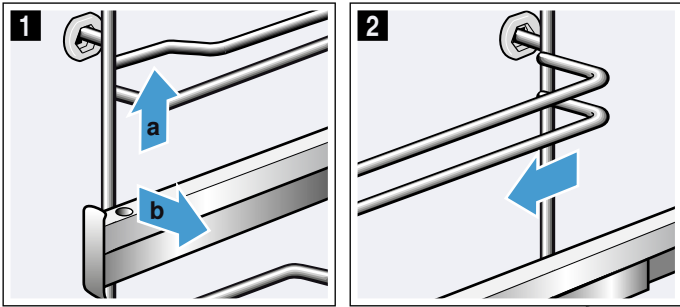
Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek

⚠ Hoiatus – Põletusoh!

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

Kanderaamistike mahavõtmine

1. Kergitage kanderaamistikku eest pisut **a** ja võtke maha **b** (joonis **1**).
2. Seejärel tõmmake kogu kanderaamistik ette ja eemaldage (joonis **2**).

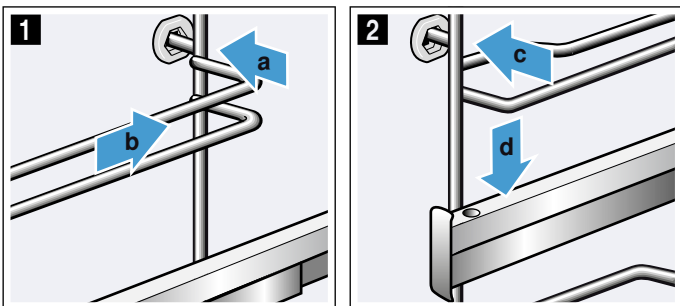


Puhastage kanderaamistikke pesuvahendi ja käsnaga. Tõrksa mustuse korral kasutage harja.

Kanderaamistike paigaldamine

Kanderaamistikud sobivad ainult paremale või vasakule. Väljatõmmatavaid siine peab saama suunaga ette välja tõmmata.

1. Kinnitage kanderaamistik esmalt tagumisse pessa **a**, kuni kanderaamistik on ahju seina vastas, ja suruge taha **b** (joonis **1**).
2. Kinnitage kanderaamistik esmalt tagumisse pessa **c**, kuni kanderaamistik on ka siin ahju seina vastas, ja suruge alla **d** (joonis **2**).



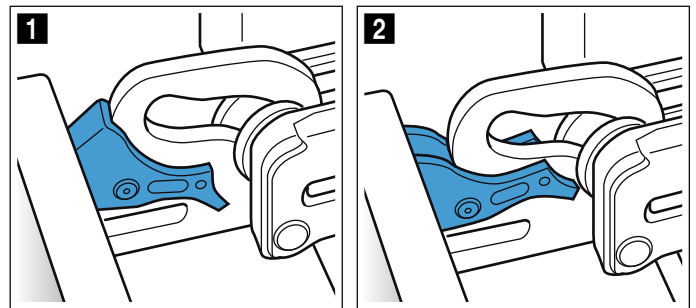
Seadme uks

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

Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

Ahjuukse mõlemal hingel on lukustushoob. Kui lukustushoovad on kinni lükatud (joonis **1**), on ahju uks lukustatud. Seda ei saa hingedelt maha võtta. Kui lukustushoovad on ahjuukse hingedelt äratõstmiseks lahti lükatud (joonis **2**), on hinged lukustatud. Neid ei saa jõuga kinni lükata.



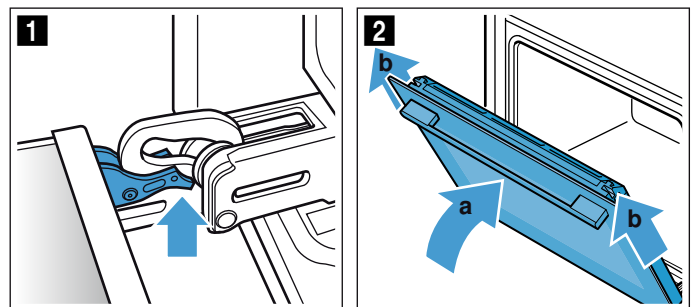
⚠ Hoiatus

Vigastuste oht!!

- Kui hinged ei ole lukustatud, võivad need suure hooga kinni hüpata. Jälgige, et lukustushoovad oleksid alati lõpuni kinni lükatud või ahjuukse hingedelt tõstmisel lõpuni lahti lükatud.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

Seadme ukse eemaldamine

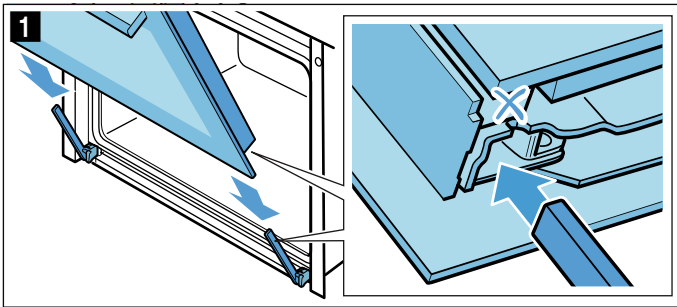
1. Avage seadme uks täies ulatuses ja suruge seda seadme poole.
2. Lükake lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis **1**).
3. Sulgege ahju uks kuni piirajani **a**. Võtke kahe käega vasakult ja paremalt kinni **b** ja tõmmake üles välja (joonis **2**).



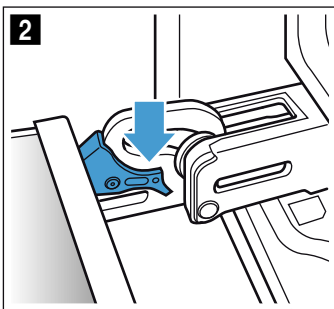
Seadme ukse paigaldamine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

1. Ahjuukse paigaldamisel jälgige, et mõlemad hinged läheksid avasse otse (joonis 1). Viige mõlemad hinged alt vastu välimist klaasi ja kasutage neid juhikuna. Veenduge, et hinged lähevad õigesse avasse. Sisselükkamine peab toimuma kergelt ja ilma takistusega. Kui tunnete takistust, kontrollige, kas hinged on lükatud õigesse avasse.



2. Avage seadme uks täies ulatuses. Lükake mõlemad lukustushoovad tagasi kinni (joonis 2).

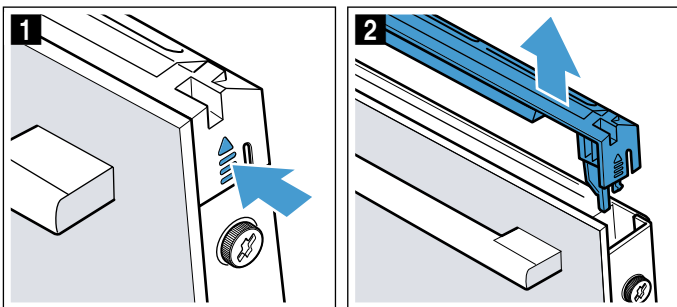


3. Sulgege seadme uks.

Uksekatte eemaldamine

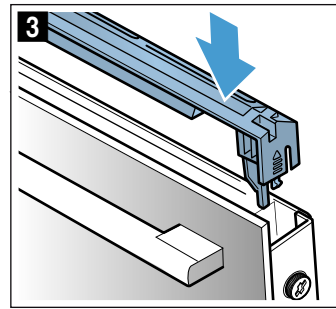
Uksekattes olev roostevaba teras võib värvi muuta. Põhjalikumaks puhastamiseks võite katte eemaldada.
→ "Puhastamine" lk 22

1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt katile (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).



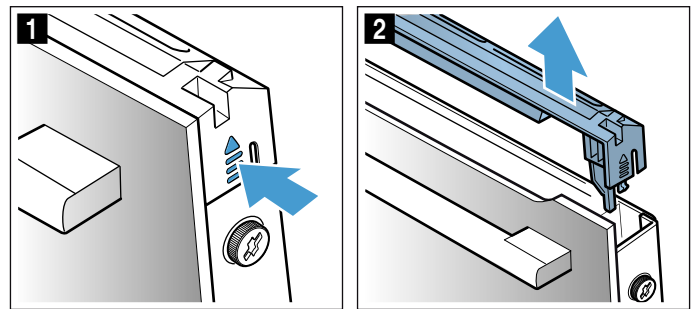
5. Sulgege ahju uks.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

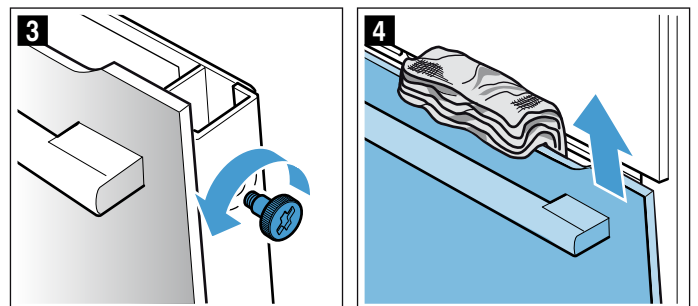
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

Seadme küljest eemaldamine

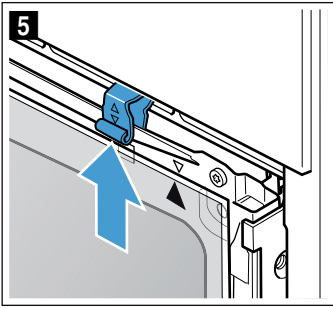
1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt katile (joonis 1).
3. Eemaldage kate (joonis 2).



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.

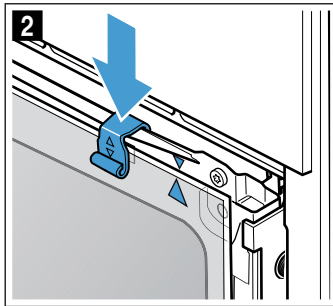
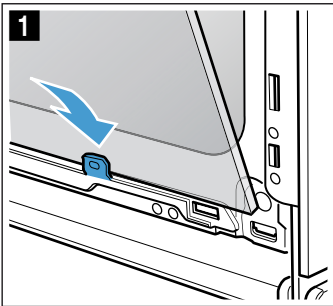
⚠ Hoiatus
Vigastuste oht!

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

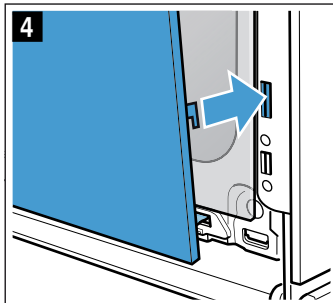
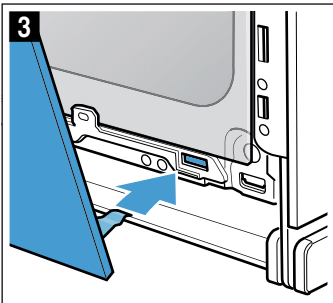
Paigaldamine seadme külge

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

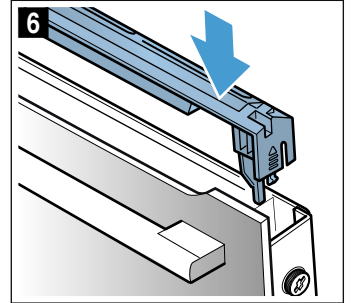
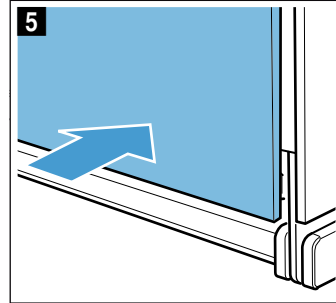
1. Asetage vaheklaas alt hoidikusse (joonis 1) ja suruge ülalt kohale.
2. Suruge mõlemad hoidikud alla (joonis 2).



3. Lükake esiklaas alt hoidikutesse (joonis 3).
4. Sulgege esiklaas, nii et kaks ülemist konksu on avastavas (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 ahju 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 32

Tõrge	Võimalik põhjus	Abi/juhised
Seade ei tööta.	Kaitse on defektne. Voolukatkestus	Kontrollige kaitset elektrikilbist. Kontrollige, kas köögilamp ja teised köögiseadmed toimivad.
Ekraanil on "Sprache Deutsch".	Voolukatkestus	Reguleerige uuesti välja keel ja kellaage.
Kellaage ei kuvata, kui seade on välja lülitatud.	Põhiseadistust on muudetud.	Muutke kellaaja kohta käivat põhiseadistust.
Seadme ust ei saa avada.	Seadme uks on lapselukuga lukustatud.	Võtke lapseluk maha, selleks vajutage 4 sekundi vältel väljale  . Lukustust saab välja lülitada põhiseadistustest.
Seadme ust ei saa avada, ekraanil põleb sümbol  .	Seadme uks on puhastusfunktsiooni tõttu lukustatud.	Oodake, kuni ahi on jahtunud ja sümbol  kustub.
Seade ei kuumene, ekraanil põleb sümbol  .	Põhiseadistustes on aktiveeritud demorežiim.	Lahutage seade korraks vooluvõrgust (lülitage välja seadme kaitse) ja inaktiveerige seejärel 3 minuti vältel põhiseadistustes demorežiim.
Seadet ei saa käivitada, ekraanile ilmub "Ahi on liiga kuum".	Ahi on valitud roa või kuumutusviisi jaoks liiga kuum.	Laske ahju jahtuda ja käivitage siis uuesti
Juhrõngas on juhtpaneelist välja kukkunud.	Juhrõngas tõmmati koge-mata välja.	Juhrõngas on eemaldatav. Pange juhrõngas juhtpaneeli vastavasse avasse tagasi ja suruge sisse, nii et see fikseerub kohale ja seda saab tavalisel viisil keerata.
Juhrõngast ei saa enam keerata.	Juhrõnga alla on kogunenud mustust.	Juhrõngas on eemaldatav. Eemaldamiseks tõmmake juhrõngas lihtsalt välja. Või vajutage juhrõnga välimisele servale, nii et see tuleb ühte serva pidi välja, seejärel saate selle kergesti välja tõmmata. Puhastage juhrõngast ja selle pesa seadmes ettevaatlikult nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage teravaid ega küüriva toimega vahendeid. Ärge leotage ja ärge peske nõudepesumasin. Pesa stabiilsuse tagamiseks ärge eemaldage juhrõngast liiga sageli.


Hoiatus – Vigastuste oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud. Ärge üritage seadet ise parandada. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, siis võtke ühendust hooldekeskusega.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtu 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 hooldekeskuse

Veateated ekraanil

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

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

Ahjulambi pirni vahetamine

Kui ahjulambi pirn on läbi põlenud, tuleb see välja vahetada. Temperatuurikindlad 230V-halogeenpirnid võimsusega 40W on saadaval müügiesindustes või kodumasinat kauplustes.

Võtke halogeenpirn kuiva lapi vahele. See pikendab pirni eluiga. Kasutage ainult neid pirne.

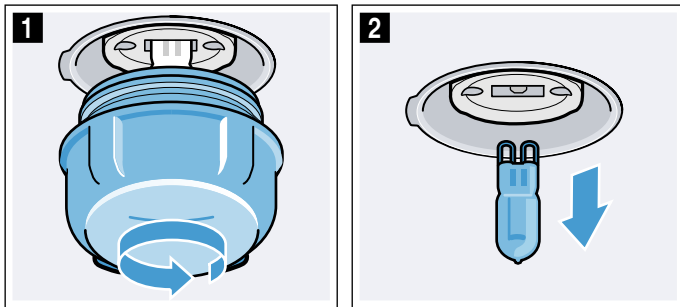
⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.

⚠️ Hoiatus – Põletuse oht!

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

1. Kahjustuste vältimiseks asetage külma ahju köögirätik.
2. Keerake klaaskate vastupäeva välja (joonis **1**).
3. Tõmmake pirn välja - ärge keerake (joonis **2B**). Asetage kohale uus pirn, veenduge selle õiges asendis. Suruge pirn tugevasti kohale.



4. Keerake klaaskate uuesti külge. Olenevalt seadme tüübist on klaaskattel tihend. Enne kui keerate kätte uuesti külge, asetage tihend oma kohale.
5. Võtke köögirätik välja ja lülitage kaitse sisse.

Klaaskate

Kui halogeenlambi klaaskate on viga saanud, tuleb see välja vahetada. Uue klaaskatte saate hooldekeskusest. Tehke teatavaks seadme E-number ja FD-number.

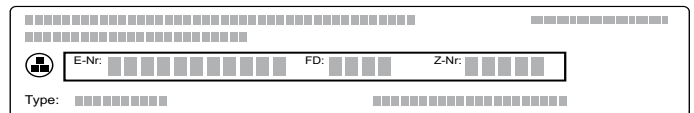
Hooldekeskus

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.

Mõne seadme puhul, millel on aurrežiim, leiate andmesildi paneeli tagant.



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 valest käsitsemisest tingitud tõrgete korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuta.

Lähima hooldekeskuse kontaktandmed leiate siit või lisatud hooldekeskuste loetelust.

Usaldage tootja asjatundlikkust. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

Road

Funktsiooniga "Abi" saate valmistada kõige erinevamaid roogi. Seade valib Teie jaoks ise välja kõige sobivamad seadistused.

Heade tulemuste saavutamiseks ei tohi ahi olla valitud roa jaoks liiga kuum. Kui see on nii, siis ilmub ekraanile vastav märkus. Laske ahju jahtuda ja käivitage siis uuesti.

Märkused seadistamise kohta

- Toiduvalmistamise tulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ning keedunõu suurusest ja liigist. Parima tulemuse saavutamiseks kasutage ainult laitmatu kvaliteediga toiduaineid ja külmkapitemperatuuril liha. Sügavkülmutatud roogade puhul kasutage üksnes vahetult sügavkülmast võetud toiduaineid.
- Mõne roa puhul kuvatakse soovituslikku temperatuuri, kuumutusviisi ja kestust. Temperatuuri ja kestust saate muuta vastavalt oma vajadustele.
- Teiste roogade puhul kuvatakse käsku sisestada kaal. Sisestage alati kogukaal, välja arvatud juhul, kui kuvatakse teistsugust käsku. Seade seadistab Teie eest aja ja temperatuuri. 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 juhise. Õigel ajal tuleb seda Teile meelde helisignaal.
- Soovitusi sobivate nõude kohta ning muid näpunäiteid toiduvalmistamiseks leiate käesoleva kasutusjuhendi lõpust. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 32

Praetermomeeter

Mõne roa puhul saate kasutada ka praetermomeetrit. Kui olete praetermomeetri seadmega ühendanud, saate valmistada vaid roogi, mille puhul on praetermomeetri kasutamine võimalik. Ahju temperatuuri ja sisetemperatuuri saate igal ajal muuta.

→ "Praetermomeeter" lk 18

Roa valimine


Road on üles ehitatud ühtse struktuuri alusel:

- Kategooria
- Toit
- Roog

Järgmises tabelis on loetletud kategooriad koos nendesse kuuluvate roogadega. Iga toidu taga on üks või mitu rooga.

Kategooriad	Toidud
Koogid, leib-sai, pitsa	Koogid
	Väikesed küpsetised
	Küpsised
	Leib ja sai
Vormiroad, sufleed	Soolased, küpsetised, pitsa, quiche
	Vormiroog, soolane, värske, keedetud komponentidest
	Lasanje, värske
	Kartulivorm, toored komponendid, 4 cm paksune
Sügavkülmutatud tooted	Vormiroog, magus, värske
	Suflee väikestes vormides
	Pitsa
	Kuklid
Linnuliha	Vormiroad
	Kartulitooted
	Linnuliha, kala
Liha	Kana
	Part, hani
	Kalkun
	Sealiha
	Veiseliha
	Vasikaliha
Kala	Lambaliha
	Ulukiliha
	Liharoad
Köögivilid	Kala
	Köögiviljaga ühepajatoit
	Gratineeritud köögivilid
	Küpsetatud kartulipoolikud
	Terved ahjukartulid

Küpsetussensor

Seade on varustatud küpsetussensoriga. See aktiveerub automaatselt, kui valite küpsetise valikuloendi järgmistest kategooriatest. Kui küpsetussensor on aktiveeritud, ilmub ekraanile sümbol .

Kategooria	Toidud	Road
Koogid, leib, pitsa	Koogid	Vormikoogid
		Plaadikoogid
		Pirukad
	Väikesed koogid	Lehttainaküpsetised
		Muffinid
		Pärmitainaküpsetis
	Leib, kuklid	Kuklid
		Leib
		Lavašš
	Soolased pirukad, pitsa, quiche	Soolased pirukad, quiche
		Pitsa
		Lahtine pirukas
Külmutatud tooted	Kartulitooted	Kartulitooted

Seade võtab kontrolli üle. Seade reguleerib küpsetusprotsessi täisautomaatselt, te ei pea ise enam midagi reguleerima. Seade lülitub automaatselt välja niipea, kui küpsetis on valmis. Kõlab helisignaali. Kestus vastab ligikaudselt teie küpsetise retseptile ja seda ei kuvata. Küpsetussensorit saab käivitada ainult jahtunud ahjust.

Küpsetiste muude kategooriate üle küpsetussensor järelevalvet ei teosta. Siin on soovitatav kasutada läbiproovitud seadistust, mida saab kohandada.

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid. Ärge kasutage silikoonist küpsetusvorme ega silikooni sisaldavaid tarvikuid. Küpsetussensor saab kahjustada.


Seni, kuni ekraanil kuvatakse teksti "Ust mitte avada", on küpsetussensor aktiivne. Ärge avage ahju ust, kuna vastasel korral seadistused katkestatakse. Seade jätkab kuumutamist ja saate soovituslikku aega muuta. Protsessi üle peate ise järelevalvet teostama.

Roa seadistamine

Teid juhatakse läbi valitud roa seadistusprotsessi.

Üksikutel tasanditel lehitsemiseks kasutage juhtnuppu.

1. Puudutage välja **menu**.
Ilmub funktsioonide loend.
2. Puudutage tekstivälja "Abi".
Ilmuvad kategooriad.
3. Puudutage soovitud kategooriat.
Kuvatakse kategooria alla kuuluvaid roogi.
4. Puudutage soovitud rooga.
Kuvatakse üksikuid roogi.


5. Puudutage soovitud rooga.
Ekraanile ilmuvad selle kohta käivad seadistused.
Paljude roogade seadistusi saate oma soovi kohaselt muuta.
Mõne roa puhul peate selle asemel sisestama kaalu.
Nõuanne: Tekstivälja "Soovitused" kaudu saate juhiseid lisatarvikute ja tasandite kohta.
6. Käivitage nupuga start/stop .
Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksuma.
Seade hakkab kuumenema.

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

Kui roog on valmis, lülitage seade nupust on/off  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, puudutage tekstivälja "Järelküpsetamine". Ilmub soovituslik kestus, mida saate muuta. Käivitage nupust start/stop .

Märkus: Järelküpsetada võite kui tahes sageli.

Kui olete küpsetustulemusega rahul, puudutage tekstivälja "Lõpetamine".

Lülitage seade nupust on/off  välja.



Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Mõne roa puhul võite lõpetusaja hilisemaks seada. Enne käivitamist puudutage tekstivälja "Lõpp" 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  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 kondensaatiiskust. See on füüsikaliselt tingitud normaalne nähtus. Eelkuumutamise või ukse ettevaatliku avamisega võib kondensaati vähendada.

Ärge kasutage silikoonvorme

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

Tähelepanu!

Ärge kasutage silikoonist küpsetusvorme ja silikooni sisaldavaid küpsetusfooliume, katteid ja lisatarvikuid. Küpsetussensor võib kahjustada saada. Küpsetussensor võib kahjustada saada ka siis, kui see ei ole kasutusel.

Erandid:

- Silikooniga kaetud küpsetuspaberit võib kasutada.
- Kui tarnekomplektis on praetermomeeter, võib seda kasutada.

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.

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

- kõrgem küpsetis: tasand 2
- madalam küpsetis: tasand 3

Kui kasutate kuumutusviisi 4D-kuum õhk, võite valida tasandi 1, 2, 3 või 4.

Mitmel tasandil küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamine:

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

Kolmel tasandil küpsetamine:

- Küpsetusplaat: tasand 5
universaalpann, tasand 3
Küpsetusplaat: tasand 1

Neljal tasandil küpsetamine:

- 4 küpsetuspaberiga kaetud resti
esimene rest: tasand 5
teine rest: tasand 3
kolmas rest: tasand 2
neljas 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 avatud külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Asetage nõu ja vormid alati restile.

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. Kui küpsetate nende vormidega ja soovite kasutada kuumutusviisi Ühalt-/altkuumutus, asetage vorm tasandile 1.

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. Pange roog ja tarvik ahju alles pärast ahju eelkuumutamist.
















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 kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Pitsarežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Vormikoogid					
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	2		150-170	50-70
Keeks, lihtne, 2 tasandit	Ümar/piklik vorm	3+1		140-160	60-80
Keeks, hõrk	Ümar/piklik vorm	2		150-170	60-80
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Lahtikäiv keeksivorm	2		160-180	40-60
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	3		160-180	20-30
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		170-190	60-80
Šveitsipärane plaadikook	Pitsapann	3		170-190	45-55
Pirukas	Pirukavorm, mustast metallist	3		190-210	25-40
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	50-70
Pärmitainakook	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		160-170	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	3		150-170*	20-30
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-170*	30-50

Plaadikoogid					
Kattega keeks	Küpsetusplaat	3		160-180	20-40
Keeks, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	30-50
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		170-190	25-35
Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-170	35-45
Muretainakook mahlase kattega	Universaalpann	3		160-180	55-65
Šveitsipärane plaadikook	Universaalpann	3		170-190	45-55
Pärmitainakook kuiva kattega	Universaalpann	3		160-180	15-20
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	20-30
Pärmitainakook mahlase kattega	Universaalpann	3		180-200	30-40
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	45-60
Palmiksai, kringel	Küpsetusplaat	2		160-170	25-35
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-200*	8-15
Stritsel 500 g jahust	Küpsetusplaat	2		150-170	45-60
Strudel, magus	Universaalpann	2		170-180	50-60
Strudel, külmutatud	Universaalpann	3		200-220	35-45

Väikesed küpsetised					
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		160**	20-30
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150**	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150**	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140**	35-45

* eelkuumutada

** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Muffinid	Muffiniplaat	3		170-190	15-20
Muffinid, 2 tasandit	Muffiniplaadid	3+1		160-180*	15-30
Pärmitainast väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		160-180	25-35
Pärmitainast väikesed küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	25-40
Lehttainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		170-190*	20-35
Lehttainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		170-190*	20-45
Lehttainaküpsetis, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		170-190*	20-45
Lehttainaküpsetis, õhuke, 4 tasandit	4 resti	5+3+2+1		180-200*	20-35
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220	30-40
Keedutainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	35-45
Täidisega küpsised	Küpsetusplaat	3		160-180	20-30

Küpsised

Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150**	25-40
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150**	25-40
Väikesed küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150**	30-40
Väikesed küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-140**	35-55
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-160	15-30
Küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	15-30
Küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140-160	15-30
Besee	Küpsetusplaat	3		80-90*	120-150
Besee, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		80-90*	120-180
Mandliküpsised	Küpsetusplaat	3		90-110	20-40
Mandliküpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-110	25-45
Mandliküpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		90-110	30-45

* 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 keskelt kõrgeks kerkinud, kuid on servadest madalam.	Määrige rasvainega kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake kook ettevaatlikult noaga lahti.
Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre.	Järgmisel korral kasutage universaalpanni.
Pärmitainast väikesed küpsised 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 ebaühtaselt 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 leiata sobivad seadistused paljudele roogadele.

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

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

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

- kõrgem küpsetis: tasand 2
- madalam küpsetis: tasand 3

Kui kasutate kuumutusviisi 4D-kuum õhk, võite valida tasandi 1, 2, 3 või 4.

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 avatud külj jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Asetage nõu ja vormid alati restile.

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. Kui küpsetate nende vormidega ja soovite kasutada kuumutusviisi Ülalt-/altkuumus, asetage vorm tasandile 1.

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 leiata 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. Pange roog ja tarvik ahju alles pärast ahju eelkuumutamist. 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
-  Ülalt/alkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  Pitsarežiim

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Kestus minutites
Leib						
Sai, 750 g	universaalpann või piklik vorm	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Segajahust leib, 1,5 kg	universaalpann või piklik vorm	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Täisteraleib, 1 kg	universaalpann	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Lavašš	universaalpann	3		250-270	-	20-25
Kuklid						
Eelküpsutatud kuklid või baguetid	universaalpann	3		180-200	-	10-15
Kuklid, magusad, värsked	küpsetusplaat	3		170-190*	-	15-20
Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170*	-	20-30
Kuklid, värsked	küpsetusplaat	3		180-200	-	20-30
Baguetid, eelküpsutatud, jahutatud	universaalpann	3		180-200	-	20-30
Kuklid, külmutatud						
Eelküpsutatud kuklid või baguetid	universaalpann	3		180-200	-	10-15
Saiakesed	universaalpann	3		180-200	-	20-25
Croissant	universaalpann	3		170-190	-	30-35
Röstsai						
Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	Rest	3		190-210	-	10-15
Üleküpsetatud röstsai, 12 tk	Rest	3		230-250	-	10-15
Röstsai pruunistamine (mitte eelkuumutada)	Rest	5		-	3	4-6

* eelkuumutada

Pitsa, quiche ja soolased pirukad

Seadmel on erinevad kuumutusviisid pitsa, quiche-i ja soolaste pirukate küpsetamiseks. Seadistustabelitest leiata 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 järgmisi tasandeid:

- kõrgem küpsetis: tasand 2
- madalam küpsetis: tasand 3

Kui kasutate kuumutusviisi 4D-kuum õhk, võite valida tasandi 1, 2, 3 või 4.

Mitmel tasandil küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamine:

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

Neljal tasandil küpsetamine:

- 4 küpsetuspaberiga kaetud resti
- esimene rest: tasand 5
- teine rest: tasand 3
- kolmas rest: tasand 2
- neljas 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 avatud külj jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Asetage nõu ja vormid alati restile.

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. Kui küpsetate nende vormidega ja soovite kasutada kuumutusviisi Ülalt-/altkuumus, asetage vorm tasandile 1.

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 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. Pange roog ja tarvik ahju alles pärast ahju eelkuumutamist.

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 kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumus
-  Pitsarežiim

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pitsa					
Pitsa, värske	küpsetusplaat	3		200-220	25-35
Pitsa, värske	küpsetusplaat	3		200-220	25-35
Pitsa, värske, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	35-45
Pitsa, värske, õhukesepõhjaline	Pitsapann	2		220-230	20-30
Pitsa, jahutatud	Rest	3		190-210	10-15
Pitsa, külmutatud					
Õhukesepõhjaline pitsa, 1 tükk	Rest	3		190-210	15-20
Õhukesepõhjaline pitsa, 2 tükki	universaalpann + rest	3+1		190-210	20-25
Paksupõhjaline pitsa, 1 tükk	Rest	3		180-200	20-25
Paksupõhjaline pitsa, 2 tükki	universaalpann + rest	3+1		190-210	20-30
Pitsa-baguette	Rest	3		200-220	15-20
Minipitsad	universaalpann	3		180-200	15-20
Minipitsad, Ø7 cm, 4 tasandil	4 resti	5+3+2+1		180-200*	20-30
Soolased pirukad ja quiche					
Soolased pirukad vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Pirukavorm, mustast metallist	3		190-210	30-40
Lahtine pirukas	universaalpann	3		260-280*	10-15
Suur pirukas	Ahjuvorm	2		190-200	30-45
Täidetud pirukas	universaalpann	3		180-190	30-45
Soolane pirukas	universaalpann	1		200-220*	20-30

* 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.

Tasandid

Kasutage alati märgitud tasandeid.

Võite küpsetada ühel tasandil vormides või universaalpannil.

- Vormid restil: tasand 2
- Universaalpann: tasand 3

Sufleed saab valmistada ka universaalpannil olevas veevannis. Selleks asetage universaalpann tasandile 2.

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

Tarvik

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

Rest

Asetage rest ahju nii, et avatud külj jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Asetage nõu ja vormid alati restile.

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 leiate sobiva kuumutusviisi erinevate vormiroogade ja sufleede valmistamiseks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad kogusest ja retseptist. Vormiroa küpsus sõltub nõu suurusest 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
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Pitsarežiim

Vormiroad ja sufleed	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	Ahjuvorm	2		200-220	30-50
Magus vormiroog	Ahjuvorm	2		170-190	40-60
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	2		160-180	50-60
Lasanje, külmutatud, 400 g	Rest	2		190-210	30-35
Kartuligratään, toored komponendid, max 4cm kõrgune	Ahjuvorm	2		160-190	50-70
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm kõrgune, 2 tasandil	Ahjuvorm	3+1		150-170	60-80
Suflee	Ahjuvorm	2		160-180*	35-45
Suflee	Portsjonivormid	2		170-190	65-75

Linnuliha

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

Küpsetamine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

Asetage universaalpann koos sellele asetatud restiga ettenähtud tasandile. Veenduge, et rest on universaalpannil õigesti. → "Tarvikud" lk 11

Olenevalt linnu suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni ½ 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 mööndustega 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 hautamishõud ja reguleerige temperatuur kõrgemaks.

Grillimine

Hoidke seadme uks grillimise ajal suletuna. Ärge mitte kunagi grillige lahtise seadme uksega.

Asetage grillitavad toiduained restile. Lisaks asetage universaalpann vähemalt ühe tasandi võrra selle alla nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas. Tilkuv rasv kogutakse kokku.

Kasutage võimalikult ühesuurusi, ühepaksuseid ja üheraskuseid grillitavaid toiduaineid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad hästi mahlasemaks. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

Keerake grillitavaid toiduaineid grillitangidega. Kui torkate lihasse kahvli, kaotab see mahla ja muutub kuivaks.

Märkused

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

Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomases peatükis. Seal saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 18

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 külmpakitemperatuuril oleva täidiseta linnu asetamisel külma ahju. Nii hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusaegad 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 külge, kui möödunud on ca 1/2 kuni 2/3.





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 linnulihale 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:

-  Ülalt/altkuumutus
-  Öhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  Pitsarežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Kestus minutites
Kana						
Kana, 1 kg	Rest	2		200-220	-	60-70
Kanafilee, 150 g tükk (grillida)	Rest	4		-	3*	15-20
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	3		220-230	-	30-35
Kananagitsad, külmutatud	Universaalpann	3		190-210	-	20-25
Broiler, 1,5 kg	Rest	2		200-220	-	70-90

* 5 minutit eelkuumutada

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Kestus minutites
Part & hani						
Part, 2 kg	Rest	1		180-200	-	90-110
Pardirind, 300 g tükk	Rest	3		230-250	-	25-30
Hani, 3 kg	Rest	2		160-180	-	120-150
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	2		210-230	-	40-50

Kalkun

Noor kalkun, 2,5 kg	Rest	2		180-200	-	70-90
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	2		240-260	-	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Rest	2		180-200	-	80-100

* 5 minutit 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 ristikulised 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 universaalpann koos sellele asetatud restiga ettenähtud tasandile. Veenduge, et rest on universaalpannil õigesti. → "Tarvikud" lk 11

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 hautamisnõud ja reguleerige temperatuur kõrgemaks.

Grillimine

Hoidke seadme uks grillimise ajal suletuna. Ärge mitte kunagi grillige lahtise seadme uksega.

Asetage grillitavad toiduained restile. Lisaks asetage universaalpann vähemalt ühe tasandi võrra selle alla nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas. Tilkuv rasv kogutakse kokku.

Kasutage võimalikult ühesuursi, ühepaksuseid ja üheraskuseid grillitavaid toiduaineid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad hästi mahlaseks. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

Keerake grillitavaid toiduaineid grilltangidega. Kui torkate lihasse kahvli, kaotab see mahla ja 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.

Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomasel peatükil. Sealt saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 18

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate sobiva kuumutusviisi paljude liharoogade valmistamiseks. 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 liha asetamisel külma ahju. Nii hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusaegad mõne minuti.

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




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















Keerake lihatükil teine külg, kui möödunud on ca 1/2 kuni 2/3.

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:

-  Ülalt-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Kestus minutites
Sealiha						
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	-	110-130
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	Rest	2		190-200	-	130-140
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		220-230	-	70-80
Seafilee, 400 g	Rest	3		220-230	-	20-25
Vähese kondiga suitsukarbonaad, 1 kg (lisada veidi vett)	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	-	70-90
Sealihaloigud, 2 cm paksused	Rest	5		-	2	16-20
Sealihamedaljonid, 3 cm paksused (5 min eelkuumutada)	Rest	5		-	3*	8-12
Veiseliha						
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Rest	2		210-220	-	40-50
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-220	-	130-160
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Rest	2		220-230	-	60-70
Lihalõik, 3 cm paksune, poolküps**	Rest	3		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm kõrgune	Rest	4		-	3	25-30
Vasikaliha						
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		160-170	-	100-120
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		200-210	-	100-120

* eelkuumutada

** mitte eelkuumutada

*** ilma keeramata

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Kestus minutites
Lambaliha						
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	-	50-80
Lambaselg kondiga***	Rest	2		180-190	-	40-50
Lambakarbonaad	Rest	3		-	3	12-16
Vorstikesed						
Grillvorstid	Rest	4		-	3	10-15
Liharoad						
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	60-70
* eelkuumutada						
* mitte eelkuumutada						
*** ilma keeramata						

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 korraks 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.

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 grillitavad toiduained restile. Lisaks asetage universaalpann vähemalt ühe tasandi võrra selle alla nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas.

Olenevalt kala suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Tilgub vedelik kogutakse kokku. Tekib vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

Hoidke seadme uks grillimise ajal suletuna. Ärge mitte kunagi grillige lahtise seadme uksega.

Kasutage võimalikult ühesuurusi, ühepaksuseid ja üheraskuseid grillitavaid toiduaineid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad hästi mahlaseks. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

Keerake grillitavaid toiduaineid grilltangidega. Kui torkate kalasse kahvli, kaotab see mahla ja 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 hautamisnõud peegeldavad soojust nagu peegel ja on vaid mõõndustega 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 kuum auru. Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahvataks otse Teie keha suunas.

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

Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomases peatükis. Seal saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 18

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate sobiva kuumutusviisi kalaroogade 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 1/2 kuni 2/3.

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:

-  Ülalt-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Kestus minutites
Kala						
Terve kala, nt forell 300 g, grillitud	Rest	2		170-190	-	20-30
Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Rest	2		170-190	-	30-40
Kalafilee						
Naturaalne kalafilee, grillitud	Rest	4		-	1*	15-25
Kalalõigud						
Kalalõigud, 3 cm paksused**	Rest	4		-	3	10-20
Kala, külmutatud						
Kalafilee, naturaalne	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	-	20-30
Kalafilee, üleküpsetatud	Rest	2		200-220	-	45-60
Kalapulgad (vahepeal keerata)	universaalpann	3		200-220	-	20-30

* eelkuumutada

** Asetage selle alla tasandile 2 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.

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 õigesti.

Rest

Asetage rest ahju nii, et avatud külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Asetage nõu ja vormid alati restile.

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.




Soovituslikud 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
-  Laiapinnaline grill
-  Pitsarežiim

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Kestus minutites
Köögiviljaroad						
Grillitud köögivilj	universaalpann	5		-	3	10-15
Kartulid						
Küpsetatud kartulipoolikud	universaalpann	3		160-180	-	45-60
Kartulitooted, külmutatud						
Kartulirösti	universaalpann	3		200-220	-	25-35
Kartulitaskud, täidetud	universaalpann	3		190-210	-	20-30
Kroketid	universaalpann	3		200-220	-	25-35
Friikartulid	universaalpann	3		190-210	-	25-35
Friikartulid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	-	30-40

Jogurt

Seadmega saate jogurtit ka ise valmistada.


Jogurti valmistamine

Võtke kõik tarvikud ja kandraamistikud ahjust välja. Ahi peab olema tühi. Töötamise ajal ärge ahju ust avage.

1. Kuumutage 1 liiter piima (3,5 %) pliidiplaadil temperatuurile 90 °C ja laske jahtuda 40 °C peale. Kauasäiliva 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.

Kasutatud kuumutusviis:

-  4D kuum õhk

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Jogurt	Portsjonivormid	Ahju põhi		40-45	8-9

Eco-kuumutusviisid

Kuum õhk Eco ja ülalt/altkuumutus Eco on nutikad kuumutusviisid liha, kala ja küpsetiste säästlikuks valmistamiseks. Seade reguleerib optimaalselt energia lisandumist ahju. Roog valmib etapiviisiliselt jääkkuumuse abil. Nii jääb see mahlasemaks ja ei lähe liialt pruuniks. Olenevalt valmistusviisist ja toiduainest on võimalik säästa energiat. See efekt kaob, kui avate küpsetamise ajal ahju ukse või kui ahi eelkuumeneb.

Kasutage ainult seadme tootja originaaltarvikuid. Need on ahju ja kuumutusviiside jaoks spetsiaalselt välja töötatud. Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja.

Asetage road külma tühja ahju. Valige kuumutusviisil kuum õhk Eco temperatuur vahemikus 125-275 °C ja kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus Eco vahemikus 150-250 °C. Hoidke ahju uks küpsetamise ajal suletuna. Küpsetage vaid ühel tasandil.

Kuumutusviisi kuum õhk Eco kasutatakse energiakulu ja energiatõhususklassi kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil. Kuumutusviisi ülalt-/altkuumutus Eco kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.

Kuumutusviisi kuum õhk Eco kasutatakse energiatõhususklassi kindlakstegemiseks.

Tarvik

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

Rest

Asetage rest ahju nii, et avatud külj jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Asetage nõu ja vormid alati restile.

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 leiata 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 kuumutusviisid:

-  Kuum õhk Eco
-  Ülalt-/ altkuumutus Eco

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Vormikoogid					
Liivatainakook vormis	Ümar/piklik vorm	2		140-160	60-80
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	2		150-170	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	2		150-170	20-30
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170	30-45
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	50-60
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	50-70
Plaadikoogid					
Liivatainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		150-170	25-40
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		170-180	25-35
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-190	15-20
Pärmitaignakringel, kringel	Küpsetusplaat	3		160-170	25-35
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		160-180	15-20
Väikesed küpsetised					
Muffinid	Muffiniplaat	2		160-180	15-25
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150-160	25-35
Lehttainaküpsetised	Küpsetusplaat	3		170-190	20-35
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220	35-45

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-160	15-30
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	25-35

Leib & kuklid

Segajahust leib, 1,5 kg	Kastikujuline vorm	2		200-210	35-45
Lavašš	Universaalpann	3		250-275	15-20
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3		170-190	15-20
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3		180-200	20-30

Liha

Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	120-140
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-220	140-160
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	110-130

Kala

Kala, hautatud, terve 300 g, nt forell	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	25-35
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	45-55
Kalafilee, naturaalne hautatud	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	15-25

Akrüülamiid toiduainetes

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

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

Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks

Üldmärkused	<ul style="list-style-type: none"> Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad. Laske roogadel minna kuldollaseks, ärge pruunistage neid liigselt. Suures tükis toiduaine sisaldab vähem akrüülamiidi.
Küpsetamine	Kuumutusviisil ülalt/altkuumus max 200°C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 180 °C.
Küpsised	Kuumutusviisil ülalt/altkuumus, max temperatuur 190 °C. Kuuma 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 kiuks.

Õrn küpsetus

Õrn küpsetus on aeglane küpsetamine madalal temperatuuril. Seetõttu nimetatakse seda madalal temperatuuril küpsetamiseks.

Õrn küpsetus on ideaalne kõikide pehmemate lihatükkide puhul (nt veise-, vasika-, sea-, lamba- ja linnuliha õrnemad tükid), mida soovitakse küpsetada küpsusastmeni "poolküps" ja mis peavad jääma seest roosaks. Liha jääb väga mahlaseks ja pehmeks.

Teie eelis: lõuna kavandamisel on palju mänguruumi, sest õrnalt küpsetatud liha saab ilma mingi probleemita soojana hoida. Küpsetamise ajal ei pea liha keerama. Ühtlase temperatuuri tagamiseks hoidke ahju ust küpsetamise ajal suletuna.

Kasutage üksnes värsket ja hügieeniliselt laitmatu kvaliteediga kondita liha. Eemaldage kelmed ja pekk. Pekk omandab õrnal küpsetamisel tugeva iseloomuliku maitse. Võite kasutada ka maitsestatud või marineeritud liha. Ärge kasutage sulatatud liha.

Pärast õrna küpsetust võib liha kohe lahti lõigata. Ooteaeg ei ole vajalik. Tänu erilisele küpsetusmeetodile näeb liha välja roosa, kuid ei ole sugugi toores või ebapiisavalt küps.

Märkus: Kuumutusviisil Õrn küpsetus ei saa lõpetusaega hilisemaks seada.

Nõu

Kasutage madalat nõud, nt portselanist või klaasist serveerimisplaati. Asetage nõu eelkuumutatavasse ahju.

Asetage kaaneta nõu alati restile tasandile 2.

Lisateavet leiate tabeli järel toodud punktist "Soovitusi õrnaks küpsetamiseks".

Seade on varustatud kuumutusviisiga Õrn küpsetus. Käivitage töö vaid siis, kui ahjukamber on täielikult jahtunud. Laske ahjul koos nõuga ca 15 minutit kuumeneda.

Pruunistage liha pliidiplaadil väga kuumal pannil ja piisavalt kaua kõikidest külgedest, ka otstest. Tõstke kohe eelsoojendatud nõusse. Asetage nõu koos lihaga uuesti ahju ja küpsetage madalal temperatuuril.

Soovituslikud seadistused

Õrna küpsetuse temperatuur ja aeg sõltub liha kvaliteedist, suurusest ja kogusest. Seepärast on toodud vahemikud.

Kasutatud kuumutusviis:

- □ □ □ Õrn küpsetus

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Pruunistus-aeg minutites	Temperatuur °C	Kestus minutites
Linnuliha						
Pardirind, poolküps 300 g tk	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	6-8	90*	45-60
Kanafilee, 200 g tk, küps	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	4	120*	45-60
Kalkunifilee, kondita, 1 kg, küps	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	6-8	120*	110-130
Sealiha						
Seafilee lõigud, 5-6 cm paksused, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	6-8	80*	130-180
Seafilee, terve	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	4-6	80*	45-70
Veiseliha						
Veisepraad (küljetükk), 6-7 cm paksune, 1,5 kg, küps	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	6-8	100*	150-180
Veisefilee, 1 kg	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	4-6	80*	90-120
Rostbiif, 5-6 cm paksune	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	6-8	80*	120-180
Veiselihamedaljonid/romsteek, 4 cm paksune	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	4	80*	30-60
Vasikaliha						
Vasikapraad, 4-5 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	6-8	80*	80-140
Vasikapraad, 7-10 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	6-8	80*	140-200
Vasikafilee, terve, 800 g	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	4-6	80*	70-120
Vasikalihamedaljonid, 4 cm paksused	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	4	80*	30-50
Lambaliha						
Lambaselg, lahtine, 200 g üks lõik	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	4	80*	30-45
Lambakints kondita, poolküps, 1 kg seotud	Kaaneta nõu	2	□ □ □ □	6-8	95*	120-180

* eelkuumutada

Soovitusi õrnaks küpsetamiseks

Pardirinna õrn küpsetus	Asetage külm pardirind pannile ja pruunistage kõigepealt nahaga pool. Pärast õrna küpsetust grillige 3 kuni 5 minutit.
Õrnalt küpsetatud liha ei ole nii kuum nagu tavaliselt küpsetatud liha.	Et liha nii kiiresti ei jahtuks, kasutage eelsoojendatud taldrikuid ja serveerige kastet väga kuumalt.

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 kúpsetus- 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 3
- 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

Köögi- ja puuviljad ning ürdid	Tarvik	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Südamega puuviljad (õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g)	1-2 resti		80	5-9
Kividega puuviljad (ploomid)	1-2 resti		80	8-10
Juurviljad (porgandid), riivitud, blanšeeritud	1-2 resti		80	5-8
Seened lõikudena	1-2 resti		60	6-9
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-liitri 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 juhistele.

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 järeloojendusaja 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 järeloojumust.

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

Sissetegemine	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Köögivilja, nt porgandid	üheliitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				120	alates mullide tekkest: 30-40
				-	Järelkuumus: 30
Köögivilja, nt kurgid	üheliitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				-	Järelkuumus: 30
Kividega puuviljad, nt kirsid, ploomid	üheliitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				-	Järelkuumus: 35
Südamega puuviljad, nt õunad, maasikad	üheliitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				-	Järelkuumus: 25

Taina kergitamine

Seadmes saate pärmitainal kiiremini kerkida lasta kui toatemperatuuril. Kasutage kuumutusviisi Ülalt-/altkuumus. Käivitage töö vaid siis, kui ahjukamber on täielikult jahtunud.

Laske pärmitainal alati kaks korda kerkida. Järgige tabelites toodud andmeid 1. ja 2. kergitamise kohta.

Eelkergitus

Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste ja laske seadmel kuumeneda. Asetage tainakauss restile.

Kergitamise ajal ärge seadme ust avage, kuna vastasel korral eraldub niiskust. Katke tainas niiske rätikuga.

Järelkergitus


Asetage küpsetis tabelis ettenähtud tasandile.





Kui soovite ahju eelkuumutada, toimub järelkergitus väljaspool seadet soojas kohas.

Soovituslikud seadistused

Temperatuur ja kergitusaeg sõltuvad komponentide liigist ja kogusest. Seetõttu on tabelis toodud andmed ligikaudsed.

Kasutatud kuumutusviis:

-  Ülalt-/altkuumus

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Samm	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainas, kerge	kauss	2		Eelkergitus	35-40	25-30
	küpsetusplaat	2		Järelkergitus	35-40	10-20
Pärmitainas, rasvarikas	kauss	2		Eelkergitus	35-40	20-40
	küpsetusplaat	2		Järelkergitus	35-40	15-25

Ülessulatamine

Kuumutusviis Ülessulatamine sobib sügavkülmutatud puuvilja, köögivilja ja küpsetiste sulatamiseks. Liha, linnuliha ja kala on parem sulatada külmkapis.

Ülessulatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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.

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

Võtke külmutatud toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.

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.

Kasutatud kuumutusviis:

- ☒ Ülessulatamine

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Leib, kuklid					
Leib ja sai üldiselt	küpsetusplaat	2	☒	50	40-70
Kook					
Kook, mahlane	küpsetusplaat	2	☒	50	70-90
Kook, kuiv	küpsetusplaat	2	☒	60	60-75

Soojana hoidmine

Kuumutusviisil Soojana hoidmine saate valminud roogi soojana hoida. Nii hoiate ära kondensaadniiskuse tekke ja ei pea ahju kuivaks pühkima.

Ärge hoidke valminud roogi soojana üle kahe tunni. Pidage meeles, et mõned road küpsevad soojana hoidmise ajal edasi. Vajaduse korral pange peale kaas.

Kontrollroad

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

Vastavalt standardile EN60350-1.

Küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

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

Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:

- Küpsetusplaat: tasand 5
- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

Kattega õunakook

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

Kattega õunakook kahel tasandil: asetage tumedad lahtikäivad vormid diagonaalselt üksteise kohale.

Koogid valgest plekist lahtikäivates vormides: Küpsetage ülalt-/altkuumutusega ühel tasandil. Kasutage resti asemel universaalpanni ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.




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 kuumutusviisid:


-  4D kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Pitsarežiim



Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsetamine					
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150*	25-40
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150*	25-40
Väikesed küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150*	30-40
Väikesed küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-140*	35-55
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		160*	20-30
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150*	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150*	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140*	35-45
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170**	30-40
Suhkrubiskviit, 2 tasandit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20cm	2		170-180	60-80
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20cm	2		180-200	60-80
Kaetud õunakook, 2 tasandil	2x tumedast metallist vormi Ø20cm	3+1		170-190	70-90
* 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					
Rõtsaia pruunistamine*	Rest	5		3	4-6
Loomalihaberburger, 12 tükki**	Rest	4		3	25-30
* mitte eelkuumutada					
** kui 2/3 ajast on möödunud, keerake teine pool					



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001271995

980730