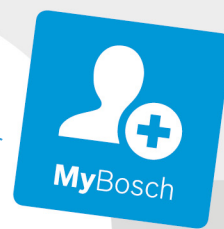




BOSCH

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



Eraldiseisev ahi

HLS79W3.0U

[et] Kasutusjuhend

Eraldiseisev ahi

Sisukord

	Nõuetekohane kasutamine	5		Move-funktsioon	21
	Nõuanded nõude kasutamiseks	21			
	Olulised ohutusnõuded	5			
	Aktiveerimine	22			
	Inaktiveerimine	22			
	Halogeenlamp	7		Ajafunktsioonid	22
	Puhastusfunktsioon	7		Keeduaja programmeerimine	22
	Praetermomeeter	7		Signaalkell	23
	Kahjustuste põhjused	8		PowerBoost-funktsioon	23
	Pliidiplaat	8		Aktiveerimine	23
	Küpsetusahju kahjustused	8		Inaktiveerimine	23
	Soklijahtli kahjustumine	8		Lapselukk	24
	Keskkonnakaitse	9		Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine	24
	Energia säästmine	9		Automaatne lapselukk	24
	Nõuanded energia säästmiseks	9		Pühkimiskaitse	24
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	9		Automaatne väljalülitus	24
	Induktsiooniga toiduvalmistamine	10		Põhiseaded	25
	Induktsioonkuumutuse eelised	10		Põhiseadistuste juurde pääsete nii:	26
	Nõud	10		Energiatarbimise näit	26
	Paigaldamine ja ühendamine	11		Keedunõu test	27
	Elektriühendus	11		PowerManager	27
	Seadme mahavõtmine	11		Seadme kasutamine	28
	Külgnev mööbel	11		Seadme sisse- ja väljalülitamine	28
	Seinakinnitus	11		Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine	28
	Ukse lapselukk	11		Kiirkuumutus	28
	Transportimisel vajalikud meetmed	12		Ajafunktsioonid	29
	Seadmega tutvumine	12		Kestuse seadistamine	29
	Üldist	12		Lõpetusaja seadmine	29
	Keeduala	12		Signaalkella seadmine	30
	Juhtpaneel	13		Kellaaja seadmine	30
	Ahjukamber	15		Praetermomeeter	31
	Tarvikud	16		Kuumutusviisid	31
	Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud	16		Praetermomeetri asetamine lihasse	31
	Lisatarviku sissepanek	16		Sisetemperatuuri seadmine	31
	Eritarvikud	16		Eri toiduainete sisetemperatuurid	32
	Enne esmakordset kasutamist	17		Lapselukk	32
	Esmakordne kasutuselevõtt	17		Aktiveerimine ja inaktiveerimine	32
	Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine	17			
	Seadme kasutamine	18			
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine	18			
	Võimsusastme seadistamine	18			
	Soovitusi toiduvalmistamiseks	18			
	Kombineeritud tsoon	21			
	Pidage kinni keedunõude kohta toodud juhistest.	21			
	Aktiveerimine	21			
	Inaktiveerimine	21			

	Põhiseaded	33
	Põhiseadistuste loend	33
	Põhiseadistuste muutmine	33
	Sabbat-seade	34
	Sabat-seadistuse käivitamine	34
	Puhastamine	34
	Puhastusvahendid	34
	Seadme hoidmine puhtana	36
	Puhastusfunktsioon	37
	Enne puhastusfunktsiooni	37
	Puhastusfunktsiooni väljareguleerimine	37
	Pärast puhastusfunktsiooni	37
	Kanderaamistikud	38
	Raamide väljavõtmine ja tagasipanek	38
	Seadme uks	38
	Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek	38
	Ukseklaasi paigaldamine ja eemaldamine	39
	Korduma kippuvad küsimused (KKK)	40
	Mida teha tõrgete korral?	42
	Tõrgete kõrvaldamine	42
	Maksimaalne tööaeg	43
	Ahjulambi pirni vahetamine	44
	Hooldekeskus	44
	E-number ja FD-number	44
	Programmid	45
	Nõu	45
	Roa ettevalmistamine	45
	Programmid	45
	Programmi seadistamine	47
	Meie köögistuudios katsetatud	48
	Üldised nõuanded	48
	Koogid ja küpsetised	48
	Vormiroad ja gratäänid	52
	Liha, linnuliha ja kala	52
	Köögivili ja lisandid	55
	Jogurt	55
	Akrüülamid toiduainetes	55
	Õrn küpsetus	55
	Kuivatamine	56
	Konservimine	57
	Taina kergitamine	58
	Sulatamine	58
	Soojana hoidmine	58
	Kontrollroad	58

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.

Käesolevas juhendis sisalduvad joonised on suunava loomuga.

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 koduses majapidamises ja kodustes tingimustes. Kasutage seadet vaid toitute ja jookide valmistamiseks. Keemisprotsessi tuleb jälgida. Lühikest keemisprotsessi tuleb jälgida algusest lõpuni. Kasutage seadet üksnes kinnistes ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 4000 meetrit üle merepinna.

See seade ei ole mõeldud töötamiseks välise taimeriga või kaugjuhtimisega.

Ärge kasutage ebasobivaid kaitseseadiseid ega kaitsevõresid. Need võivad põhjustada õnnetusi.

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.

Südamestimulaatori või muu meditsiiniseadmega inimesel tuleb töötavale induktsioonplaadile lähenedes või seda

kasutades olla eriti ettevaatlik. Pidage nõu oma arsti või seadme tootjaga, et veenduda selle nõuetele vastavuses ja saada teada võimalikest sobivusprobleemidest.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud" lk 16

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – Põlengu oht!

- Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.
- Ahju ukse avamisel tekib õhuliikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida. Ahju eelsoojendamisel ärge kunage asetage lisatarvikule lahtiselt küpsetuspaberit. Asetage küpsetuspaberi peale nõu või küpsetusvorm. Katke küpsetuspaberiga vaid vajaliku suurusega pind. Küpsetuspaber ei tohi ulatuda üle lisatarviku.
- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks, põlevad materjalid võivad kergesti tuld võtta. Ärge hoidke ega kasutage küpsetusahju all ega läheduses põlevaid esemeid (nt pihustuspurke, puhastusvahendeid). Ärge hoidke põlevaid esemeid küpsetusahjus ega selle peal.
- Soklisahkli pinnad võivad minna väga kuumaks. Hoidke sahtlis ainult küpsetusahju tarvikuid. Soklisahkli ei tohi hoida süttivaid ega põlevaid esemeid.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

⚠️ 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.
- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Töö ajal kuumenevad seadme pinnad. Ärge puudutage kuumasid pindu. Hoidke väikelapsed seadmest eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Seade kuumeneb töö ajal. Enne puhastamist tuleb seadmel jahtuda lasta.
- Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.
- Lülitage pärast iga kasutust pliidiplaat alati pealülitist välja. Ärge jääge ootama, et pliidiplaat ise anuma puudumisel automaatselt välja lülituks.

⚠️ Hoiatus – Põletuse oht!

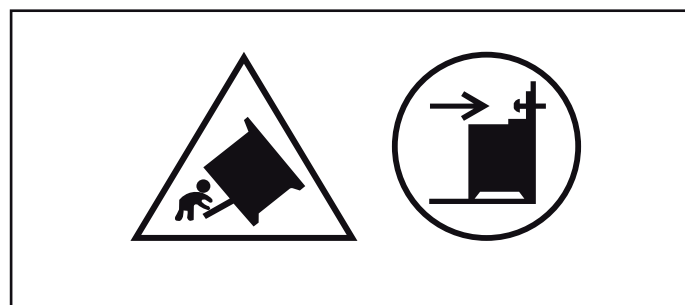
- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav. Ukse avamise ajal ärge paiknege seadmele liiga lähedal.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

⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

- Veevannis kuumutamise korral võivad pliidiplaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda. Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.
- Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.
- Kui seade asetada soklile lahtiselt, võib see soklilt maha libiseda. Seade tuleb sokli külge kindlalt kinnitada.
- Kokkupõrge avatud uksega võib tekitada vigastusi. Hoidke ahju uks küpsetamise ajal ja pärast seda suletuna.

⚠️ Hoiatus – Ümberkukkumisoht!



Hoiatus: Seadme ümberkukkumise takistamiseks tuleb paigaldada ümberkukkumiskaitse. Lugege palun paigaldusjuhendeid.

⚠️ 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 hooldekeskusse.
- 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 kõrgrsurvepesurit 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.

- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Seadme lahutamisel vooluvõrgust võivad ühendused põhjustada jääkpingeid. Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja.

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.

Puhastusfunktsioon

Hoiatus – Tuleoht!

- Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad puhastuse ajal süttida. Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust suurem mustus. Ärge jätke tarvikuid puhastamise ajaks ahju.
- 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. Ärge jätke tarvikuid puhastamise ajaks ahju.

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.

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.

Praetermomeeter

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Kahjustuste põhjused

Pliidiplaat

Tähelepanu!

- Anumate karedad põhjad võivad toiduvalmistamise pinda kriimustada.
- Ärge asetage mitte kunagi tühjasid anumaid toiduvalmistamise aladele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Ülekeenud toit.	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
	Ebasobivad puhastusvahendid.	Kasutage üksnes selliste pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv.	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
	Karedad potipõhjad kriimustavad pliidiplaati.	Kontrollige keedunõud üle.
Värvimuutused	Ebasobivad puhastusvahendid.	Kasutage üksnes selliste pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
	Potist tingitud hõõrdumine.	Nihutamisel kergitage potte ja panne.
Mikropraod	Suhkur, suure suhkrusisaldusega road.	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.

Küpsetusahju kahjustused

Tähelepanu!

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Alumiiniumfoolium: ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga. Ukseklaasil võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Ahjus olev niiskus: ahju pikemaks ajaks jääv niiskus võib tekitada roostet. Pärast kasutamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke vedelikusisaldusega toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- Jahtumine avatud ukse puhul: pärast kõrge temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ärge jätke midagi ahjuukse vahele. Ka siis, kui uks on vaid veidi avatud, võib külgsuuna mööbli pind aja jooksul kahjustada saada. Pärast rohkelt niiskust tekitavat režiimi jätke ahju uks kuivamiseks lahti.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakooži puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavat universaalpanni.
- Väga määrduv tihend: kui tihend on väga määrduv, ei sulgu ahjuukse ahju kasutamisel enam korralikult. Külgsuuna köögmööbel võib kahjustada saada. Hoidke tihend alati puhas. → "Puhastamine" lk 34
- Ahjuukse toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.

- Ärge asetage kuuma anumaid juhtpaneelile, näitude alale ega toiduvalmistamise pinna äärtele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Kõvade või teravate esemete kukkumine toiduvalmistamise pinnale võib kaasa tuua seadme rikke.
- Alumiiniumpaber ja plastmassist anumad sulavad kuumal toiduvalmistamise alal. Toiduvalmistamise pinnal ei ole soovitatud kasutada kaitsematerjali.

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

- 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 murruda.
- Grillimine: Küpsetusplaati või universaalpanni ärge asetage grillimisel kõrgemale kui tasandile 3. Suure kuumuse toimele see deformeerub ja kahjustab väljavõtmisel emaili. Tasanditel 4 ja 5 grillige alati otse restil.

Soklisahtli kahjustumine

Tähelepanu!

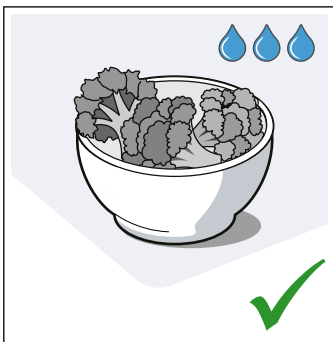
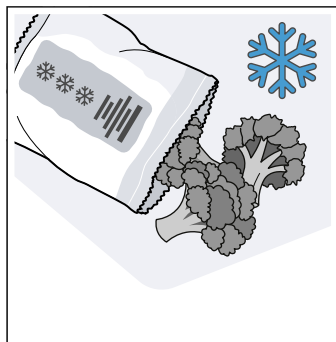
Ärge pange soklisahtlisse kuuma esemeid. Sahtel võib kahjustuda.

Keskkonnakaitse

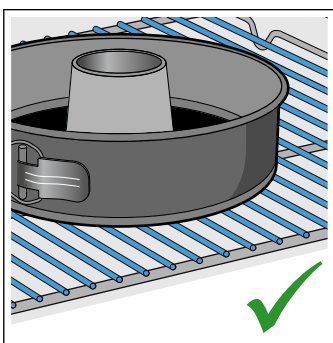
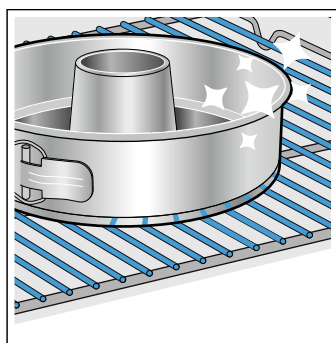
Teie uus seade on eriti energiatõhus. Järgnevalt leiame soovitusi selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

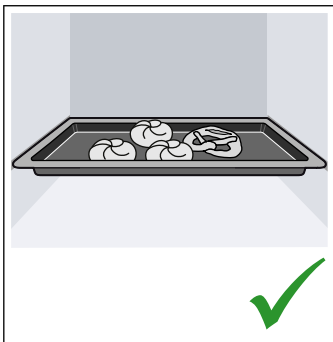
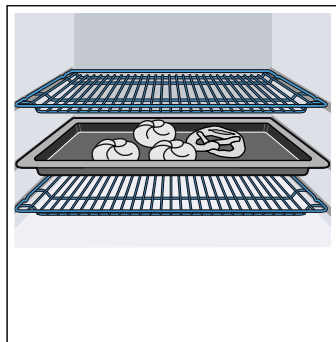
- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- Enne ahjupanekut laske külmunud toiduainetel üles sulada.



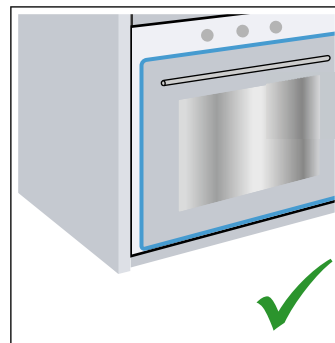
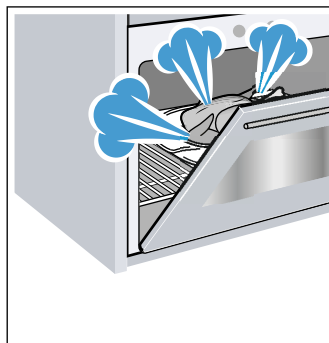
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.



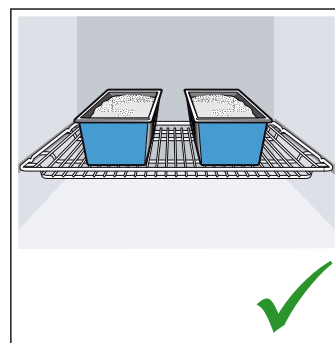
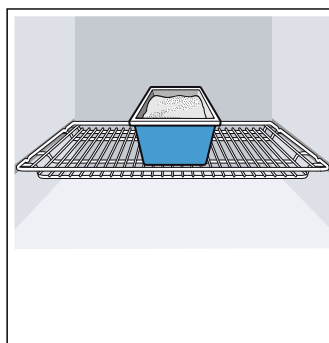
- Tarvikud ja nõud, mida Te ei vaja, võtke ahjust välja.



- 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 jääkkuumust.

Nõuanded energia säästmiseks

- Kasutage alati nõu suurusega sobivat kaant. Ilma kaaneta toiduvalmistamisel kulub märksa rohkem energiat. Kasutage klaaskaant, et toit oleks näha ilma kaant tõstmata.
- Kasutage sileda põhjaga nõusid. Ebaühtlase või kumera põhjaga nõudega kulub rohkem energiat.
- Nõu põhja läbimõõt peab vastama keeduala suurusele. Tähelepanu: nõude tootjad annavad tavaliselt nõu üldlähimõõdu, mis üldiselt on suurem kui nõu põhja läbimõõt.
- Väikeste koguste jaoks kasutage väikest nõud. Suur, ainult osaliselt täidetud nõu kulutab palju energiat.
- Valmistage toitu vähese veega. Sel viisil säästate energiat ja köögiviljades säilivad vitamiinid ja mineraalid.
- Valige keetmiseks madalaim võimalik võimsustase. Liiga kõrge võimsustase raiskab energiat.

Keskkonnasäästlik 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.

Induktsiooniga toiduvalmistamine

Induktsioonkuumutuse eelised

Induktsioonkuumutus erineb täielikult traditsioonilisest toiduvalmistamisest, kuna kuumus tekib otse keedunõus. Sellel on terve rida eeliseid:

- Keetmisel ja praadimisel hoiate kokku aega.
- Hoiate kokku energiat.
- Pliidiplaati on kergem hooldada ja puhastada. Ülekeenud toidud ei kõrbe nii kiiresti sisse.
- Kuumuskontroll ja ohutus; pliidiplaat suurendab või vähendab kuumuse lisandumist kohe pärast käsitlemist. Induktsiooniga keeduala katkestab kuumutuse kohe, kui keedunõu keedualalt ära tõstetakse, ilma et keeduala oleks vaja eelnevalt välja lülitada.

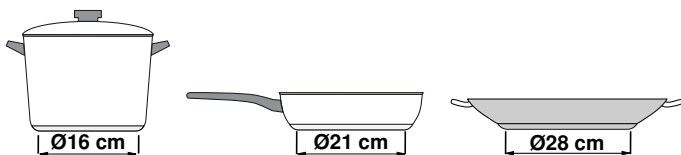
Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

- emailitud terasest nõud
- valuvalmist nõud
- roostevabast terasest spetsiaalnõud, mis on ette nähtud induktsioonpliidiplaadi jaoks

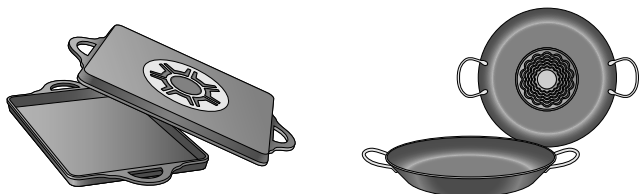
Selleks et teada saada, kas keedunõu on sobiv kasutamiseks induktsioonkuumutusel, tutvuge peatükiga → "Keedunõu test".

Hea keedutulemuse tagamiseks peaks keedupoti põhja ferromagnetiline ala olema keedualaga ühesuurune. Kui nõud ühel keedualal ei tuvastata, proovige uuesti väiksema läbimõõduga keedualal.

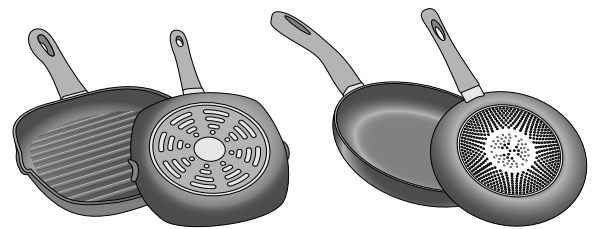


Olemas on ka selliseid induktsioonpote, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- Kui keedunõu põhi on ferromagnetiline vaid osaliselt, läheb kuumaks vaid ferromagnetiline ala. Selle tagajärjel ei pruugi soojus jaotada ühtlaselt. Alal, mis ei ole ferromagnetiline, võib temperatuur olla toiduvalmistamiseks liiga madal.



- Kui nõu põhja materjal sisaldab ka alumiiniumi, on ferromagnetiline ala samuti väiksem. Võib juhtuda, et selline nõu ei soojene korralikult või et seda koguni ei tuvastata.



Sobimatud anumad

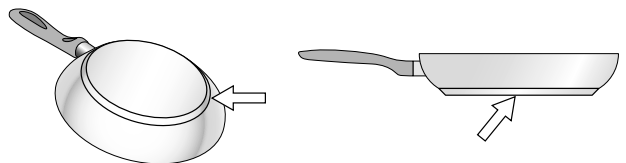
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- harilikult õhukesest terasest
- klaasist
- savist
- vasest
- alumiiniumist

Nõu põhja omadused

Nõu põhja omadused võivad keetmistulemust mõjutada. Kasutage sellistest materjalidest potte ja panne, mis jaotavad kuumuse potis ühtlaselt, nt roostevabast terasest "sandwich"-põhjaga potte, nii säästate aega ja energiat.

Kasutage sileda põhjaga nõusid, ebaühtlane põhi mõjutab kuumuse lisandumist.



Anuma puudumine või vale suurusega anum

Juhul, kui valitud toiduvalmistamise alale ei asetata anumat või asetatud anum pole sobivast materjalist või sobiva suurusega, hakkab toiduvalmistamise ala näidul vilkuma toiduvalmistamise aste. Vilkuva näidu tühistamiseks asetage alale sobilik anum. Juhul, kui ootate enam kui 90 sekundit, lülitub toiduvalmistamise ala automaatselt välja.

Õhukese põhjaga tühjad anumad

Ärge kuumendage tühjasid ega õhukese põhjaga anumaid. Toiduvalmistamise pinnal on sisseehitatud ohutussüsteem, ent tühi anum võib kuumeneda nii kiiresti, et funktsioon "automaatne väljalülitumine" ei jõua õigel ajal reageerida ning jõuab kõrge temperatuurini. Anuma põhi võib sulada ja klaaskeraamikat kahjustada. Sellisel juhul ärge puutuge anumat ning lülitage toiduvalmistamise ala välja. Juhul, kui pärast jahtumist toiduvalmistamise ala ei tööta, võtke ühendust Tehnilise Hooldusega.

Keedupoti tuvastamine

Igal keedualal on keedupoti tuvastamiseks alampiir, mis sõltub nõu põhja ferromagnetilisest läbimõõdust ja materjalist. Seepärast tuleks alati kasutada seda keeduala, mis mõõtmete poolest poti põhja läbimõõduga kõige paremini sobib.

Paigaldamine ja ühendamine

Ärge paigaldage seadet kapiukse taha. Seade võib üle kuumeneda.

Elektriühendus

Seadet tohivad vooluvõrku ühendada ainult selleks volitatud tehnikud. Kohustuslik on järgida pädeva vooluvarustuseettevõtja eeskirju.

Seadme nõuetevastase paigaldamise korral kaotab seadmele antud garantii kehtivuse.

Tähelepanu!

Seade on ette nähtud olemasoleva kaabli abil statsionaarseks ühendamiseks vooluvõrguga. Ärge kunagi eemaldage kaablit seadme küljest ja ärge asendage seda muu - pistikuta või pistikuga - kaabliga, välja arvatud juhul, kui kaabel on kahjustada saanud.

Tähelepanu!

Kui toitekaabel on vigastatud, tuleb see lasta tootjal, selle klienditeenindusel või muul sarnase kvalifikatsiooniga isikul vahetada.



Hoiatus – Eluohhtlik!

Pingestatud osadega kokkupuutel tekib elektrilöögioht.

- Ärge puudutage võrgupistikut märgade kätega.
- Toitejuhtme eemaldamiseks tõmmake pistikust, mitte juhtmest, kuna tõmbamisel võib toitejuhe kahjustada saada.
- Kui seade töötab, siis ei tohi võrgupistikut välja tõmmata.

Järgige järgmisi juhiseid ja veenduge, et:

Märkused

- võrgupistik ja pistikupesa sobivad teineteisega;
- kaabel on piisava ristlõikega;
- maandussüsteem on paigaldatud vastavalt eeskirjadele;
- toitejuhtme vahetab (kui see on vajalik) alati elektrispetsialist; Varu-toitejuhe on saadaval hooldekeskuses.
- ei kasutata harupesi ega pikendusi;
- rikkevoolukaitsme kasutamisel paigaldatakse ainult sellist tüüpi kaitse, millel on märk ; Ainult see märk tagab vastavuse kehtivatele eeskirjadele.
- toitepistik on igal ajal ligipääsetav;
- toitejuhe ei ole kokku surutud, väändunud, deformeerunud, läbi lõigatud ega puutu kokku soojusallikatega;
- toitejuhe ei puutu kokku tulekolletega;

Paigaldajale

- Paigaldisel peab olema vähemalt 3 mm kontaktivahega lahkluuli. Pistikuga ühendamisel ei ole see nõutav, kui pistik on kasutajale kättesaadavas kohas.
- Elektriohtus: pliit on seade kaitseklassiga I ja seda tohib kasutada ainult kaitsejuhiühenduse olemasolul.

- Seadme ühendamiseks tuleb kasutada H 05 VV-F tüüpi või sellega võrdset juhet.

Seadme mahavõtmine

Lahutage seade vooluvõrgust.



Hoiatus – Elektrilöögi oht !

Seadme lahutamisel vooluvõrgust võivad ühendused põhjustada jääkpingeid. Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja.

Külgnev mööbel

Külgnev mööbel peab olema valmistatud tulekindlast materjalist. Külgneva mööbli esipaneel peab taluma temperatuuri kuni 90 °C.

Seinakinnitus

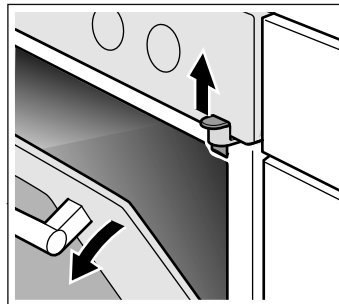
Et pliit ei saaks kalduda, peate selle kaasasoleva nurgikuga seina külge kinnitama. Järgige seinakinnituse paigaldusjuhendit.

Ukse lapselukk

Et lapsed ei pääseks kuumale küpsetusahjule ligi, on küpsetusahju uks varustatud lapselukuga. See asub küpsetusahju ukse kohal.

Avage küpsetusahju uks.

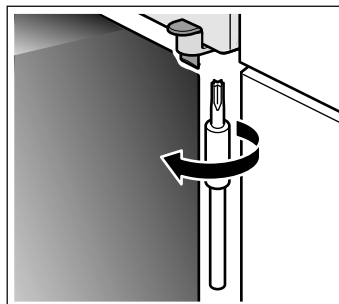
Suruge lapselukku üles (jn A).



Ukse lapseluku eemaldamine,

kui te ukse lapselukku enam ei vaja või kui lapselukk on määrdunud.

1. Avage küpsetusahju uks.
2. Keerake kruvi välja ja eemaldage lapselukk (jn B).



3. Sulgege ahjuuks.

Transportimisel vajalikud meetmed

Kinnitage kõik seadmes ja selle peal olevad liikuvad osad kleeplindiga, mida saab jälgi jätmata eemaldada. Lükake kõik tarvikud (nt küpsetusplaat) koos õhukese pappkastiga vastavatesse sahtlitesse, et vältida seadme kahjustumist. Pange pappkarp vms esi- ja tagakülje vahele, et vältida klaasukse sisekülje põrutamist. Kinnitage uks ja olemasolu korral peamine kate kleeplindiga seadme külgede külge.

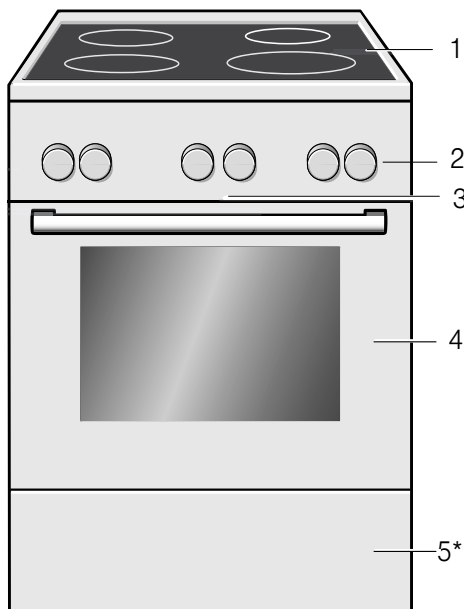
Hoidke seadme originaalpakend alles. Transportige seadet ainult originaalpakendis. Arvestage pakendil olevaid nooli.

Kui originaalpakendit enam ei ole

Pakkige seade kaitsvasse pakendisse, et see oleks võimalike transpordikahjustuste eest piisavalt kaitstud.

Üldist

Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.



Selgitused	
1	Pliidiplaat**
2	Juhtpaneel**
3*	Ventilaator
4	Ahjuuks**
5*	Sokli sahtel**
* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul, olenevalt mudelist)	
** Olenevalt seadme tüübist on võimalikud erinevused detailides.	

Keeduala

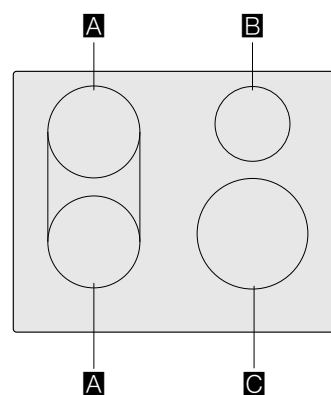
Siit saate ülevaate juhtpaneelist. Mudel sõltub vastavast seadmetüübist.

Transportige seadet ainult püstises asendis. Ärge hoidke seadet ukse käepidemest ega tagakülje ühendusest, sest need võivad kahjustuda. Ärge pange seadmele raskeid esemeid.

Seadmega tutvumine

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

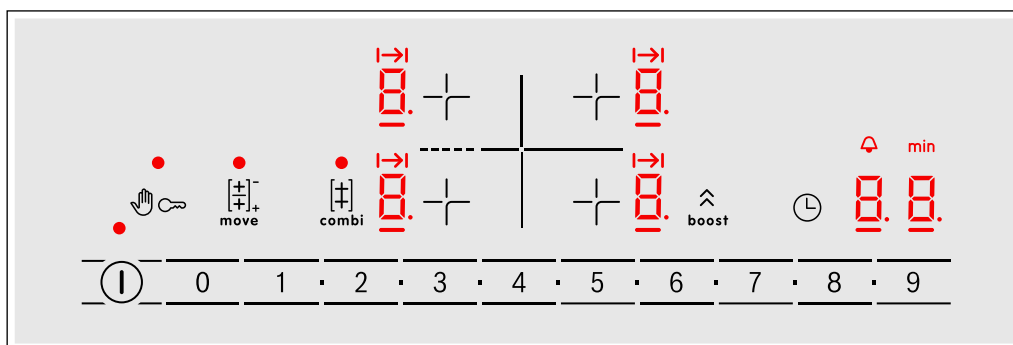
Märkus: Olenevalt seadme tüübist võib esineda erinevusi värvides ja detailides.



			g*	b*
A	Ø 18		1.800 W	3.100 W
	Ø 18 + 18		3.600 W	
B	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
C	Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Juhtpaneel



Sensorlülitid	
	Pealüliti
	Keeduala väljavalimine
0 1 2 ... 8 9	Reguleerimisala
	Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil
	Lapselukk
	Kombineeritud tsooni funktsioon
	Move-funktsioon
	PowerBoost-funktsioonid
	Taimeri funktsioon

Näidikud	
	Olek
	Võimsusastmed
	Taimeri funktsioon

Keedualad		
	Üheringiline keeduala	Kasutage sobiva suurusega keedunõud
	Kombineeritud keeduala	Vt peatükk → "Kombineeritud tsoon" või → "Move-funktsioon"
Kasutage üksnes induksioonkuumutusega sobivaid keedunõusid, vt peatükk → "Induksiooniga toiduvalmistamine"		

Jääkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks jääkuumuse näit. See näitab, et keeduala on veel kuum. Ärge puudutage keeduala, kui jääkuumuse näit veel põleb.

Sõltuvalt jääkuumuse astmest kuvatakse järgmist:

- Näit **H**: kõrge temperatuur

Juhtpaneel

Olenevalt seadme tüübist on võimalikud erinevused detailides.

Nupud

Nupud on väljalülitatud asendis uputatavad. Nupu sissevajutamiseks ja väljatoomiseks vajutage nupule.

Nupud ja ekraan

Nuppudega saate välja valida seadme erinevaid lisafunktsioone. Ekraanil näete asjaomaseid väärtusi.

Näidikud	
H/h	Jääkuumus
b	PowerBoost-funktsioon
I→I	Keeduaaja väljareguleerimine
	Lühiajataimer
min	Ajanäit

Sensorlülitid

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

Märkused

- Hoidke juhtpaneel alati kuiv ja puhas. Niiskus mõjutab selle toimivust.
- Ärge tõmmake keedunõusid näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

Keedualad

- Näit **h**: madal temperatuur

Kui tõstate nõu keedualalt keetmise ajal, vilguvad jääkuumuse näit ja valitud võimsusaste vaheldumisi.

Kui keeduala lülitatakse välja, siis jääb jääkuumuse näit põlema. Ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud, põleb jääkuumuse näit seni, kuni keeduala on veel soe.

Sümbol	Täendus	
	Ajafunktsioonid	Korduva puudutamise valige välja kellaaeg , taimer , kestus ja lõpp .
-	Miinus	Seatud väärtuste vähendamine.
+	Pluss	Seatud väärtuste suurendamine.
	Ahjuvalgustus	Ahjuvalgustuse sisse- ja väljalülitamine.

	Kiirkuumutus	Kiirkuumutuse käivitamine või katkestamine.
	Lapselukk	Ahjufunktsioonide lukustamine ja vabastamine juhtpaneelil.

Ekraan

Ekraanil kuvatakse ahju temperatuuri, mille reguleerite välja temperatuurinupuga.

Kuumutusviisid ja funktsioonid

Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisid ja muud funktsioonid.

Peale selle saate ekraanilt lugeda ajafunktsioonide seadistusi. Väärtus, mida saab parasjagu reguleerida või mis kulgeb, on esiplaanil. Üksikute ajafunktsioonide kasutamiseks puudutage korduvalt nuppu . Seda, milline väärtus on parasjagu esiplaanil, näitab punane kastike asjaomase sümboli kohal või all.

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

Kuumutusviis	Temperatuur	Otstarve
 3D-kuum õhk	30-275 °C	Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
 Õrn kuum õhk	125-275 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil ilma eelkuumutamata. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu ja energiatõhususklassi kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil.
 Pitsarežiim	30-275 °C	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
 Altkuumutus	30-300 °C	Veevannis küpsetamiseks ja järelküpsetamiseks. Kuumus tuleb alt.
 Soojana hoidmine	60-100 °C	Valminud roogade soojana hoidmiseks.
 Sulatamine	30-60 °C	Külmutatud roogade säästlikuks ülessulatamiseks.
 Õrn küpsetus	70-120 °C	Pruunistatud tundlike lihatükkide aeglaseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks kaaneta nõus. Madalatemperatuuriline kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
 Grill, laiapinnaline	Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimiseks ja gratineerimiseks. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
 Õhuringlusega grill	30-300 °C	Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
 Ülalt/alkuumutus	30-300 °C	Tavapäraseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.

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

Muud funktsioonid

Teie uus ahi pakub veel muid funktsioone, mida Teile järgnevalt lühidalt selgitame.

Funktsioon	Otstarve
 Programmid	Paljude roogade jaoks on sobivad seadistused juba ette programmeeritud.
 Pürolüüs	Puhastusfunktsioon pürolüüsi puhastab ahju peaaegu iseseisvalt. → "Puhastusfunktsioon" lk 37

Temperatuur

Temperatuurinupuga reguleerite välja ahju temperatuuri. Sellega valite ka näiteks grillimis- ja puhastusrežiimi.

Vastavad seadistused ilmuvad ekraanile.

Märkused

- Temperatuurini kuni 100 °C saab temperatuuri reguleerida 1 kraadi kaupa, sellest kõrgemal temperatuuril 5 kraadi kaupa.
- Kui temperatuur on väga kõrge, alandab seade pärast mõne aja möödumist temperatuuri mõnevõrra.

Temperatuurinäit

Ekraani allosas 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.



Jääkkuumus

Kui seade on välja lülitatud, näitab temperatuurinäit ahju jääkkuumust. Mida madalamale temperatuur langeb, seda vähem on näit täitunud.

Märkused

- Temperatuurinäit täitub vaid nende kuumutusviiside puhul, mille suhtes reguleeritakse välja temperatuur. Näiteks grillimisrežiimide puhul täitub see kohe.
- Kui funktsiooni käivitamisel on ahju temperatuur veel kõrge, ilmub mõne kuumutusviisi puhul ekraanile sümbol **h**. Lülitage seade välja ja laske sel täielikult jahtuda. Seejärel käivitage funktsioon uuesti.
- Termilise inertsit tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

Ahjukamber

Ahjukambri mitmesugused funktsioonid kergendavad seadme käsitsemist. Ahjukamber on näiteks terves ulatuses valgustatud ja ventilaator kaitseb seadet ülekuumenemise eest.

Seadme ukse avamine

Kui avate töötamise ajal seadme ukse, siis seadme töö katkeb.

Ahjuvalgustus

Enamiku kuumutusviiside ja funktsioonide puhul on ahjuvalgustus töötamise ajal sisse lülitatud. Kui töö on lõppenud, lülitub see välja.

Ahjuvalgustuse nupust saate valgustust sisse lülitada ka siis, kui ahi ei tööta. See hõlbustab näiteks ahju puhastamist.

Ventilaator

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

Tähelepanu!

Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb seade üle.

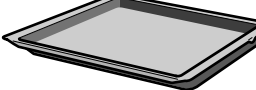
Et ahi pärast kasutamist kiiremini jahtuks, jätkab ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd.

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.
	Küpsetusplaat Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.
	Universaalpann Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.
	Praetermomeeter Võimaldab liha küpsetada täpsel sisetemperatuuril. Järgige asjaomases peatükis toodud juhiseid. → "Praetermomeeter" lk 31

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

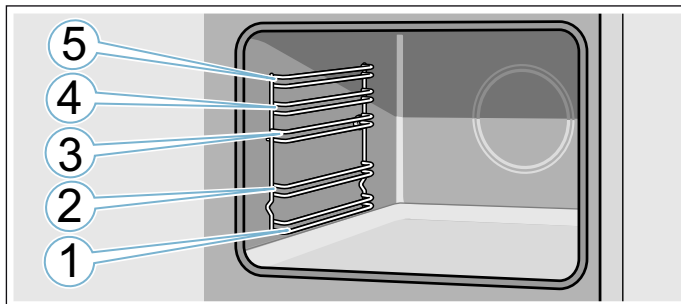
Tarvikuid saate osta müügiesindustest või e-poest.

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

Lisatarviku sissepanek

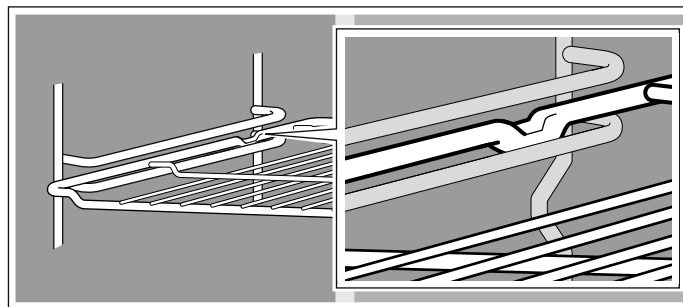
Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Mõne mudeli puhul on ahju kõige kõrgem tasand tähistatud grilli sümboliga.



Asetage lisatarvik alati tasandi mõlema juhtsiini vahele. Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.

Ahju asetamisel veenduge, et lisatarviku väljaulatuv osa jääb tahapoole. Vaid nii fikseerub lisatarvik paika.



Märkused

- Hoidke küpsetusplaati mõlemalt poolt käega kinni ja lükake see paralleelselt raamistiku sisse. Sisselükkamisel ärge liigutage küpsetusplaati külgsuunas edasi ja tagasi. Vastasel korral on küpsetusplaati raske sisse lükata. Emailitud pind võib kahjustada saada.
- Veenduge, et asetate tarviku ahju alati õigetpidi.
- Lükake tarvik alati lõpuni ahju, nii et see ei puutu kokku seadme uksega.
- Võtke tarvikud, mida ei lähe vaja, ahjust välja.

Eritarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid saate osta müügiesindustest või Internetist. Laia valiku tarvikuid leiate 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 tehes tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr). → "Hooldekeskus" lk 44

Eritarvikud

Rest

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

Küpsetusplaat

Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

Universaalpann

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

Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.

Sisseasetatav rest

Liha, linnuliha ja terve kala jaoks.

Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja liha-mahla.

Profipann

Suurte koguste valmistamiseks. Sobib ideaalselt ka näiteks moussaka valmistamiseks.

Profipanni kaas

Kaas muudab profipanni professionaalseks hautamiskoaks.

Pitsapann

Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.

Grilliplaat

Grillimiseks resti asemel või pritsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpannis.

Leivaküpsetusplaat

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

Klaaist hautamisnõu

Mooritud roogade ja vormiroogade jaoks.

Klaaspann

Vormiroogade, köögiviljaroogade ja küpsetiste jaoks.

Väljatõmbesüsteem 1kordne

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

Väljatõmbesüsteem 2-kordne

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

Väljatõmbesüsteem 3-kordne

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



Enne esmakordset kasutamist

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

Esmakordne kasutuselevõtt

Pärast vooluvõrku ühendamist ilmub ekraanile kellaaeg. Seadke kellaaeg õigeks.

Kellaaja seadmine

Veenduge, et funktsiooninupp on nullasendis.

Kellaaeg käivitub 12:00.

1. Reguleerige kellaaeg välja nupust **–** või **+**.
 2. Kinnitamiseks vajutage nupule **⏻**.
- Näidikule ilmub õige kellaaeg.

Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine

Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Ahjukambri puhastamine

Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, 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 18

Seadistused

Kuumutusviis	3D kuum õhk
Temperatuur	maksimaalselt
Kestus	1 tund

Pärast nimetatud kestuse möödumist lülitage seade välja.

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

Lisatarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.



Seadme kasutamine

Sellest peatükist saate teada, kuidas keeduala seadistada. Tabelist leiate võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit ①. Kõlab helisignaali. Pealülitist juures olev näit ja keedualade näidud süttivad. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ① seni, kuni näit kustub. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääkkuumuse näit põleb seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud üle 20 sekundi.
- Valitud seaded jäävad esimese 4 sekundi vältel pärast pliidiplaadi väljalülitamist salvestatuks. Kui pliidiplaat lülitatakse selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab see tööle endiste seadetega.
- Pliidiplaadi maksimumvõimsus sõltub võrguühenduse tüübist. Et seda maksimumväärtust mitte ületada, jaotab pliidiplaat kasutatava võimsuse automaatselt sisse lülitatud keedualade vahel. Kui aktiveeritud on funktsioon Power Management, saab ühe keeduala võimsuse langetada ajutiselt alla sihtväärtuse.

Võimsusastme seadistamine

Sümbolitega **1** kuni **9** reguleerige välja soovitud võimsusaste.

Võimsusaste **1** = madalaim võimsusaste

Võimsusaste **9** = kõrgeim võimsusaste

Igal võimsusastmel on vaheaste. See võimsusaste on reguleerimisalal tähistatud sümboliga

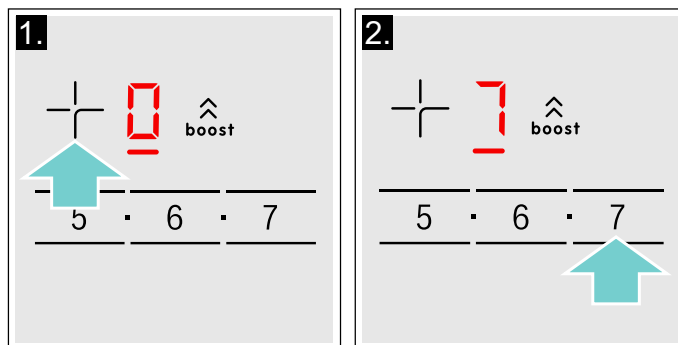
Märkused

- Seadme tundlike osade kaitsmiseks ülekuumenemise või ülekoormuse eest võib pliidiplaat võimsust ajutiselt vähendada.
- Mõra tekke ärahoidmiseks võib pliidiplaat võimsust ajutiselt vähendada.

Keeduala ja võimsusastme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage soovitud keeduala sümbolit . Näidikul põleb ja selle all sümbol .
2. Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud võimsusaste



Võimsusaste on seadistatud.

Võimsusastme muutmine

Valige välja keeduala ja seejärel seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.

Keeduala väljalülitamine

Valige keeduala, programmeerimisalal valige . Keeduala lülitub välja ja süttib järelsoojuse näit.

Märkused

- Kui keedualale ei ole nõud asetatud, hakkab valitud võimsusaste vilkuma. Teatud aja pärast lülitub keeduala välja.
- Kui keedualale on enne plaadi sisselülitamist asetatud nõu, tuvastatakse see 20 sekundi jooksul pärast pealülitist vajutamist ja keeduala valitakse automaatselt. Kui keeduala on tuvastatud, tuleb 20 sekundi jooksul valida võimsusaste; vastasel juhul lülitub keeduala välja. Kui pliidile on asetatud mitu nõud, tuvastatakse pliidiplaadi sisselülitamisel ainult üks neist.

Soovitusi toiduvalmistamiseks

Soovitused

- Püreesid, kreemsuppe ja paksu kastmeid segage soojendamisel aeg-ajalt.
- Eelsoojendamiseks reguleerige välja võimsusaste 8 - 9.
- Kaanega hautades reguleerige võimsusaste väiksemaks, kui kaane alt tõuseb üles auru. Hea keetmistulemuse saavutamiseks ei ole auru eraldumine vajalik.
- Pärast keetmist hoidke keedunõul kuni serveerimiseni kaas peal.
- Kiirkeedupoti kasutamise korral järgige tootja juhiseid.
- Toitainete parema säilimise huvides ärge keetke roogi liiga kaua. Kõõgikellaga saab välja reguleerida optimaalse keeduaja.
- Tervislikuma tulemuse saavutamiseks tuleks vältida õli suitsemist.
- Roogade pruunistamiseks praadige roogi üksteise järel väikeste portsjonitena.
- Keedunõu võib keetmisel minna väga kuumaks. Soovitav on kasutada pajalappe.
- Soovitusi energisäästlikuks toiduvalmistamiseks leiate peatükist → "Keskkonnakaitse"

Toiduvalmistustabel

Tabelis näidatakse, milline võimsusaste roa jaoks sobib. Valmistusajad sõltuvad toitude liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist.

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Sulatamine		
šokolaad, glasuur	1 - 1.	-
või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Supp, nt läätsesupp	1. - 2	-
Piim*	1. - 2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, külmutatud	3 - 4	35 - 55
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartuliklimbid*	4. - 5.	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valged kastmed, nt Béchamelkastme	1 - 2	3 - 6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	2. - 3.	15 - 30
Riisipuder***	2 - 3	30 - 40
Koorega kartulid	4. - 5.	25 - 35
Kooritud kartulid	4. - 5.	15 - 30
Tainatooted, nuudlid*	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3. - 4.	120 - 180
Supid	3. - 4.	15 - 60
Köögivil	2. - 3.	10 - 20
Köögivil, sügavkülmutatud	3. - 4.	7 - 20
Kiirkeedupotis keetmine	4. - 5.	-
Moorimine		
Rulaadid	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš***	3 - 4	50 - 60

* ilma kaaneta

** mitu korda keerata

*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8

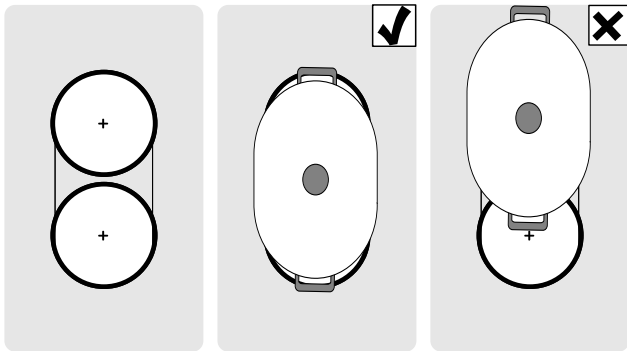
	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Moorimine / praadimine vähese õliga*		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6-7	6-12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud**	6-7	8-12
Lihalõigud (3 cm paksused)	7-8	8-12
Linnulihafilee (2 cm paksune)**	5-6	10-20
Linnulihafilee, sügavkülmutatud**	5-6	10-30
Lihapallid (3 cm paksused)**	4.-5.	20-30
Hamburger (2 cm paksune)**	6-7	10-20
Kala ja kalafilee, naturaalne	5-6	8-20
Kala ja kalafilee, paneeritud	6-7	8-20
Kala, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-15
Krabid, krevetid	7-8	4-10
Värske köögivilja ja seente hautamine	7-8	10-20
Panniroad, köögivilja, aasiapäraseid liharibad	7-8	15-20
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6-7	6-10
Pannkoogid (küpsetada üksteise järel)	6.-7.	-
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3.-4.	3-10
Härjasilmad	5-6	3-6
Frittimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, frittida portsjoni haaval)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kanagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6-7	-
Köögivilja, seemed, paneeritud või õlletainas, tempura	6-7	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4-5	-
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
***eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8		

Kombineeritud tsoon

Selle funktsiooni abil saab omavahel ühendada kaks ühesuurust vasakpoolset keeduala. Seejuures reguleeritakse mõlema keeduala jaoks välja sama võimsusaste. See sobib eelkõige pikerguse keedunõu kasutamise korral.

Pidage kinni keedunõude kohta toodud juhistest.

Parima tulemuse tagamiseks kasutage sobivat ovaalset keedunõud, mis ulatub mõlemale keedualale. Asetage keedunõu nii, et see katab keedualade keskmee.



Kui kasutate ühel nimetatud keedualadest vaid ühte keedunõud, võite selle nihutada teisele keedualale. Sellisel juhul jäävad võimsusaste ja valitud seadistused samaks.

Aktiveerimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Valige välja üks kahest CombiZone-ala juurde kuuluvast keedualast ja seadistage võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit . Näit  süttib. Alumise keeduala näidikule ilmub võimsusaste. Funktsioon on aktiveeritud.

Võimsusastme muutmine

Valige välja üks kahest kombineeritud tsooni juurde kuuluvast keedualast ja muutke reguleerimisalal võimsusastet.

Inaktiveerimine

Valige välja üks kahest selle funktsiooni juurde kuuluvast keedualast ja puudutage sümbolit . Funktsioon on inaktiveeritud. Mõlemad keedualad töötavad endiselt kahe eraldiseisva keedualana.

Move-funktsioon

Selle funktsiooniga saate omavahel kombineerida kaks ühesuurust vasakpoolset keeduala ja valida mõlema keeduala jaoks erinevad võimsusastmed. Eelseadistatud võimsusastmed:

Eesmine keeduala = võimsusaste 9

Tagumine keeduala = võimsusaste 1.

Iga keeduala võimsusastet saab muuta teistest keedualadest sõltumatult.

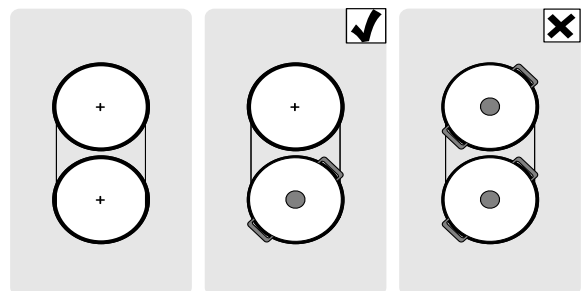
Märkused

- Asetage keedunõu vaid ühele keedualale. Funktsioon ei aktiveeru, kui mõlemal keedualal on keedunõu.
- Selle keeduala näit, millel keedunõud ei ole, põleb tuhmimalt. See aktiveerub alles siis, kui keedunõu nihutatakse sellele keedualale ja tuvastatakse.
- Kui funktsioon on juba aktiveeritud ja vabale keedualale asetatakse teine keedunõu, põleb näit endiselt tuhmimalt. Keeduala ei ole aktiveeritud. Keeduala aktiveerub, kui esimene keedunõu eemaldatakse.

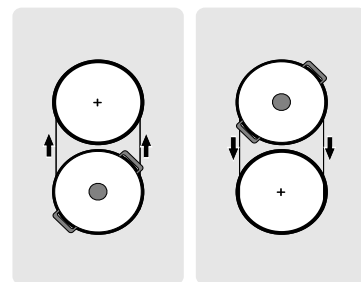
Nõuanded nõude kasutamiseks

Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

Kasutage vaid ühte keedunõu, mis katab vaid ühe keeduala.



Keedunõu nihutamine ühelt keedualalt teisele:



Aktiveerimine

Kombineerige kaks erineva võimsusastmega keeduala.

1. Valige välja üks kahest Move-funktsiooni juurde kuuluvast keedualast.
2. Puudutage sümbolit . Näit ● süttib. Võimsusastmed ilmuvad mõlema keeduala näidikutele.

Funktsioon on aktiveeritud.

Märkused

- Keedunõuga keeduala näit põleb eredamalt.
- Endiselt välja valitud keeduala näidikul põleb näit _.

Võimsusastme muutmine

Valige välja üks kahest Move-funktsiooni juurde kuuluvast keedualast ja muutke reguleerimisalal võimsusastet.

Märkus: Kui funktsioon inaktiveeritakse, lülituvad võimsusastmed tagasi eelnevalt seatud väärtustele.

Inaktiveerimine

Puudutage sümbolit .

Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Kui üks kahest keedualast seada  peale, muutub funktsioon umbes 10 sekundi jooksul inaktiivseks.

Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on kaks taimeri funktsiooni:

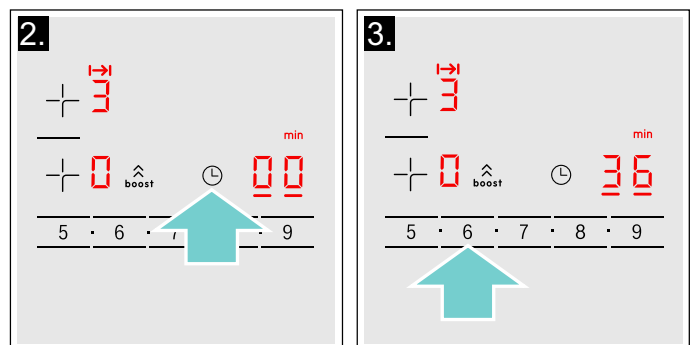
- Keeduaaja programmeerimine
- Signaalkell

Keeduaaja programmeerimine

Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

Seadistamine käib nii:

1. Valige välja keeduala ja soovitud võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit . Keeduala näidikul süttib . Taimeri näidikul süttib .
3. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud keeduaeg.



Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksma.

Märkused

- Kõikide keedualade jaoks saab automaatselt seada ühesuguse keeduaaja. Seatud aeg kulgeb iga keeduala puhul teistest keedualadest sõltumatult. Keeduaaja automaatse programmeerimise kohta leiate teavet jaotisest → "Põhiseaded".
- Kui kombineeritud keeduala puhul valitakse Kombi-Zone või Move funktsioon, on mõlema keeduala jaoks seatud aeg ühesugune.

Aja muutmine või tühistamine

Valige keeduala ja seejärel vajutage tähist .

Muutke toiduvalmistusaega programmeerimisalal või reguleerige aja tühistamiseks .

Kui aeg saab täis

Keeduala lülitub välja. Kostab hoiatussignaali. Taimeri näidikule ilmub 10 sekundiks .

Tähise  vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaali lõpeb.

Märkused

- Lühema kui 10-minutilise keeduaaja väljareguleerimiseks puudutage alati esmalt **0** ja alles siis valige soovitud aeg.
- Kui keeduaeg on programmeeritud mitme keeduala jaoks, ilmub taimeri näidikule alati valitud keeduala ajanäit.
- Järelejäanud keeduaaja teadasaamiseks valige vastav keeduala välja.
- Keedujaks saate seada kuni **99** minutit.

Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.

See toimib keedualadest ja teistest seadistustest sõltumatult. See funktsioon ei lülita keeduala välja automaatselt.

Seadmine

1. Puudutage korduvalt sümbolit , kuni süttib näit . Taimeri näidikul süttib .
2. Seadistage reguleerimisalal soovitud aeg. Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksmas.

Aja muutmine või kustutamine

Puudutage korduvalt sümbolit , kuni süttib näit .

Muutke keeduaega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud aega kustutada.

Pärast aja möödumist

Kõlab helisignaal. Taimeri näidikule ilmub  ja näit  süttib. 10 sekundi pärast näidud kustuvad.

Sümboli  puudutamisel näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.



PowerBoost-funktsioon

PowerBoost-funktsiooniga saab suuri veekoguseid kuumaks ajada kiiremini kui võimsusastmel .

See funktsioon on kasutatav kõigi keedualade puhul, kui ükski teine keeduala ei ole kasutusel. Vastasel juhul vilguvad võimsusastme näidikul  ja .

Aktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit . Näidikul põleb . Funktsioon on aktiveeritud.

Märkused

- Kui keeduala lülitatakse sisse aktiveeritud PowerBoost-funktsiooniga, vilguvad võimsusastme näidikul  ja , seejärel seatakse automaatselt võimsusaste . PowerBoost-funktsioon inaktiveeritakse.
- Kombineeritud tsooni alal saab PowerBoost-funktsiooni aktiveerida vaid siis, kui kaht keeduala kasutatakse teineteisest sõltumatult.

Inaktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit . Näit  kustub ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele . Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Teatavatel tingimustel võib Powerboost-funktsioon automaatselt välja lülituda, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektroonilisi elemente.

Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Aktiveerimine: Puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel. Sümbol  põleb 10 sekundit. Pliidiplaat on lukustatud.

Inaktiveerimine: Puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel. Pliidiplaat vabaneb.

Automaatne lapselukk

Selle funktsiooniga lülitub lapselukk automaatselt sisse, kui pliidiplaat välja lülitatakse.

Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist → "Põhiseaded"

Pühkimiskaitse

Sisselülitatud pliidiplaadi juhtpaneeli pühkimisel võivad seadistused muutuda. Selle vältimiseks on pliidiplaadil funktsioon, mis võimaldab juhtpaneeli puhastamise eesmärgil lukustada.

Sisselülitamine: Puudutage sümbolit . Kõlab helisignaali. Juhtpaneel on 35 sekundiks lukustatud. Saate juhtpaneeli pinda pühkida nii, et seadistused ei muutu.

Inaktiveerimine: Juhtpaneel vabaneb 35 sekundi pärast. Lukustuse enneaegseks mahavõtmiseks puudutage sümbolit .

Märkused

- 30 sekundit pärast aktiveerimist kõlab helisignaali. See näitab, et funktsioon lõpeb peagi.
- Puhastuse eesmärgil lukustamine ei mõjuta pealüliti. Pliidiplaati saab igal ajal välja lülitada.

Automaatne väljalülitus

Kui keeduala on pikemat aega töös ja seadistusi ei ole muudetud, aktiveerub automaatne turvaväljalülitus.

Keeduala kuumenemine lõpeb. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi **F B** ja jääkkuumuse näit **h** või **H**.

Mis tahes sümboli puudutamisel lülitub näit välja. Keeduala saab nüüd uuesti seadistada.

Turvaväljalülituse aktiveerumise aeg sõltub seadistatud võimsusastmest (pärast 1 kuni 10 tundi).

Põhiseaded

Seadmel on mitmesugused põhiseadistused. Neid seadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

Näit	Funktsioon
c 1	Lapselukk 0 manuaalselt*. 1 automaatselt. 2 Funktsioon on inaktiveeritud.
c 2	Helisignaaliid 0 Kinnitus-ja veasignaali on välja lülitatud. 1 Ainult veasignaali on sisse lülitatud. 2 Ainult kinnitussignaali on sisse lülitatud. 3 Kõik helisignaaliid on sisse lülitatud.*
c 3	Energiakulu kuvamine 0 Inaktiveeritud.* 1 Aktiveeritud.
c 5	Keeduaia automaatne programmeerimine 00 Välja lülitatud.* 0 1:59 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
c 6	Taimeri funktsiooni helisignaali kestus 1 10 sekundit.* 2 30 sekundit. 3 1 minut.
c 7	Power-Management-funktsioon. Pliidiplaadi koguvõimsuse piiramine Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest. 0 Inaktiveeritud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus.* 1 1000 W miinimumvõimsus. 1. 1500 W ... 3 3000 W on soovituslik 13 ampri jaoks. 3. 3500 W on soovituslik 16 ampri jaoks. 4 4000 W 4. 4500 W on soovituslik 20 ampri jaoks. ... 9 või 9. Pliidiplaadi maksimumvõimsus.
c 9	Keeduala väljalülitamise aeg 0 Piiratu: Viimati seadistatud keeduala jääb väljalülituks.* 1 Piiratud: Keeduala jääb vaid mõneks sekundiks väljalülituks.
c 12	Kontrollida keedunõud ja keeduprotsessi tulemust 0 Ei sobi 1 Ei ole kõige sobivam 2 Sobib
c 23	Automaatne haldus võimsuspiirangu korral 0 Inaktiveeritud: näitab võimsuspiirangut vastavalt Power-Management-funktsioonile.* 1 Aktiveeritud: ei näita võimsuspiirangut vastavalt Power-Management-funktsioonile.



Standardseadistustele lähtestamine

- 0 Individuaalsed seadistused.*
- 1 Lähtestage tehase seadistustele.

* vaikimisi seadistus

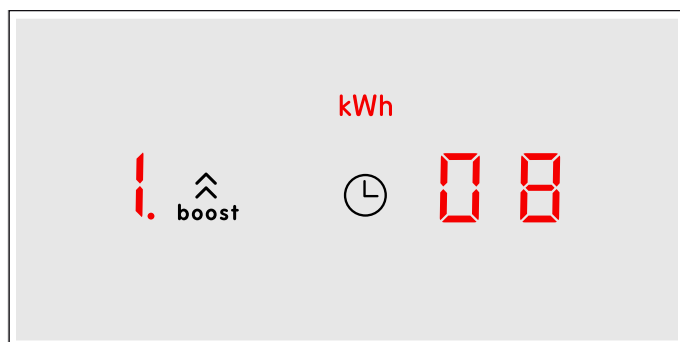


Energiatarbimise näit

See funktsioon näitab pliidiplaadi viimase toiduvalmistuskorra energiatarbimist.

Pärast väljalülitamist ilmub ekraanile 10 sekundiks tarbitud elektrienergia näit kilovatt-tundides.

Joonisel toodud näite puhul on energiatarbimine **1.08 kWh**.



Kuidas seda funktsiooni sisse lülitada, saate teada peatükist → "Põhiseaded"

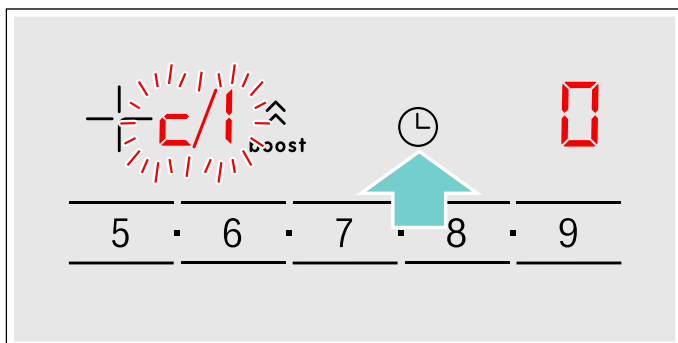
Põhiseadistuste juurde pääsete nii:

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

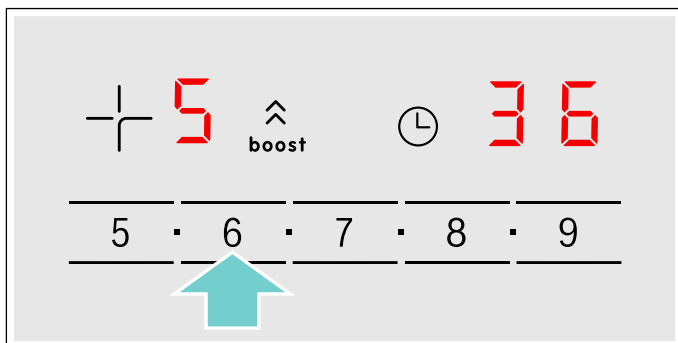
1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit ⌚ ca 4 sekundi vältel.
Esimesed neli näitu sisaldavad teavet toote kohta.
Üksikute näitude nägemiseks puudutage reguleerimisala.

Teave toote kohta	Näit
Hooldekeskuste loetelu	01
Valmistusnumber	Fd
Valmistusnumber 1	95
Valmistusnumber 2	05

3. Sümbolit ⌚ uuesti puudutades jõuate põhiseadistuste juurde.
Näidikutel vilguvad vaheldumisi **c** ja **i** ning eelseadistuse tähisena süttib **0**.



4. Puudutage sümbolit ⌚ korduvalt, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.
5. Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud seadistus.



6. Puudutage sümbolit ⌚ vähemalt 4 sekundit.

Seadistused on salvestatud.

Põhiseadetest väljumine

Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

Keedunõu test

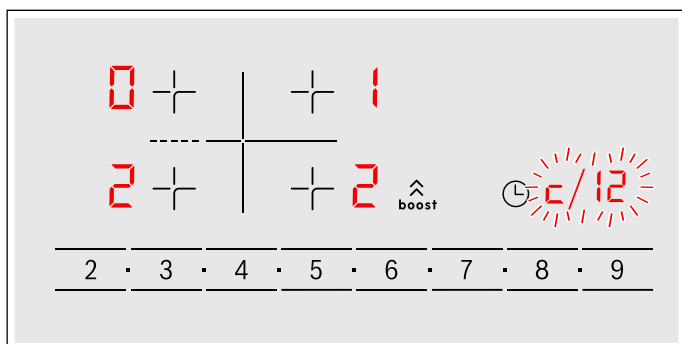
Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

Tulemus on ligikaudne ja sõltub keedunõu ja kasutatud keeduala omadustest.

1. Asetage külm pott umbes 200 ml veega selle keeduala keskele, mis sobib läbimõõdult poti põhjale kõige paremini.
2. Valige põhiseadete alt seade **c 1 2**.
3. Puudutage reguleerimisala. Keeduala näidikul vilgub **—**.

Funktsioon on aktiveeritud.

20 sekundi pärast ilmub keeduala näidikule keetmistoimingu kvaliteedi ja kiiruse tulemus.



Kontrollige tulemust järgmise tabeli abil:

Tulemus	
0	Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ega lähe seetõttu kuumaks.*
1	Keedunõu soojeneb oodatust aeglasemalt ja keetmisprotsess ei kulge optimaalselt.*
2	Keedunõu soojeneb õigesti ja keetmisprotsess kulgeb korrektselt.

* Kui olemas peaks olema väiksem keeduala, testige keedunõud veelkord väiksemal keedualal.

Selle funktsiooni taasaktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

Märkused

- Kui kasutatud keeduala on palju väiksem kui keedunõu põhja läbimõõt, siis kuumeneb ilmselt ainult keedunõu keskosa ja tulemus ei ole parim.
- Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "Põhiseaded"
- Teavet keedunõu liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükist → "Induktsiooniga toiduvalmistamine"

PowerManager

Power-Manager funktsiooniga saab reguleerida pliidiplaadi koguvõimsust.

Pliidiplaadi seadistus on tehases välja reguleeritud. Power-Manager funktsiooniga saab väärtust vastavalt asjaomase elektripaigaldise väärtusele muuta.

Et seda väärtust mitte ületada, jaotab pliidiplaat kasutatava võimsuse automaatselt sisse lülitatud keedualade vahel.

Seni kuni Power-Manager funktsioon on aktiveeritud, või mõne keeduala võimsus väheneda ajutiselt nimiväärtusest madalamaks. Kui keeduala lülitatakse sisse ja jõuab võimsuspiirini, ilmub keeduala näidikule korraks **_**. Seade reguleerib ja valib kõrgeima võimsusastme automaatselt.

Lisateavet selle kohta, kuidas pliidiplaadi koguvõimsust muuta, vt peatükist → "Põhiseaded"



Seadme kasutamine

Juhtelementide ja nende funktsioonidega Te juba tutvusite. Nüüd selgitame, kuidas seadet seadistada.

Seadme sisse- ja väljalülitamine

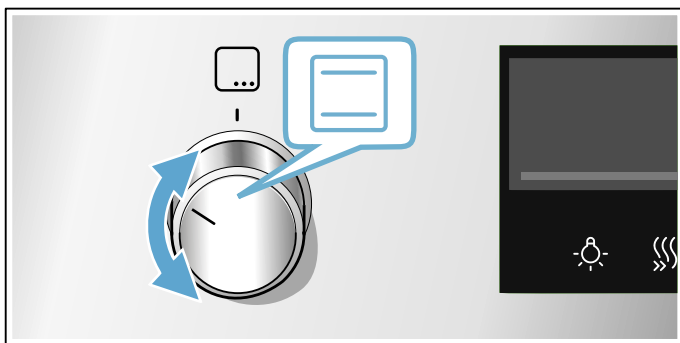
Funktsiooninupp lülitab seadme sisse ja välja. Niipea kui keerate selle muusse asendisse kui nullasend, lülitub seade sisse. Seadme väljalülitamiseks keerake funktsiooninupp alati nullasendisse.

Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

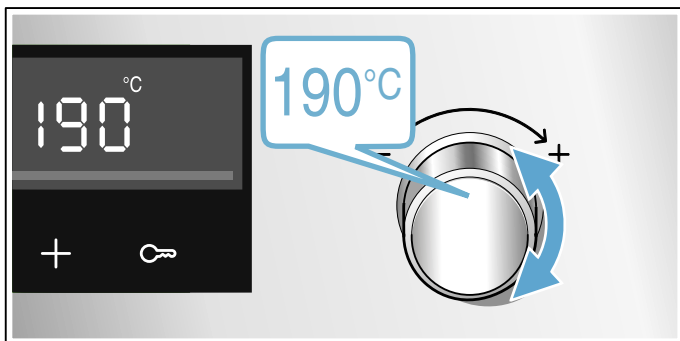
Funktsiooni- ja temperatuurinupuga on seadet võimalik lihtsalt välja reguleerida. Milline kuumutusviis on millise roa jaoks kõige sobivam, seda näete kasutusjuhendi algusest.

Joonisel toodud näide: ülalt-/altkuumutus 190°C.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja soovitud kuumutusviis.



2. Temperatuurinupuga reguleerige välja soovitud temperatuur või grillimisrežiim.



Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema.

Kui roog on valmis, lülitage seade välja, selleks keerake funktsiooninupp null-asendisse.

Märkus: Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja. → "Ajafunktsioonid" lk 22

Muutmine

Kuumutusviisi ja temperatuuri saate vastavast nupust igal ajal muuta.

Kui muudate kuumutusviisi, muudetakse temperatuur vastavale vaikeväärtusele.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega saate lühendada kuumenemise kestust.

Sobivad kuumutusviisid on:

- 3D-kuum õhk
- ülalt-/altkuumutus

Kiirkuumutust kasutage üksnes siis, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur kui 100 °C.

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

1. Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.
2. Puudutage nuppu .

Ekraanile ilmub sümbol .

Mõne sekundi pärast hakkab ahi kuumenema.

Kui kiirkuumutus on lõppenud, kõlab helisignaal ja sümbol kustub. Asetage roog ahju.

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.
Taimer	Signaalkell toimib nagu munakell. See käib sõltumatult seadme tööst ja muudest ajafunktsioonidest.
Kellaaeg	Seni kuni esiplaanil ei ole mõnda teist funktsiooni, kuvab seade kellaaega ekraanil.

Alles pärast kuumutusviisi seadistamist saate kestust kuvada nupust . Pärast kestuse seadistamist saab kuvada lõpetusaega. Signaalkella saab seada mis tahes ajal.

Pärast kestuse või signaalkella aja möödumist kõlab helisignaali. Helisignaali võite enneaegselt vaigistada, selleks puudutage nuppu .

Märkus: Helisignaali kõlamise kestust saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 25

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.

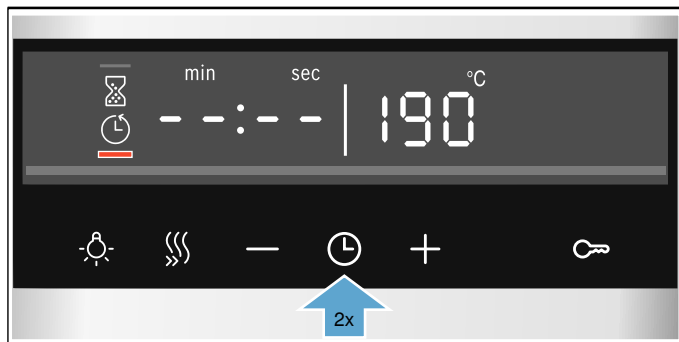
Maksimaalselt saab seadistada 23 tundi ja 59 minutit. Kuni ühe tunnini saab kestust reguleerida ühe minuti kaupa, seejärel 5 minuti kaupa.

Olenevalt sellest, millisele nupule kõigepealt vajutate, hakkab signaalkella aeg jooksmas mõnest teisest soovituslikust väärtusest:

10 minutit nupule vajutades ja 30 minutit nupule vajutades.

Joonisel toodud näide: kestus 45 minutit.

1. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur või režiim.
2. Puudutage kaks korda nuppu . Ekraanil on märgistatud kestus .



3. Nupust või reguleerige välja kestus.



Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema. Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksmas.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb. Kestus on ekraanil nullis.

Niipea kui helisignaali on vaibunud, võite nupust kestuse uuesti välja reguleerida.

Kui roog on valmis, lülitage seade välja, selleks keerake funktsiooninupp null-asendisse.

Muutmine ja katkestamine

Nupust või saate kestust mis tahes ajal muuta. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle.

Katkestamiseks seadke kestus nupust tagasi nulli peale. Ahju kuumenemine jätkub ilma kestuseta.

Ajafunktsioonide vaatamine

Kui seatud on mitu ajafunktsiooni, põlevad vastavad sümbolid ekraanil. Markeeritud on sümbol, mille aega parasjagu kuvatakse.

Erinevate ajafunktsioonide väärtuste vaatamiseks puudutage nuppu seni, kuni soovitud sümbol on markeeritud.

Lõpetusaja seadmine

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

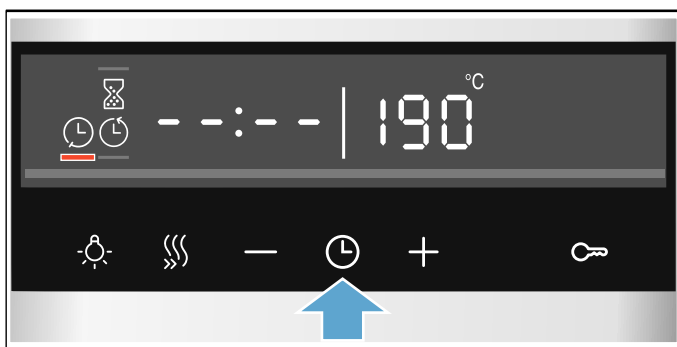
Märkused

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

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

Joonisel toodud näide: kell on 10:30, kestuseks on seatud 45 minutit ja roog peab olema valmis kell 12:30.

1. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur või režiim.
2. Vajutage kaks korda nupule ja nupuga või reguleerige välja kestus.
3. Puudutage uuesti üks kord nuppu . Ekraanil on märgistatud lõpetusaeg .



4. Nupust + või – seadke lõpetusaeg hilisemaks.



Mõne sekundi pärast võtab ahi seadistused üle. Ekraanil on lõpetusaeg. Kohe, kui seade käivitub, hakkab kestus jooksmas.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb. Kestus on ekraanil nullis.

Niipea kui helisignaali on vaibunud, võite nupust + kestuse uuesti välja reguleerida.

Kui roog on valmis, lülitage seade välja, selleks keerake funktsiooninupp null-asendisse.

Muutmine ja katkestamine

Lõpetusaega saate muuta nupuga – või +. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle. Lõpetusaega ei saa enam muuta, kui kestus juba jookseb. Kõpsetustulemus ei ole sel juhul enam hea.

Katkestamiseks seadke lõpetusaeg nupust – tagasi aktuaalsele kellaajale pluss kestus. Seade hakkab kuumenema ja kestus hakkab jooksmas.

Ajafunktsioonide vaatamine

Kui seatud on mitu ajafunktsiooni, põlevad vastavad sümbolid ekraanil. Markeeritud on sümbol, mille aega parasjagu kuvatakse.

Erinevate ajafunktsioonide väärtuste vaatamiseks puudutage nuppu ⌚ seni, kuni soovitud sümbol on markeeritud.

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.

Maksimaalselt saab seadistada 23 tundi ja 59 minutit. Kuni 10 minutini saab signaalkella aega seada 30-sekundilise sammuga. Mida suurem on väärtus, seda suuremad on ajasammud.

Olenevalt sellest, millisele nupule kõigepealt vajutate, hakkab signaalkella aeg jooksmas mõnest teisest soovituslikust väärtusest:

5 minutit nupule – vajutades ja 10 minutit nupule + vajutades.

1. Puudutage nuppu ⌚ seni, kuni signaalkella sümbol ⌚ on markeeritud.
2. Nupuga – või + reguleerige välja signaalkella aeg. Signaalkella aeg käivitub mõne sekundi pärast.

Nõuanne: Kui seatud signaalkella aeg on seotud seadme tööga, kasutage kestust. Seade lülitub sellega automaatselt välja.

Signaalkella kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Ekraanil on signaalkella aeg nullitud. Lülitage signaalkell mis tahes nupust välja.

Muutmine ja katkestamine

Signaalkella aega saate igal ajal muuta nupust – või +. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle.

Katkestamiseks seadke signaalkella aeg nupust – tagasi nulli peale. Signaalkell on välja lülitatud.

Ajafunktsioonide vaatamine

Kui seatud on mitu ajafunktsiooni, põlevad vastavad sümbolid ekraanil. Markeeritud on sümbol, mille aega parasjagu kuvatakse.

Erinevate ajafunktsioonide väärtuste vaatamiseks puudutage nuppu ⌚ seni, kuni soovitud sümbol on markeeritud.

Kellaaja seadmine

Pärast vooluvõrku ühendamist või pärast voelukatkestust hakkab kellaag ekraanil vilkuma. Reguleerige kellaag välja.

Funktsiooninupp peab olema nullasendis.

1. Reguleerige kellaag välja nupust – või +. Kellaaja vilkumine lõpeb.
2. Kinnitage nupuga ⌚. Seade võtab kellaaja üle.

Märkus: Seda, kas kellaaga kuvatakse ekraanil, saate määrata põhiseadistustes. → "Põhiseaded" lk 25

Kellaaja muutmine

Kellaaga saate vajaduse korral uuesti muuta, näiteks reguleerida suveaja talveajaks.

Selleks puudutage väljalülitatud seadmel nuppu ⌚, kuni kellaaja sümbol on markeeritud, ja muutke kellaaga sümboliga – või +.

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.

Sobivad kuumutusviisid on:

-  3D-kuum õhk
-  Örn kuum õhk
-  Pitsarežiim
-  Õhuringlusega grill
-  ülalt-/altkuumutus

Märkus: Kui valite ajal, mil praetermomeeter on sisse pandud, ebasobiva kuumutusviisi, kõlab helisignaal.

Temperatuur

Praetermomeeter mõõdab toiduainete sisetemperatuuri vahemikus 30 °C kuni 99 °C. Soovitud sisetemperatuuri reguleerite välja ekraani kaudu.

Ahju temperatuur reguleeritakse nagu tavaliselt välja temperatuurinupust. 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.

Kasutage üksnes tarnekomplekti kuuluvat praetermomeetrit. See on varuosana saadaval müügiesindustes.

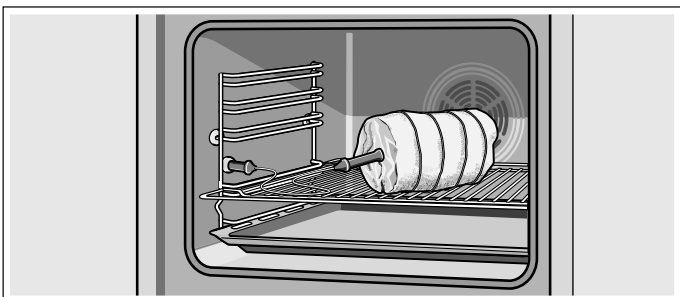
Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Fikseerumine

Torgake praetermomeeter lihatüki kõige paksemasse kohta. Veenduge, et ots on umbes lihatüki keskel. See ei tohi jääda peki sisse ega puutuda kokku küpsetusnõu või kondiga.

Asetage nõusse pandud liha alati resti keskele.



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.

Toiduaine keeramine

Prae keeramine: Kui soovite praadi keerata, ärge praetermomeetrit eemaldage. Pärast keeramist kontrollige, kas praetermomeeter on korrektses asendis.

Praetermomeetri eemaldamise korral lähtestatakse kõik seadistused ning need tuleb uuesti välja reguleerida.

Sisetemperatuuri seadmine

Kui olete roa koos praetermomeetriga ahju asetanud, saate asuda seadistama.

1. Ühendage praetermomeeter ahju vasakul siseküljel olevasse pessa ja sulgege ahju uks. Veenduge, et kaabel ei jää millegi vahele!
2. Funktsiooninupuga reguleerige välja sobiv kuumutusviis. Ekraanil süttib sümbol  ja sisetemperatuuri näit süttib ahju temperatuuri näidu kõrval.
3. Nupuga – või + reguleerige soovitud sisetemperatuur välja. Soovituslik temperatuur on mõlema nupu puhul 60 °C.
4. Temperatuurinupuga reguleerige välja ahju temperatuur. Ärge reguleerige temperatuuri kõrgemaks kui 250 °C.

Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema.

Sisetemperatuuri näit on jaotatud kaheks. Vasakul on liha tegelik sisetemperatuur, paremal on seatud sisetemperatuur, nt 15-75°C. Vasakul olevat tegelikku temperatuuri kuvatakse alles alates temperatuurist 10 °C.

Kui roa jaoks seatud sisetemperatuur on saavutatud, kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanil on hetke sisetemperatuur ja väljareguleeritud temperatuur võrdsed, nt 75-75°C.

Lülitage seade välja, selleks keerake funktsiooninupp nullasendisse. Tõmmake praetermomeeter ahjus olevast pesast välja.

Hoiatus – Põletusoht!

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

Muutmine ja katkestamine

Nupuga – või + saate sisetemperatuuri igal ajal muuta. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle.

Katkestamiseks tõmmake praetermomeeter pesast ja toiduainest välja. Ahju kuumenemine jätkub ilma kestuseta.

Kuumutusviisi ja ahju temperatuuri saate vastava nupuga igal ajal muuta. Seatud sisetemperatuur jääb samaks.

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 48

Toiduaine	Sisetemperatuur °C
Sealiha	
Seakael	85-90
Seafilee, poolküps	62-70
Seaselg, küps	72-80
Veiseliha	
Veisefilee või rostbiif, inglispärane	45-52
Veisefilee või rostbiif, poolküps	55-62
Veisefilee või rostbiif, küps	65-75
Vasikaliha	
Vasikapraad, taine	75-80
Vasikapraad, aba	75-80
Vasikakoot	85-90
Lambaliha	
Tallekints, poolküps	60-65
Tallekints, küps	70-80
Talleselg, poolküps	55-60

Lapselukk

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

Märkused

- Kas lapseluku funktsiooni saab aktiveerida või mitte, saate määrata põhiseadistuses. → "Põhiseaded" lk 25
- Ahju lapselukk ei mõjuta vooluvõrku ühendatud pliidiplaadi tööd.

Aktiveerimine ja inaktiveerimine

Lapseluku aktiveerimiseks peab funktsiooninupp olema nullasendis.

Hoidke nuppu  ca 4 sekundit all.

Ekraanile ilmub vastav sümbol. Lapselukk on aktiveeritud.

Märkus: Kui välja on reguleeritud signaalkella aeg , jätkab see kulgemist. Seni, kuni lapselukk on aktiveeritud, ei saa signaalkella aega muuta.

Inaktiveerimiseks vajutage nupule  uuesti ca 4 sekundi vältel, kuni sümbol ekraanil kustub.

Põhiseaded

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

Põhiseadistuste loend

Sõltuvalt seadme mudelist ei pruugi kõik põhiseadistused olla kättesaadavad.

Põhiseadistus	Valik
c01 Helisignaali kestus pärast küpsetusaja lõppu või signaalkella aja möödumist	1 = ca 10 sekundit 2 = ca 30 sekundit* 3 = ca 2 minutit
c02 Ooteaeg kuni seadistuse ülevõtmiseni	1 = ca 3 sekundit* 2 = ca 6 sekundit 3 = ca 10 sekundit
c03 Nupu heli nuppudele vajutamisel	0 = väljas 1 = sees*
c04 Ekraanivalgustuse eredus	1 = tume 2 = keskmine* 3 = hele
c05 Kellaaja näit	0 = kellaaja näidu väljalülitamine 1 = kellaaja näidu kuvamine*
c06 Võimalik lapseluku aktiveerimine	0 = ei 1 = jah* 2 = jah, ukse lukuga**
c07 Ahjuvalgustus töötamise ajal	0 = ei 1 = jah*
c08 Jahutusventilaatori järeljooksuaeg	1 = lühike 2 = keskmine* 3 = pikk 4 = eriti pikk
c09 Teleskoopsiinid paigaldatud**	0 = ei* (kanderaamistike ja ühekordse väljatõmbesiini korral) 1 = jah (2- ja 3-kordse väljatõmbesiini korral)
c10 Kasutada saab sabat-seadistust	0 = ei* 1 = jah
c12 Kõikide väärtuste lähtestamine tehaseadistustele	0 = ei* 1 = jah

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

** Pole kõikidel seadmemudelitel saadaval.

Põhiseadistuste muutmine

Funktsiooninupp peab olema nullasendis.

1. Hoidke nuppu ☹ ca 4 sekundit all. Ekraanile ilmub esimene põhiseadistus, nt **c01** 1.
2. Vajaduse korral muutke seadistust temperatuurinupust.
3. Nupuga + liikuge järgmise põhiseadistuse juurde.
4. Nupuga – või + läbige kõik põhiseadistused ja vajaduse korral muutke temperatuurinupust.
5. Lõpuks vajutage kinnitamiseks nupule ⌚ uuesti ca 4 sekundit.

Kõik põhiseadistused on üle võetud.

Põhiseadistusi saate igal ajal uuesti muuta.

Märkus: Pärast volukatkestust jäävad muudatused põhiseadistustesse alles.



Sabbat-seade

Sabat-seadistusega saate kestuseks reguleerida üle seitsmekümne tunni. Road ahjus jäävad kuumaks, ilma et peaksite ahju sisse või välja lülitama.

Sabat-seadistuse käivitamine

Eeltingimuseks on, et olete põhiseadistustes sabbat-seadistuse aktiveerinud. → "Põhiseaded" lk 25

Seade töötab kuumutusviisil Ühalt/altkuumutus. Temperatuuri saab reguleerida vahemikus 85 kuni 140 °C. Kestust saab reguleerida poole tunni kaupa vahemikus 24 kuni 72 tundi.

1. Seadke funktsiooninupp programmide peale. Ekraanile ilmub **Sabb**.
2. Temperatuurinupuga reguleerige välja temperatuur.
3. Puudutage kaks korda nuppu . Ekraanil on märgistatud kestus .
4. Nupust **+** või **-** reguleerige välja kestus.

Märkus: Lõpetusaega ei saa seada hilisemaks. Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema. Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksuma.

Kui sabbat-seadistuse kestus on lõppenud, kõlab helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanil on kestus nulli peal.

Lülitage seade välja, keerates funktsiooninupu null-asendisse.

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa seadistusi enam muuta.

Kui soovite sabbat-funktsiooni katkestada, lülitage seade välja, selleks keerake funktsiooninupu null-asendisse.



Puhastamine

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

Puhastusvahendid

Et pinnad ei saaks valede puhastusvahendite tõttu kahjustada, pöörake tähelepanu järgmistele andmetele.

Keeduala puhastamisel ärge kasutage

- lahjendamata puhastusvahendit ega nõudepesumasina-vahendit,
- küürimiskäsnu,
- agressiivseid puhastusvahendeid, nt praeahju puhastusvahendit või plekieemaldit,
- survepesurit ega aurujuga.
- Ärge peske detaile nõudepesumasinas.

Küpsetusahju puhastamisel ärge kasutage

- teravaid ega
- kõrge alkoholisisaldusega puhastusvahendeid,
- küürimiskäsnu,
- survepesurit ega aurujuga.
- Ärge peske detaile nõudepesumasinas.

Peske uus käsn enne esmakordset kasutamist hoolikalt puhtaks.



Hoiatus – Põletuse oht!

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

Ala	Puhastusvahend
Roostevabast terasest pinnad* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Roostevabast terasest pindu pühkige alati tekstuuriga paralleelselt. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuuma pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Emailitud, lakitud, plast- ja sõeltrükiga kaetud pinnad* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul. Olenevalt mudelist.)

Ala	Puhastusvahend
Pealmine klaaskate* (olenevalt mudelist)	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Pealmise klaaskatte võite puhastamiseks maha võtta. Juhinduge peatükist Pealmine klaaskate!
Pöördnupud Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga.
Pliidiplaadi raam	Kuum nõudepesuvahendilahus: Ärge puhastage klaasist kaabitsa, sidrunhappe ega äädikaga.
Gaasipliidiplaat ja kastrulialus* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus. Vett kasutage vähesel määral, vesi ei tohi tungida läbi põletite seadme sisemusse. Ülekeenud toit ja toidujäägid eemaldage alati kohe. Alusresti võite eemalda. Valumalmist alusrest*: Ärge peske nõudepesumasinas.
Gaasipõletid* (olenevalt mudelist)	Eemaldage põleti pea ja kate, puhastage kuuma nõudepesuvahendilahusega. Ärge peske nõudepesumasinas. Gaasiavad peavad alati olema vabad. Süüteküünlad: väike pehme hari. Gaasipõletid toimivad vaid siis, kui süüteküünlad on kuivad. Kuivatage kõik osad korralikult. Tagasipanekul jälgige, et kõik osad on täpselt õiges asendis. Põletite katted on kaetud musta emailiga. Aja jooksul värv muutub. See ei mõjuta normaalset tööd.
Elektrikeeduala* (olenevalt mudelist)	Küüriava toimega vahendid või puhastuskäsnaad: Laske pliidiplaadil seejärel korraks kuumeneda, et see kuivaks. Niisked plaadid lähevad aja jooksul rooste. Lõpuks kandke peale hooldusvahendit. Ülekeenud toit ja toidujäägid eemaldage alati kohe.
Keeduplaadi rõngas* (olenevalt mudelist)	Pliidiplaadi värvimuutused (kollasest kuni siniseni) eemaldage terase hooldusvahendiga. Ärge kasutage abrasiivseid ja kraapivaid vahendeid.
Klaaskeraamiline pliidiplaat* (olenevalt mudelist)	Hooldus: klaasikeraamiliste pindade kaitse- ja hooldusvahend Puhastamine: klaaskeraamilise pinna jaoks sobivad puhastusvahendid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhiste. ⚠️Klaasist kaabits suure mustuse jaoks: Eemaldage kate ja puhastage ainult teraga. Ettevaatust, tera on väga terav. Vigastuste oht. Pärast puhastamist pange kate tagasi peale. Kahjustada saanud terad vahetage kohe välja.

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul. Olenevalt mudelist.)

Ala	Puhastusvahend
Gaasipliidiplaat* (olenevalt mudelist)	Hooldus: klaasi kaitse- ja hooldusvahend Puhastamine: klaasi jaoks sobivad puhastusvahendid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhiste.
Klaas	⚠️Klaasist kaabits suure mustuse jaoks: Eemaldage kate ja puhastage ainult teraga. Ettevaatust, tera on väga terav. Vigastuste oht. Pärast puhastamist pange kate tagasi peale. Kahjustada saanud terad vahetage kohe välja. Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage puhastamiseks klaasist kaabitsat. Mugavamaks puhastamiseks võite ukse eemaldada. Juhinduge peatükist Ahju ukse paigaldamine ja eemaldamine!
Lapselukk uksele* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Kui ahjuuksele on paigaldatud lapselukk, tuleb see enne puhastamist eemaldada. Suure mustuse korral ei toimi lapselukk enam korralikult.
Tihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige.
Ahjukamber	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Sissekõrbenud toidujäägid eemaldage nõudepesuvahendilahuse ja niiske lapi abil. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. ⚠️Ärge kunagi kasutage isepuhastuvate pindade puhastamiseks ahjupuhastusvahendeid. Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti. Kui ahjul on isepuhastusfunktsioon, siis on soovitatav seda kasutada. → "Puhastusfunktsioon" lk 37 Märkus: Toidujäägid võivad tekitada valgeid ladestusi. Need ei ole problemaatilised ega mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral võite jäägid eemaldada sidrunhappega.
Ahjulambi klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul. Olenevalt mudelist.)

Ala	Puhastusvahend
Kanderaamistik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Puhastamiseks võite raamistiku välja võtta. Juhinduge peatükist Raamistike paigaldamine ja eemaldamine! Teleskoopsiinid* (olenevalt mudelist) Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge leotage, ärge peske nõudepesumasinas ja ärge jätke isepuhastuse ajaks ahju. See võib kanderaamistikke kahjustada ja avaldada mõju nende toimivusele.
Lisatarvik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga. Alumiiniumist küpsetusplaat*: (olenevalt mudelist) Kuivatage pehme lapiga. Ärge peske nõudepesumasinas. Ärge kunagi kasutage praeahju puhastusvahendit. Kriimustuste vältimiseks ärge puudutage metallpindu noa ega muu terava esemega. Ärge kasutage agressiivse toimega puhastusvahendeid, kraapivaid käsnu ega karedaid puhastuslappe. Vastasel juhul võivad tekkida kriimud. Pöördvarras* (olenevalt mudelist) Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas. Praetermomeeter* (olenevalt mudelist) Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.
Soklijahtel* (olenevalt mudelist)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.

* Soovi korral (kasutatav teatavate seadmete puhul. Olenevalt mudelist.)

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 hautamisnõud.



Puhastusfunktsioon

Puhastage ahjukamber puhastusfunktsiooniga "Pürolüüs".

Saate valida kolme puhastusastme vahel.

Aste	Puhastusaste	Kestus
1	kerge	ca 1 tund, 15 minutit
2	keskmise	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 2,5-4,8 kWh.

Märkused

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



Hoiatus

Põletusoh!

- 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

Ahi peab olema tühi. Võtke kõik tarvikud, nõud ja kanderamistikud ahjust välja. Kanderamistike eemaldamise juhiseid lugege vastavast peatükist.

→ "Kanderamistikud" lk 38

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



Hoiatus

Tuleoht!

- Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad puhastuse ajal süttida. Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust suurem mustus. Ärge jätke tarvikuid puhastamise ajaks ahju.
- 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.

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. Seadistage funktsiooninupu abil pürolüüs .
2. Seadistage temperatuurinupu abil puhastusrežiim. Ekraanile ilmubiga režiimi kohta kestus. Mõne sekundi pärast käivitub puhastusfunktsioon. Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksmas.

Ohutage kööki puhastusfunktsiooni ajal.

Veidi pärast käivitamist lukustub ahju uks. Ekraanile ilmub sümbol .

Kui puhastusfunktsioon on lõppenud, kõlab helisignaali. Kestus on ekraanil nullis. Lülitage seade välja, keerates funktsiooninupu null-asendisse.

Seadme ust saab avada alles siis, kui ahi on piisavalt jahtunud ja lukustussümbol kustunud.

Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Lõpetusaega saate seada hilisemaks. Enne käivitamist vajutage nuppu , kuni ekraanil on märgitud lõpetusaja sümbol. Nupu abil + seadke lõpetusaeg hilisemaks.

Pärast käivitamist läheb seade ooterežiimile.

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa puhastusastet enam muuta.

Lõpetusaega saab muuta, kuni seade on ooterežiimil.

Kui soovite puhastusfunktsiooni katkestada, lülitage seade välja, keerates funktsiooninupu null-asendisse.

Seadme uks jääb vajadusel nii kaua lukustatuks, kuni ahi on piisavalt jahtunud ja lukustussümbol ekraanil kustunud.

Pärast puhastusfunktsiooni

Laske ahjul korralikult jahtuda. Pühkige järelejäänud tuhk ahjukambrist ja seadme ukse piirkonnast niiske lapi abil kokku.

Paigaldage kanderamistik uuesti tagasi.

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

Kandraamistikud

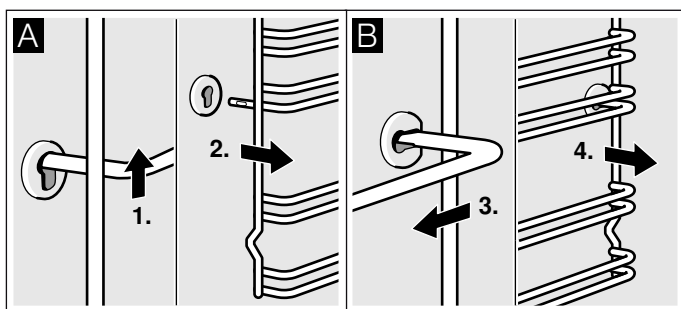
Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas kandraamistikke välja võtta ja puhastada.

Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahi peab olema jahtunud.

Kandraamistiku eemaldamine

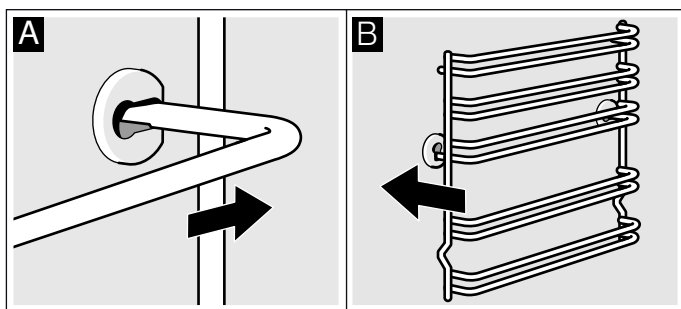
1. Kergitage kandraamistiku esiosa
2. ja tõstke kinnitustest välja (joonis A).
3. Seejärel tõmmake kogu kandraamistik ette
4. ja võtke välja (joonis B).



Puhastage kandraamistikku nõudepesuvahendi ja käsna. Kõvasti kinni oleva mustuse eemaldamiseks kasutage harja.

Raamide kohalepanek

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



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

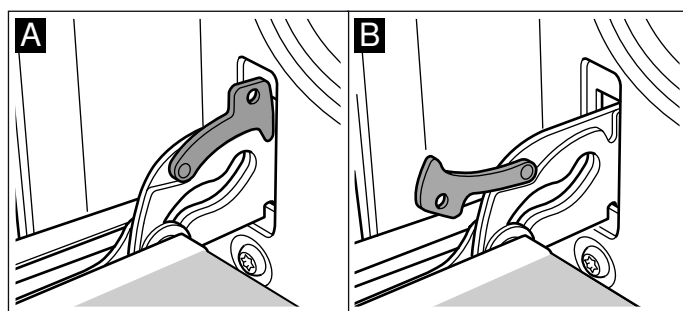
Seadme uks

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

Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

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

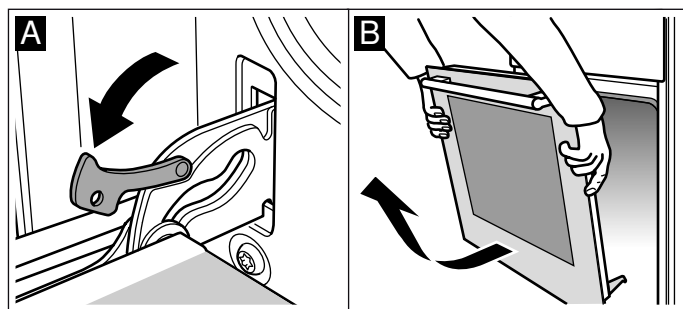


⚠ Hoiatus – Vigastusoht!

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

Ukse hingedelt mahatõstmine

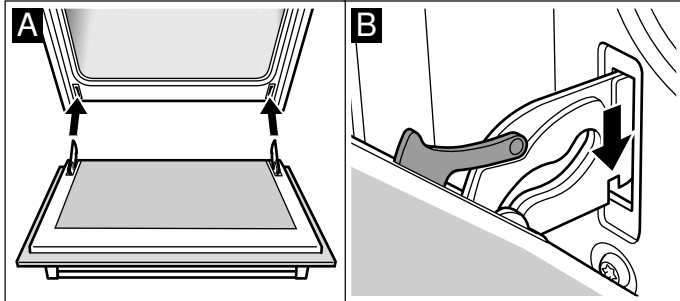
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mõlemad lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veel veidi ja tõmmake välja (joonis B).



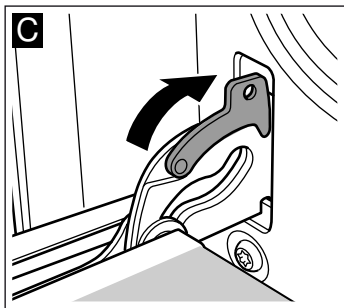
Ukse hingedele tõstmine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

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



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



⚠ Hoiatus – Vigastusoht!

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

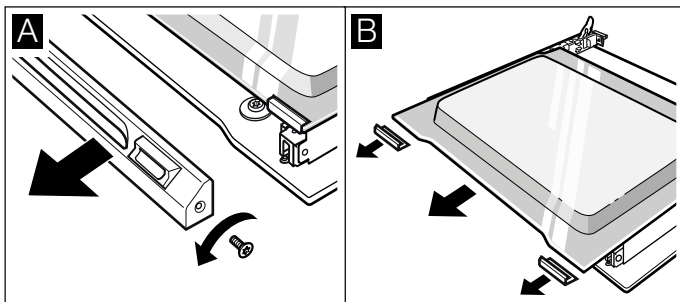
Ukseklaasi paigaldamine ja eemaldamine

Ahjuukse klaasi saab puhastamise hõlbustamiseks eemaldada.

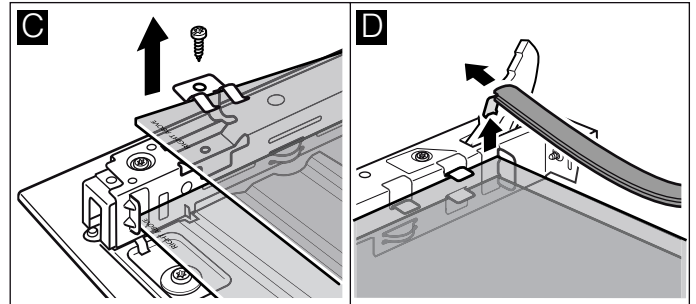
Sisemisi klaase eemaldades jätke meelde lahtivõtmise järjekord. Klaaside õiges järjekorras tagasi panemiseks juhinduge klaasidel olevatest numbritest.

Eemaldamine

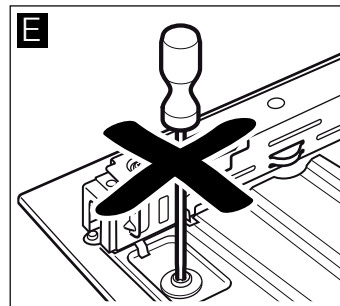
1. Võtke ahjuuks eest ära ja asetage see rätiku peale, käepide allapoole.
2. Kruvige ahjuukse ülemine kate lahti. Selleks kruvige lahti vasakul ja paremal asuvad kruvid (joonis A).
3. Tõstke ülemine klaas üles, võtke see välja ja eemaldage mõlemad väikesed tihendid (joonis B).



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



6. Võtke alumine klaas kallutatud asendis välja.
7. ÄRGE kruvige lahti metallosa vasakul ja paremal küljel asuvaid kruvisid (joonis E).



Puhastage klaas klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

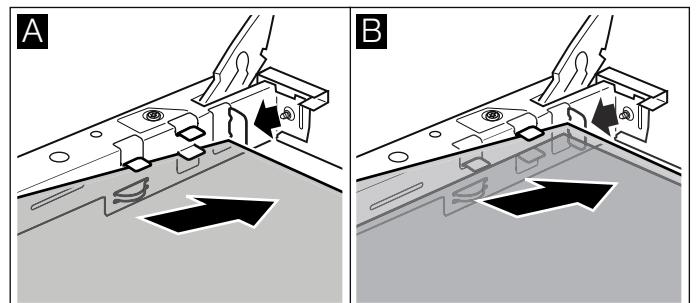
⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

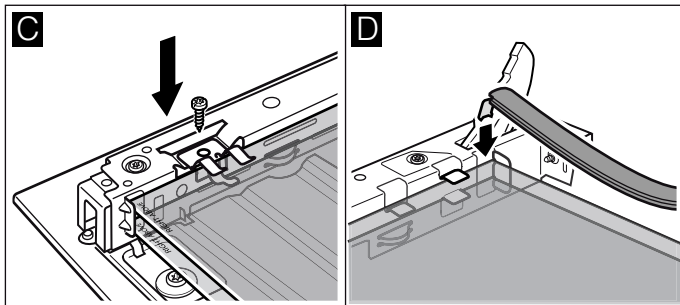
Paigaldamine

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

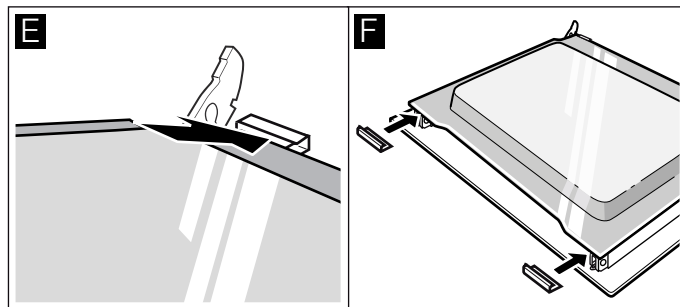
1. Pange alumine klaas sisse, kallutades ja lükates seda tahapoole (joonis A).
2. Pange vaheklaas sisse (joonis B).



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



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



7. Asetage kate peale ja keerake kruvidega kinni.
8. Pange ahjuuks ette tagasi.

Ärge kasutage ahju, kui klaas ei ole korralikult paigas.

Korduma kippuvad küsimused (KKK)

Kasutamine

Miks ei saa ma pliidiplaati sisse lülitada ja miks põleb lapseluku sümbol?

Lapselukk on aktiveeritud.

Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "Lapselukk"

Miks näidud vilguvad ja kõlab helisignaali?

Eemaldage juhtpaneelilt ülekeenud vedelik ja toidujäägid. Eemaldage juhtpaneelilt kõik esemed.

Juhised helisignaali väljalülitamise kohta leiate peatükist → "Põhiseaded"

Müra

Miks on keetmise ajal kuulda müra?

Olenevalt keedunõu põhja struktuurist võib pliidiplaadi töösoleku ajal kuulda müra. See müra on tavapärane, kuna see kuulub indukt-sioontehnoloogia juurde ja ei tähenda, et tegemist on rikkega.

Võimalik müra:

Madalatooniline põrin nagu transformatoril:

Tekib kõrgel võimsusastmel keetmisel. Müra kaob või muutub vaikssemaks, kui võimsusastet vähendada.

Madalatooniline vilin:

Tekib siis, kui keedunõu on tühi. Müra kaob, kui keedunõusse valada vett või asetada toiduained.

Pragisemine:

Tekib komposiitmaterjalist keedunõude puhul või eri suurusega ja eri materjalidest valmistatud keedunõude samaaegsel kasutamisel. Müra tugevus võib sõltuvalt roogade kogusest ja valmistusviisist varieeruda.

Kõrgetooniline vilistamine:

Võib tekkida, kui kaks keeduala töötavad samaaegselt kõrgeimal võimsusastmel. Vilin kaob või muutub vaikssemaks, kui võimsusastet vähendada.

Ventilaatori müra:

Pliidiplaat on varustatud ventilaatoriga, mis lülitub kõrgetel temperatuuridel välja. Ventilaator võib ka pärast pliidiplaadi väljalülitamist edasi töötada, kui mõõdetud temperatuur on veel liiga kõrge.

Keedunõud

Millised keedunõud sobivad induktsoonpliidiplaadile?

Teavet induktsoonkuumutusega sobivate keedunõude kohta saate peatükist → *"Induktsiooniga toiduvalmistamine"*

Miks ei lähe keeduala kuumaks ja võimsusaste vilgub?

Keeduala, millele on asetatud keedunõu, ei ole sisse lülitatud.

Veenduge, et keeduala, millele on asetatud keedunõu, on sisse lülitatud.

Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktsoonkuumutusega.

Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktsoonpliidiplaadil ja et keedunõu on asetatud keedualale, mis sobib suuruse poolest keedunõuga kõige paremini. Teavet keedunõude liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükkidest → *"Induktsiooniga toiduvalmistamine"*, → *"Kombineeritud tsoon"* ja

Miks soojeneb keedunõu nii kaua või miks ei lähe see piisavalt kuumaks, kuigi keeduala on reguleeritud kõrgele võimsusastmele?

Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktsoonkuumutusega.

Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktsoonpliidiplaadil ja et keedunõu on asetatud keedualale, mis sobib suuruse poolest keedunõuga kõige paremini. Teavet keedunõude liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükkidest → *"Induktsiooniga toiduvalmistamine"*, → *"Kombineeritud tsoon"* ja

Puhastamine

Kuidas pliidiplaati puhastada?

Parimad tulemused saavutate klaasikeraamilise pinna jaoks ettenähtud puhastusvahenditega. Ei ole soovitatav kasutada abrasiivseid ja küüriva toimega puhastusvahendeid, nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendeid (kontsentraate) ja küürimiskäsnu.

Lisateavet pliidiplaadi puhastamise ja hooldamise kohta leiate peatükist → *"Puhastamine"*

? Mida teha tõrgete korral?

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

Näidik	Võimalik põhjus	Tõrgete kõrvaldamine
puudub	Vooluvarustus on katkenud. Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. Tõrge elektroonika töös.	Kontrollige teiste elektriseadmete abil, kas vooluvõrgus on tekkinud lühis. Veenduge, et seade on vooluvõrku ühendatud skeemi kohaselt. Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskuse.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
Keedualade näidikutel vilgub näit — .	Elektroonika töös on tekkinud tõrge.	Tõrke kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega.
F2	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage pliidiplaadi mis tahes sümbolit.
F4	Elektroonika kuumenes üle ja kõik keedualad lülitisid välja.	
F5 + võimsusaste ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
F5 ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Eemaldage keedunõu. Oodake paar sekundit. Puudutage suvalist sensorlüliti. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.
F1/F6	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
F8	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös.	Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. Vt peatükki
E9000 E90 10	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem.	Võtke ühendust elektrivarustusettevõtjaga.
U400	Pliidiplaat ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud.	Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Veenduge, et see on ühendatud vooluvõrku vastavalt skeemile.

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi potte.

Märkused

- Kui näidikule ilmub **E**, peate vajutama vastava keeduala sensorväljale, et lugeda veakoodi.
- Kui veakoodi ei ole tabelis märgitud, lahutage pliidiplaat vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti vooluvõrku. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldekeskusega ja teatage täpne veakood.
- Vea esinemise korral ei lülitu seade ooterežiimile.

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 48

Tõrge	Võimalik põhjus	Abi/juhised kõrvaldamiseks
Seade ei tööta.	Kaitse on defektne.	Kontrollige kaitset elektrikilbist.
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas köögilamp ja teised kodumasinad töötavad.
Ekraanil vilgub kellaag.	Voolukatkestus.	Seadke kellaag uuesti õigeks.
Seadet ei ole võimalik seadistada. Ekraanile ilmub võtme sümbol või SAFE .	Lapselukk on aktiveeritud.	Võtke lapselukk maha, selleks vajutage võtme sümboliga nupule ligikaudu 4 sekundi vältel.
Seadme ust ei saa avada. Ekraanil põleb võtme sümbol.	Seadme uks on lapselukkuga lukustatud.	Võtke lapselukk maha, vajutades ca 4 sekundi jooksul võtme sümboliga nuppu. Lukustust saab välja lülitada põhi-seadistustest.

Seadme ust ei saa avada. Ekraanil põleb luku sümbol  .	Seadme uks on puhastusfunktsiooni tõttu lukustatud.	Oodake, kuni ahi on jahtunud ja luku sümbol  kustunud.
Pärast funktsiooni sisselülitamist vilgub ekraanil  .	Seade ei ole piisavalt jahtunud.	Lülitage seade välja, laske jahtuda ja lülitage funktsioon uuesti sisse
Seade ei kuumene. Ekraanil vilgub koolon. Mõnedel seadmetel ilmub lisaks ekraanile  .	Aktiveeritud on demorežiim.	Lahutage seade korraks vooluvõrgust (lülitage välja seadme kaitse) ja deaktiveerige seejärel demorežiim ca 5 minuti jooksul, seades põhiseadistuse  13 või  väärtusele  . → "Põhiseaded" lk 25

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 hooldekeskusse

Veateated ekraanil

Kui ekraanile ilmub veateade sümboliga "E", nt  **32**, puudutage nuppu . Veateade lähtestatakse. Vajaduse korral seadke kellaaeg uuesti õigeks.

Kui tegemist on ühekordse tõrkega, saate seadet uuesti tavalisel viisil kasutada. Kui veateade ilmub uuesti, pöörduge klienditeenindusse ja tehke teatavaks täpne veateade ning seadme E-number. → "Hooldekeskus" lk 44

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 seadme vastavatest erinevatest seadistustest.

Maksimaalne tööaeg saavutatud

Ekraanile ilmub  **8**.

Keerake funktsiooninupp null-asendisse. Vajadusel saate uuesti seadistada.

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

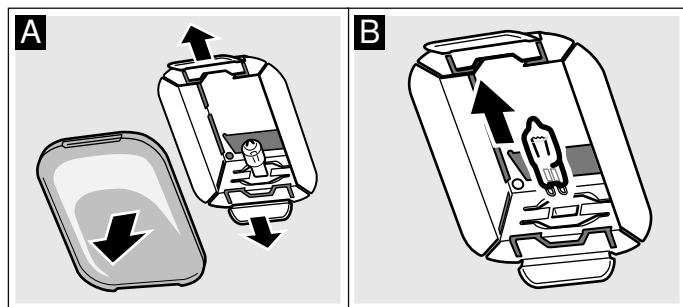
Ahjulambi pirni vahetamine

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

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Lülitage elektrikilbist vool välja.

1. Kahjustuste vältimiseks asetage külma ahju köögirätik.
2. Võtke maha klaasist kate. Selleks suruge metallist lapatsid pöidlaga kõrvale (joonis A).
3. Tõmmake pirn välja - ärge keerake (joonis B). Asetage kohale uus pirn, veenduge selle õiges asendis. Suruge pirn tugevasti kohale.



4. Asetage klaasist kate tagasi kohale. Selleks seadke katte üks külg paika ja vajutage tugevasti teisele küljele. Klaas fikseerub kohale.
5. Võtke köögirätik välja ja lülitage vool uuesti sisse.

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

Et saaksime teid kvalifitseeritult teenindada, teatage palun helistamisel toote number (E-nr) ja valmistusnumber (FD-nr). Tüübisildi koos numbritega leiate küpsetusahju ukse küljelt. Et liiga kaua otsima ei peaks, võite oma seadme andmed ja klienditeeninduse telefoninumbri siia märkida.

E-nr		FD-nr	
Klienditeenindus 			

Palun võtke arvesse, et hooldustehniku külastus ei ole väärkäsitsemise korral ka garantiiajal 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.

Programmid

Programme kasutades on toidu valmistamine väga lihtne. Valite programmi ja seade võtab üle selle jaoks sobivad seadistused.

Heade tulemuste saavutamiseks ei tohi ahi olla valitud roa jaoks liiga kuum. Laske ahjul jahtuda ja käivitage programm alles siis.

Nõu

Järgige ka nõu tootja juhiseid.

Sobivad nõud

Kasutage kuni 300 °C temperatuuri taluvat nõud.

Kõige sobivam on klaas- või klaaskeraamiline nõu. Grill toimib läbi klaaskaane ja praad omandab ilusa krõbeda kooriku.

Roostevabast terasest hautamisnõud on sobivad vaid mõõndustega. Lääkiv pind peegeldab soojustkiirgust väga tugevalt. Roog pruunistub vähem ja liha ei küpse nii hästi. Roostevabast terasest nõu kasutamisel võtke kaas pealt alles pärast programmi lõppu. Grillige liha 8 kuni 10 minutit veel grillimisrežiimil 3.

Kui kasutate emailitud terasest, valumalmist või alumiiniumvalust hautamisnõud, pruunistub roog alt rohkem. Lisage veidi rohkem vedelikku.

Nõuanne: Kui kaste on praadimiseks liiga hele või tume, lisage järgmisel korral vähem või rohkem vedelikku.

Ebasobivad nõud

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

Nõu suurus:

Praad peab nõu põhja katma kahe kolmandiku ulatuses. Nii saate maitsva praeleeme.

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

Roa ettevalmistamine

Sügavkülmutatud road võtke sügavkülmikust välja vahetult enne ahjupanekut. Kasutage ainult värskeid külmkapitemperatuuril olevaid toiduaineid.

Nõuanne: Väga taine liha jääb mahlasem, kui katta see peekonilõikudega.

Kaaluge roog ära. Kaalu vajate seadmiseks. Seadistage kaal, mis on teie roa kaalule kõige lähedasem.

Asetage nõu restile. Asetage nõu alati külma ahju.

Programmid

Kui praad on valmis, peaks see väljalülitatud suletud ahjus seisma veel 10 minutit. Nii saab liha mahl ühtlasemalt jaotuda.

Märkus: Kaaluvahemikku on teadlikult piiratud. Väga suurte roogade jaoks ei ole tihti saada sobivat nõud ja küpsetustulemus ei oleks enam hea.

Programm	Toiduaine	Nõu	Vedeliku lisamine	Tasand	Seadistatav kaal	Märkused
01 Pitsa, õhukesepõhjaline	sügavkülmutatud, eelküpsutatud	Küpsetuspaberi kaetud universaalpann	ei	3	Kogukaal	Ahjukamber peab käivitamisel olema külm. Teise pitsa puhul järgige pakendil sisalduvaid juhiseid.
02 Pitsa, paksupõhjaline	sügavkülmutatud, eelküpsutatud	Küpsetuspaberi kaetud universaalpann	ei	3	Kogukaal	Ahjukamber peab käivitamisel olema külm. Teise pitsa puhul järgige pakendil sisalduvaid juhiseid.
03 Lasanje	sügavkülmutatud	Originaalpakend	ei	3	Kogukaal	-
04 Friikartulid	sügavkülmutatud	Küpsetuspaberi kaetud universaalpann	ei	3	Kogukaal	Asetage üksteise kõrvale universaalpannile.
05 Eelküpsutatud kuklid	sügavkülmutatud, eelküpsutatud	Küpsetuspaberi kaetud universaalpann	ei	3	Kogukaal	-
06 Kartulivorm	-	Kaaneta ahjuvorm	ei	2	Kogukaal	-
07 Nuudlivorm	eelkeedetud nuudlitega	Kaaneta ahjuvorm	ei	2	Kogukaal	-
08 Ahjukartulid, terved	koorimata jahused kartulid	Universaalpann	ei	3	Kogukaal	-
09 Ühepajatoit, köögiviljajaga	vegetaarne	Kõrge hautamisnõu, kaanega	vastavalt retseptile	2	Kogukaal	Pika küpsemisajaga köögivilji (nt porgandid) lõigake väiksemateks tükkideks kui lühema küpsemisajaga köögivilji (nt tomatid).

Programm	Toiduaine	Nõu	Vedeliku lisamine	Tasand	Seadistatav kaal	Märkused	
10	Ühepajatoit, lihaga	-	Kõrge hautamisnõu, kaanega	vastavalt retseptile	2	Kogukaal	Ärge liha eelnevalt pruunistage
11	Guljašš	Tükeldatud veise- või sealiha köögiviljaga	Kõrge hautamisnõu, kaanega	vastavalt retseptile	2	Kogukaal	Asetage liha nõu põhja ja tõstke peale köögivili. Ärge liha eelnevalt pruunistage
12	Kala, terve	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Hautamisnõu, kaanega	Katke nõu põhi	2	Kala kaal	-
13	Kana, täidiseta	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Hautamisnõu, klaaskaanega	ei	2	Kana kaal	asetage nõusse nii, et rinnak jääb üles
14	Kanatükid	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Hautamisnõu, kaanega	Katke nõu põhi	2	Kõige raskema tüki kaal	-
15	Kalkunifilee	ühes tükis, maitsestatud	Hautamisnõu, klaaskaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Kalkunifilee kaal	-
16	Part, täidiseta	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Hautamisnõu, kaaneta	ei	2	Pardi kaal	-
17	Hani, täidiseta	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Hautamisnõu, kaaneta	ei	2	Hane kaal	-
18	Veisemoorpraad	nt ribi, küljetükk	Hautamisnõu, kaanega	Valage peale vedelikku, nii et liha on peaaegu kaetud	2	Liha kaal	Ärge liha eelnevalt pruunistage
19	Rostbiif, poolküps	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Hautamisnõu, kaaneta	ei	2	Liha kaal	Liha ei ole vaja eelnevalt pruunistada, asetage nõusse nii, et pekisem pool jääb üles
20	Veiserulaad	köögivilja või lihaga täidetud	Hautamisnõu, kaanega	Katke rulaadid puljongi või veega	2	Kõikide täidisega rulaadide kaal	Ärge liha eelnevalt pruunistage
21	Hakkpraad, värske	Veise-, sea- või lambahakkliha-segu	Hautamisnõu, kaanega	ei	2	Prae kaal	Ärge liha eelnevalt pruunistage
22	Tallekints, poolküps	kondita, maitsestatud	Hautamisnõu, kaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	Ärge liha eelnevalt pruunistage
23	Tallekints, läbiküpsenud	kondita, maitsestatud	Hautamisnõu, kaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	Ärge liha eelnevalt pruunistage
24	Vasikapraad, läbiküpsenud	nt selg või külg	Hautamisnõu, kaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	Ärge liha eelnevalt pruunistage
25	Vasikapraad, taine	nt filee või päklikütk	Hautamisnõu, kaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	Ärge liha eelnevalt pruunistage

Programm	Toiduaine	Nõu	Vedeliiku lisamine	Tasand	Seadistatav kaal	Märkused
26 Kitsekints	kondita, soolaga maitsestatud	Hautamisnõu, kaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	-
27 Kõõlik , terve	valmis küpsetamiseks, seest maitsestatud	Hautamisnõu, klaaskaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	-
28 Seakaelakarbonaad	kondita, maitsestatud	Hautamisnõu, klaaskaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	Ärge liha eelnevalt pruunistage
29 Seapraad , kamaraga	nt aba, maitsestatud ja kamarasse tehtud sisselõiked	Hautamisnõu, klaaskaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	asetage nõusse nii, et pekisem pool jääb üles, maitsestage kamarat korralikult soolaga
30 Seapraad	maitsestatud	Hautamisnõu, klaaskaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	Ärge liha eelnevalt pruunistage

Programmi seadistamine

Seade valib sobiva kuumutusviisi, aja ja temperatuuri. Teil tuleb seadistada ainult kaal.

Kaalu saab seadistada ainult ettenähtud kaaluvahemikus.

1. Seadke funktsiooninupp programmide peale.
2. Nupuga **+** või **-** reguleerige välja soovitud programm.
3. Temperatuurinupust reguleerige välja roa kaal. Programm käivitub mõne sekundi pärast. Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksmas.

Kui programm on lõppenud, kõlab helisignaali. Kestus on ekraanil nullis.

Kui olete küpsetustulemusega rahul, lülitage seade välja, selleks keerake funktsiooninupp null-asendisse.

Programmi kestus

Seadistatud programmi kestust saate ekraanil kuvada. Enne käivitamist vajutage nupule , kuni ekraanil on kestuse sümbol markeeritud. Vajutage uuesti nupule , kuni uuesti kuvatakse programmi või kaalu.

Programmi eelseatud kestust ei saa muuta.

Järelküpsetamine

Niipea kui programm on lõppenud ja helisignaali on vaibunud, võite nupust **+** kestuse uuesti välja reguleerida. Seade jätkab kuumenemist programmi seadistustega.

Märkus: Järelküpsetada võite kui tahes sageli.

Kui olete küpsetustulemusega rahul, lülitage seade välja, selleks keerake funktsiooninupp null-asendisse.

Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Mõne programmi puhul võite lõpetusaja hilisemaks seada. Enne käivitamist vajutage nupule , kuni ekraanil on lõpetusaja sümbol markeeritud. Nupu abil **+** seadke lõpetusaeg hilisemaks.

Pärast käivitamist läheb seade ooterežiimile.

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa programmi numbrit ja kaalu enam muuta.

Lõpetusaega saab muuta, kuni seade on ooterežiimil.

Kui soovite programmi katkestada, lülitage seade välja, keerates funktsiooninupu null-asendisse.

Meie köögistuudios katsetatud

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

Märkus: Toidu valmistamisel võib ahju tekkida rohkelt veeauru.

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

Üldised nõuanded

Soovituslikud seadistused

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

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

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Nii säästate energiat. 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 tabelis olev sarnane roog. Lisateavet leiate tabelite järel toodud punktist "Soovitusi küpsetamiseks".

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

Kuumutusviis kuum õhk õrn

Kuum õhk õrn on nutikas kuumutusviis 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, ja ahju eelkuumenemise ajal.

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. Hoidke ahju uks küpsetamise ajal suletuna. Küpsetage vaid ühel tasandil. Kuumutusviisi õrn kuum õhk kasutatakse energiakulu ja energiatõhususklassi kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

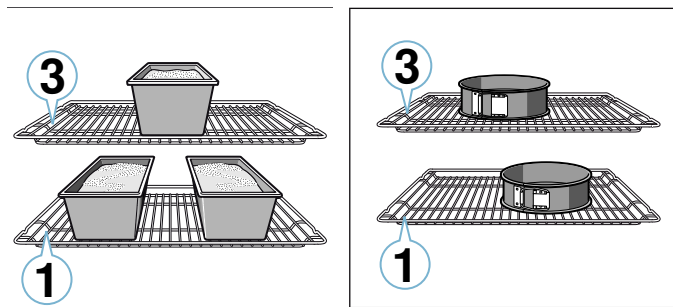
- tasand 2, kõrged küpsetised või vorm restil
- tasand 3, madal küpsetis või küpsetusplaat

Mitmel tasandil küpsetamine

Kasutage kuumutusviisi 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

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

Lisatarvik

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

Veenduge, et kasutate alati sobivat tarvikut ja et asetate tarviku ahju õigetpidi. → "Tarvikud" lk 16

küpsetuspaber

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

Koogid ja 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.

Küpsetusvormid

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

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

Silikoovormide kasutamisel lähtuge tootja juhistest ja retseptidest. Silikoovormid on tihti väiksemad kui tavalised vormid. Kogused ja retseptides toodud andmed võivad olla erinevad.

Sügavkülmutatud tooted

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

Vormikoogid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Kestus minutites
Keeks, lihtne	ümar/piklik vorm	2		160-180	50-60
Keeks, lihtne, 2 tasandil	ümar/piklik vorm	3+1		140-160	60-80
Keeks, hõrk	ümar/piklik vorm	2		150-170	60-80
Liivatainast tordipõhi	tordivorm	3		160-180	30-40
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Pirukas	pirukavorm	1		200-240	25-50
Pärmitainakook	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Keeks	keeksivorm	2		150-170	60-80
Biskviittort, 3 muna	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Plaadikoogid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Kattega keeks	universaalpann	3		160-180	20-45
Pärmitainast väikesed küpsetised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	30-55
Muretainakook kuiva kattega	universaalpann	2		170-190	25-35
Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-170	35-45
Muretainakook mahlase kattega	universaalpann	2		160-180	60-90
Pärmitainakook kuiva kattega	universaalpann	3		170-180	25-35
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	20-30
Pärmitainakook mahlase kattega	universaalpann	3		160-180	30-50
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	40-65
Palmiksai, kringel	universaalpann	2		160-170	35-40
Rullbiskviit	universaalpann	2		170-190*	15-20
Struudel, magus	universaalpann	2		190-210	55-65
Struudel, külmutatud	universaalpann	3		180-200	35-45

* Laske ahjul eelnevalt 10 minutit kuumeneda

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

Leib ja sai

Tähelepanu!

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

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.

Väikesed koogid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Muffinid	Muffiniplaat	2		170-190	20-40
Muffinid, 2 tasandil	Muffiniplaadid	3+1		160-170	30-40
Pärmitainast väikesed küpsetised	universaalpann	3		150-170	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	25-40
Lehttainaküpsetis	universaalpann	3		180-200	20-30
Lehttainaküpsetis, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	25-35
Lehttainaküpsetis, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		170-190	30-45
Keedutainaküpsetis	universaalpann	3		190-210	35-50
Keedutainaküpsetis, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	35-45

Küpsised

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised	universaalpann	3		140-150*	30-40
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150*	30-45
Küpsised, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-140*	40-55
Küpsised	universaalpann	3		140-160	20-30
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		130-150	25-35
Küpsised, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-150	30-40
Besee	universaalpann	3		80-100	100-150
Besee, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-100*	100-150
Mandliküpsised	universaalpann	2		100-120	30-40
Mandliküpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		100-120	35-45
Mandliküpsised, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		100-120	40-50

* eelkuumutada

Leib ja sai

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Samm	Temperatuur °C	Kestus minutites
Leib, 750 g (leivavormis või pätsina)	universaalpann või piklik vorm	2		-	180-200	50-60
Leib, 1000 g (leivavormis või pätsina)	universaalpann või piklik vorm	2		-	200-220	35-50
Leib, 1500 g (leivavormis või pätsina)	universaalpann või piklik vorm	2		-	180-200	60-70
Lavašš	universaalpann	3		-	240-250	25-30
Kuklid, magusad, värsked	universaalpann	3		-	170-180*	20-30
Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		-	160-180*	15-25
Kuklid, värsked	universaalpann	3		-	200-220	20-30
Üleküpsetatud soe võileib, 4 tk	rest	3		-	200-220	15-20
Üleküpsetatud soe võileib, 12 tk	rest	3		-	220-240	15-25

* eelkuumutada

Pitsa, quiche ja soolased pirukad

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pitsa, värske	universaalpann	3		170-190	20-30
Pitsa, värske, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-180	35-45
Pitsa, värske, õhukesepõhjaline	universaalpann	2		250-270*	20-30
Pitsa, külmutatud	universaalpann	1		180-200*	10-15
Pitsa, külmutatud, õhukesepõhjaline, 1 tk	rest	2		190-210	15-20
Pitsa, külmutatud, õhukesepõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		190-210	20-25
Pitsa, sügavkülmutatud, paksupõhjaline, 1 tk	rest	3		180-200	20-25
Pitsa, sügavkülmutatud, paksupõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		170-190	20-30
Minipitsad	universaalpann	3		190-210	10-20
Soolased pirukad vormis	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	pirukavorm	2		190-210	35-45
Pirukas	ahjuvorm	2		170-190	55-65
Empanada	universaalpann	3		180-190	35-45
Kihiline pirukas	universaalpann	2		220-240	30-40

* eelkuumutada

Nõuandeid küpsetamiseks

Soovite teada saada, kas küpsetis on küps.	Torgake puidust tikk küpsetise kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, on küpsetis valmis.
Küpsetis vajub kokku.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku. Või reguleerige temperatuur 10 °C madalamaks ja pikendage küpsetusaega. Kasutage märgitud komponente ja järgige esitatud juhiseid.
Küpsetis on keskelt kõrgem kui ääretes.	Määrige rasvaine kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake küpsetis ettevaatlikult noaga lahti.
Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre.	Järgmisel korral kasutage universaalpanni.
Pärmitainast väikesed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge kinni.	Küpsetised peavad olema üksteisest ca 2 cm kaugusel. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Küpsetis on liiga kuiv.	Valige järgmisel korral 10°C võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Küpsetis on tervenisti liiga hele.	Kui tasand ja nõu on õiged, pikendage küpsetusaega või tõstke temperatuuri.
Küpsetis on pealt liiga hele, aga alt liiga tume.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale.
Küpsetis on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra madalamale. Valige madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Kõrgemas vormis oleva küpsetise tagumine külg läheb liiga tumedaks.	Ärge asetage küpsetusvormi otse vastu ahju tagaseina, vaid lisatarviku keskele.
Küpsetis on tervenisti 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 ühesuurseks. Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees. Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuursed ja ühepaksused.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis rohkem pruunistunud kui alumisel.	Mitmel tasandil küpsetamiseks kasutage alati kuumutusviisi kuum õhk. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.

Küpsetis näeb hea välja, kuid on seest veel nätske.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega küpsetiste puhul laske põhjal eelnevalt küpseda. Puistake põhjale mandleid või riivsaia ja seejärel tõstke peale kate.
Küpsetis ei tule kummutamisel vormist välja.	Laske küpsetisel pärast küpsetamist veel 5 kuni 10 minutit jahtuda. Kui küpsetis ei tule ikka veel lahti, lõigake see vormi küljest noaga ettevaatlikult lahti. Kummutage küpsetis alusele ja niisutage vormi mitu korda märja, külma rätikuga. Järgmisel korral määrige vormi ja puistake üle paneerimisjahuga.

Vormiroad ja gratäänid

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

Vormiroa küpsus sõltub nõu suuruselt ja vormiroa kõrgusest.

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

Kasutage alati soovitatud tasandeid.

Võite roogi küpsetada ühel tasandil vormides või universaalpannil.

- Vormid restil: tasand 2
- universaalpann: tasand 3

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	ahjuvorm	2		200-220	30-60
Vormiroog, magus	ahjuvorm	2		180-200	50-60
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm paksune	ahjuvorm	2		150-170	60-80
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm kõrgune, 2 tasandil	ahjuvorm	3+1		150-160	70-80

Liha, linnuliha ja kala

Seadmel on erinevad kuumutusviisid liha, linnuliha ja kala valmistamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

Küpsetamine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

Asetage grillitavad toiduained otse restile. Väiksem grillitav pala küpseb kõige paremini, kui asetada see resti keskele.

Lisaks asetage tasandile 1 universaalpann. Lihamahl tilgub pannile ja ahi jääb puhtaks.

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

Linnuliha, liha ja 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.

Liha, linnuliha ja kala läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamislõud 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.

⚠ Hoiatus – Purunevast klaasist tingitud vigastuste oht!

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

⚠ Hoiatus – Põletusohu!

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

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

Maitsestage liha soolaga alles pärast grillimist. Sool tõmbab lihast vedelikku välja.

Märkused

- Grillkütkekeha lülitub pidevalt sisse ja välja, see on normaalne. Sisse- ja väljalülitamise sagedus sõltub seatud grillimisrežiimist.
- Grillimisel võib tekkida suitsu.
- Ärge asetage küpsetusplaati või universaalpanni grillimisel kõrgemale kui tasandile 3. Suure kuumuse toimet võivad need deformeeruda ja väljavõtmisel ahju kahjustada.

Praetermomeeter

Seade võib olla varustatud praetermomeetriga. Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomases peatükis. Sealt saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 31

Soovituslikud seadistused

Tabelis toodud andmed kehtivad külmpakitemperatuuril oleva täidiseta linnuliha, liha või kala asetamisel külma ahju.

Tabelist leiate andmed ja soovitusliku kaalu linnuliha, liha ja kala kohta. Kui soovite küpsetada raskemat lindu, lihatükki või kala, kasutage kindlasti madalamat temperatuuri. Mitme lihatüki puhul lähtuge küpsetusaja valimisel kõige raskema tüki kaalust. Üksikud tükid peaksid olema ligikaudu ühesuurused.

Mida suurem on praad, seda madalam on temperatuur ja seda pikem on küpsetusaeg.

Keerake linnul, lihatükil või kalal teine külg, kui toodud ajast möödunud on ca 1/2 kuni 2/3.

Linnuliha

Hanel ja pardil torgake nahk tiibade all läbi. Nii saab rasv välja voolata.

Pardifilee nahka tehke sisselõiked. Ärge keerake pardifileel teist külge.

Lisage nõus olevale kanale veidi vedelikku. Nõu põhi peaks olema ca 1-2 cm kõrguselt vedelikuga kaetud.

Linnuliha

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Kana, 1,3 kg	rest	2		200-220	60-70
Kanatükid, 250 g tükk	rest	3		220-230	30-35
Kananagitsad, külmutatud	universaalpann	3		190-210	20-25
Part, 2 kg	rest	2		190-210	100-110
Pardirind, poolküps, 300 g tükk	rest	3		240-260	30-40
Hani, 3 kg	rest	2		170-190	120-140
Hanekoivad, 350 g tükk	rest	3		220-240	40-50

Kui keerate linnul 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, sooltee või apelsinimahla.

Liha

Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.

Taisele lihale lisage pisut vedelikku. Klaasnõu põhi peaks olema ca 1/2 cm kõrguselt vedelikuga kaetud.

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

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

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

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.

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

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

Kala

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.

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Noor kalkun, 2,5 kg	rest	2		180-200	80-100
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	2		240-260	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	rest	2		180-200	90-100

Liha

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Samm	Temperatuur °C	Kestus minutites
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	kaaneta nõu	1		-	180-200	140-160
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	kaaneta nõu	1		-	170-190	190-200
Sea välisfilee, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	190-210	130-140
Sealihälõigud, 2 cm paksused	rest	4		-	3	20-25**
Veisefilee, poolküps, 1 kg	kaaneta nõu	3		-	210-220	45-55
Veisemoorpraad, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	200-220	100-120
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	200-220	60-70
Pihv, 3-4 cm kõrgune	rest	4		-	3	25-30**
Vasikapraad, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	180-200	120-140
Vasikakoot, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	210-230	130-150
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	170-190	70-80*
Talleselg kondiga, 1,5 kg	rest	2		-	180-190	45-55*/**
Grillvorstid	rest	3		-	3	20-25**
Pikkpoiss, 1 kg	kaaneta nõu	2		-	170-180	70-80

* ilma keeramata

** Asetage selle alla tasandile 1 universaalpann

Kala

Kala	Kaal	Tarvikud ja nõud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Kala, terve	ca 300 g	rest	2		2	20-25
	1,0 kg	rest	2		180-200	45-50
	1,5 kg	rest	2		170-190	50-60
Kalalõigud, 3 cm paksused		rest	3		2	20-25

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 korraldusse 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.

Köögivil ja lisandid

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Grillitud köögivil	universaalpann	5		3	10-20
Küpsetatud kartulipoolikud	universaalpann	3		160-180	45-60
Kartulitooted, külmutatud, nt friikartulid, kroketid, kartulitaskud, rösti	universaalpann	3		200-220	25-35
Friikartulid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	30-40

Jogurt

Seadmega saate jogurtit ka ise valmistada.

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

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

Kauasäiliva piima puhul piisab soojendamisest 40 °C peale.

2. Segage sisse 30 g jogurtit (ca 1 spl) (külmkapitemperatuuril).
3. Valage tassidesse või väikestes kaanega purkidesse ja katke kinni.
4. Asetage tassid või purgid ahju põrandale ja valmistage vastavalt tabelile.
5. Pärast valmistamist laske jogurtil külmkapis jahtuda.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus
Jogurt	tass / purk	Ahju põhi		-	4-5h

Akrüülamiid toiduainetes

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

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

Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks

Üldmärkused	■ Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad. ■ Laske roogadel minna kuld kollaseks, ärge pruunistage neid liigselt. ■ Suur tükk toiduainet sisaldab vähem akrüülamiidi.
Küpsetamine	Kuumutusviisil ülalt/altkuumus, max temperatuur 200 °C. Kuum õhu režiimil, max temperatuur 180 °C.
Küpsised	Kuumutusviisil ülalt/altkuumus, max temperatuur 190 °C. Kuum õhu režiimil, max temperatuur 170 °C. Muna ja munavalge vähendab akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400-600 g, nii ei lähe friikartulid kuivaks ja muutuvad krõbedaks.

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.

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

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".

Käivitage funktsioon 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.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Pruunistus-aeg minutites	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pardirind, 300 g tükk	Kaaneta nõu	2		6-8	95*	60-70
Kanafilee, 200 g tk, küps	Kaaneta nõu	2		4	120*	80-110
Kalkunifilee, kondita, 6,5-8,5 cm paksune, 1 kg, küps	Kaaneta nõu	2		6-8	120*	140-180
Seafileeelõigud, 5-6 cm paksused, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		6-8	85*	150-210
Seafilee, terve	Kaaneta nõu	2		4-6	85*	75-100
Veisefilee, 6-7 cm paksune, 1,5 kg, küps	Kaaneta nõu	2		6-8	100*	160-220
Veisefilee, 4-6 cm paksune, 1 kg	Kaaneta nõu	2		6-8	85*	90-150
Rostbiif, 5-6 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		6-8	85*	150-210
Veiselihamedaljonid/romsteek, 4 cm paksune	Kaaneta nõu	2		4	80*	50-90
Vasika pähklitükk, 7-10 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		6-8	85*	250-310
Vasikafilee, terve	Kaaneta nõu	2		4-6	85*	100-160
Vasikalihamedaljonid, 4 cm paksused	Kaaneta nõu	2		4	80*	50-70
Talleseljalõigud, 200 g üks lõik	Kaaneta nõu	2		4	85*	30-70
Tallekints kondita, 1 kg, seotud	Kaaneta nõu	2		6-8	95*	100-160

* 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

Kuumutusviis kuum õhk on ideaalne kuivatamiseks. Seda liiki konserveerimisel kontsentreeruvad aroomained vedeliku kao tagajärjel.

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

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

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

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

Kuivatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

Väga mahlast puu- või aedvilja keerake mitu korda.

Võtke kuivatatud viljad kohe pärast kuivatamist paberilt.

Tabelist leiate seadistused erinevate toiduainete kuivatamiseks. Temperatuur ja aeg sõltuvad toiduainete liigist, niiskusest, küpsusastmest ja paksusest. Mida kauem lasete toiduainetel kuivada, seda paremini need säilivad. Mida õhemateks tükkideks toiduained lõikate, seda kiiremini need kuivavad ja seda aromaatselt need jäävad. Seepärast on toodud vahemikud.

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

Köögi- ja puuviljad ning ürdid	Tarvik	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundi-des
Südamega puuviljad (õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g)	1-2 resti		80	4-8
Juurviljad (porgandid), riivitud, blanšeeritud	1-2 resti		80	4-7
Seened lõikudena	1-2 resti		80	5-8
Ürdid, puhastatud	1-2 resti		60	2-5

Konservimine

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

Tähelepanu!

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

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

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

Ettevalmistamine

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

4. Sulgege purgid klambritega. Ärge pange ahju üle kuue purgi.

Seadistamine

1. Lükake universaalpann 2. kõrgusele. Asetage hoidisepurgid nii, et need omavahel kokku ei puutuks.
2. Valage universaalpannile ½ liitrit vett (temperatuuriga u 80 °C).
3. Sulgege küpsetusahju uks.
4. Seadke altkuumus .
5. Seadke temperatuuriks 170 - 180 °C.

Konservimine

Puuvili

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

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

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

Aedvili

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

u 35 kuni 70 minutit. Lülitage pärast selle aja möödumist küpsetusahi välja ja kasutage järelsoojust.

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

Purkide väljavõtmine

Võtke purgid pärast konservimist ahjust välja.

Tähelepanu!

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

Taina kergitamine

Pärmitainas kerkib tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril ega kuiva ära. Käivitage funktsioon vaid siis, kui ahjukamber on täielikult jahtunud.

Laske pärmitainas alati kaks korda kerkida. Järgige tabelites toodud andmeid 1. ja 2. kergitamise kohta (eelkergitus ja järelkergitus).

Eelkergitus

Asetage tainas kuumuskindlasse nõusse ja tõstke nõu restile. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste järgi.

Kergitamise ajal ärge seadme ust avage, kuna vastasel korral eraldub niiskust. Ärge katke tainast kinni.

Protsessi ajal tekib kondensaadniiskus ja ukseklaas läheb uduseks. Pärast kergitamise lõppu pühkige ahjukamber kuivaks. Leotage katlakiviplekke vähese äädikaga ja loputage pind üle puhta veega.

Järelkergitus

Asetage küpsetis tabelis ettenähtud tasandile.

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

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Samm	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainas, kerge	Kauss	2		1.	35-40	25-30
	Küpsetusplaat	2		2.	35-40	10-20
Pärmitainas, raske ja rasvarikas	Kauss	2		1.	35-40	60-75
	Kuumuskindel nõu	2		2.	35-40	45-60

Sulatamine

Sulatamine sobib sügavkülmutatud puuvilja, köögivilja ja küpsetiste sulatamiseks. Liha, linnuliha ja kala on parem sulatada külmkapis. Ei sobi kreemi- või vahukooretortide jaoks.

Ülessulatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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.

Külmutatud toiduained	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur
nt vahukooretordid, kreemitordid, šokolaadi- või suhkruglasuuriga tordid, puuviljad, kana, vorst ja liha, leib ja sai, koogid ja teised küpsetised	rest	2		Temperatuurinupp jääb väljalülitatuks

Soojana hoidmine

Valminud roogi saate kuumutusviisil Ühalt-/altkuumutus temperatuuril 70 °C 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:

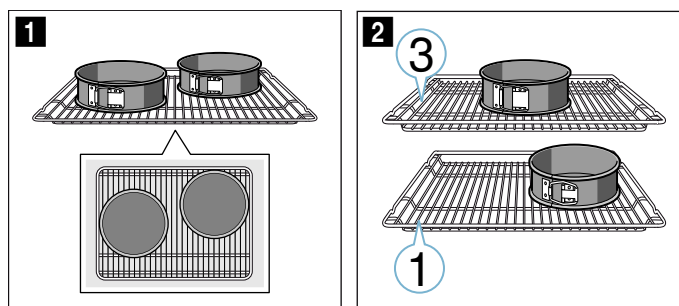
- universaalpann: tasand 3
- küpsetusplaat: tasand 1
- Vormid restil
- esimene rest: tasand 3
- teine rest: tasand 1

Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:

- küpsetusplaat: tasand 5
- universaalpann: tasand 3
- küpsetusplaat: tasand 1

Küpsetamine kahe lahtikäiva tordivormiga:

- Ühel tasandil (joonis **1**)
- Kahel tasandil (joonis **2**)



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.

Grillimine

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

Küpsetamine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised	universaalpann	3		140-150*	25-35
Väikesed küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150*	30-45
Väikesed küpsised, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-140*	35-50
Väikesed koogid	universaalpann	3		160-170*	20-35
Väikesed koogid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160*	30-40
Väikesed koogid, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-150*	35-55
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Suhkrubiskviit, 2 tasandil	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Kaetud õunakook, 2 tasandil	2x tumedast metallist vormi Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Grillimine

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Röstsaiu pruunistamine 10 minutit eelkuumutada	rest	5		3	0,2-1,5
Veiselihapihv, 12 tükki * mitte eelkuumutada	rest	4		3	25-30*

* keerake teine pool, kui 2/3 ajast on möödunud



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



9001376239

211198(C)