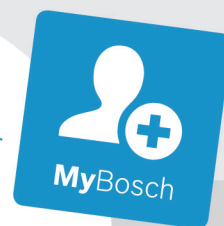




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Integreeritav ahi

HRA558B.1S

[et] Kasutusjuhend

Sisukord

	Nõuetekohane kasutamine	4		Põhiseaded	21
	Olulised ohutusnõuded	5	Põhiseadistuste loend		
	Üldine teave	5	Põhiseadistuste muutmine		
	Halogeenlamp	5		Sabbat-seade	22
	Aur	6	Sabbat-seadistuse käivitamine		
	Puhastusfunktsioon	6		Puhastusvahend	22
	Kahjustuste põhjused	6	Sobivad puhastusvahendid		
	Üldine teave	6	Ahjukamber		
	Aur	7	Seadme hoidmine puhtana		
	Keskkonnakaitse	7		Puhastusfunktsioon	24
	Energia säästmine	7	EcoClean		
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	8	Katlakivi eemaldamine		
	Seadmega tutvumine	9		Kanderaamistikud	26
	Juhtpaneel	9	Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek		
	Nupud ja ekraan	9		Seadme uks	27
	Kuumutusviisid ja funktsioonid	10	Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine		
	Temperatuur	11		Mida teha tõrgete korral?	29
	Ahjukamber	11	Tõrgete kõrvaldamine		
	Tarvikud	12	Maksimaalne tööaeg		
	Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud	12	Ahjulambi pirni vahetamine		
	Lisatarviku sissepanek	12		Hooldekeskus	30
	Täiendavad lisatarvikud	13	E-number ja FD-number		
	Enne esmakordset kasutamist	14		Programmid	31
	Enne esmakordset kasutuselevõttu	14	Nõu		
	Esmakordne kasutuselevõtt	14	Roa ettevalmistamine		
	Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine	14	Auruga kuumutusviis		
	Seadme kasutamine	15	Programmid		
	Seadme sisse- ja väljalülitamine	15	Programmi seadistamine		
	Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine	15		Meie köögistuudios katsetatud	34
	Kiirkuumutus	15	Üldised nõuanded		
	Aur	16	Koogid ja küpsed		
	Auruga kuumutusviis	16	Vormiroad ja gratäänid		
	Regenereerimine	16	Liha, linnuliha ja kala		
	Täitke veepaak	16	Köögivili ja lisandid		
	Iga kord pärast auruga režiimi	17	Desserdid		
	Ajafunktsioonid	18	Akrüülamiid toiduainetes		
	Kestuse seadistamine	18	Õrn küpsetus		
	Lõpetusaja seadmine	19	Kuivatamine		
	Signaalkella seadmine	19	Sissetegemine		
	Kellaaja seadmine	20	Taina kergitamine		
	Lapselukk	20	Sulatamine		
	Aktiveerimine ja inaktiveerimine	20	Regenereerimine		
			Soojana hoidmine		
			Kontrollroad		

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



Nõuetekohane kasutamine

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

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

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

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

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

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

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtimest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud" lk 12

Olulised ohutusnõuded

Üldine teave

Hoiatus – Põlengu oht!

- Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.
- Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida. Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.
- Ahju ukse avamisel tekib õhuliikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida. Ahju eelsoojendamisel ärge kunage asetage lisatarvikule lahtiselt küpsetuspaberit. Asetage küpsetuspaberi peale nõu või küpsetusvorm. Katke küpsetuspaberiga vaid vajaliku suurusega pind. Küpsetuspaber ei tohi ulatuda üle lisatarviku.

Hoiatus – Põletuse oht!

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

Hoiatus – Põletuse oht!

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

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

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 kõrgsurvepesurit ega aurupuhasti.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.

Hoiatus – Magnetist põhjustatud oht!

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

Halogeenlamp

Hoiatus – Põletusoht!

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

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Aur

Hoiatus – Kõrvetamise oht!

- Veepaagis olev vesi võib seadme edasisel töötamisel minna väga kuumaks. Tühjendage veepaak iga kord pärast aururežiimi kasutamist.
- Ahjus tekib kuum aur. Kui ahi töötab aururežiimil, siis hoidke oma käed ahjukambri eemal.
- Keedunõu väljavõtmisel võib kuuma vedelikku loksuda üle nõu ääre. Kuuma nõu väljatõstmisel kandke pajakindaid ja olge ettevaatlik.

Hoiatus – Vigastuste ja põletuste oht!

Süttimisohtlikud vedelikud võivad kuumas ahjus süttida (plahvatusohu teke). Ärge valage veepaaki süttimisohtlikke vedelikke (nt alkoholisisaldusega jooke). Veepaaki tohib valada vaid vett ja tootja soovitatud katlakivieemaldit.

Puhastusfunktsioon

Hoiatus – Põletusoht!

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



Kahjustuste põhjused

Üldine teave

Tähelepanu!

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Alumiiniumfoolium: ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga. Ukseklaasil võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Ahjus olev niiskus: ahju pikemaks ajaks jääv niiskus võib tekitada roostet. Pärast kasutamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke vedelikusaldusega toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- Jahtumine avatud ukse puhul: pärast kõrgel temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ärge jätke midagi ahjuukse vahele. Ka siis, kui uks on vaid veidi avatud, võib külgneva mööbli pind aja jooksul kahjustada saada. Pärast rohkelt niiskust tekitavat režiimi jätke ahju uks kuivamiseks lahti.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavamat universaalpanni.
- Väga määrdunud tihend: kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögmööbel võib kahjustada saada. Hoidke tihend alati puhas. Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.

Aur

Tähelepanu!

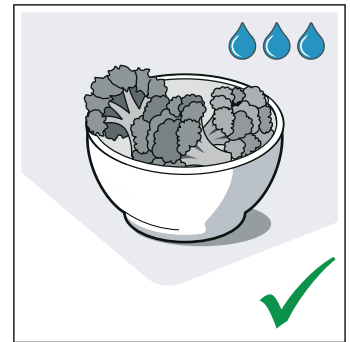
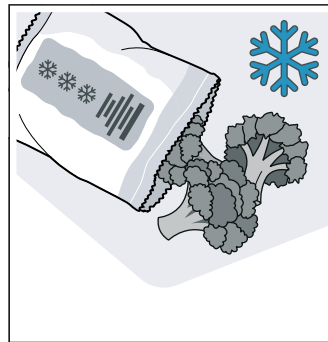
- Küpsetusvormid: nõud peavad olema kuumus- ja aurukindlad. Silikoonist küpsetusvormid ei sobi kasutamiseks õhuringluse ja auru kombineeritud režiimil.
- Roosteplokkidega nõu: ärge kasutage roosteplokkidega nõusid. Juba väikeste plokkide toimetel võib ahjus tekkida rooste.
- Kuum vesi veepaagis: kuum vesi võib aurustusüsteemi kahjustada. Valage veepaaki ükses külma vett.
- Emaili kahjustused: ärge käivitage funktsiooni, kui vesi on ahju põhjas. Enne funktsiooni käivitamist pühkige ahju põhi kuivaks.
- Katlakivieemaldi: vältige katlakivieemaldi lahuse sattumist seadme juhtpaneelile ja teistele pindadele. Pind saab kahjustada. Kui katlakivieemaldit peaks sellistele pindadele siiski sattuma, peske see kohe veega maha.
- Veepaagi puhastamine: ärge pange veepaaki nõudepesumasinasse. Vastasel korral saab veepaak kahjustada. Puhastage veepaaki pehme lapi ja tavalise nõudepesuvahendiga.

Keskkonnakaitse

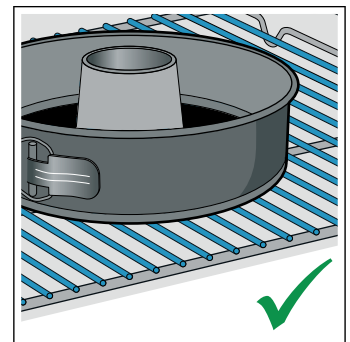
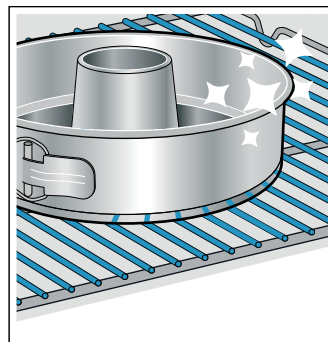
Teie uus seade on eriti energiatõhus. Järgnevalt leiame soovitusi selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

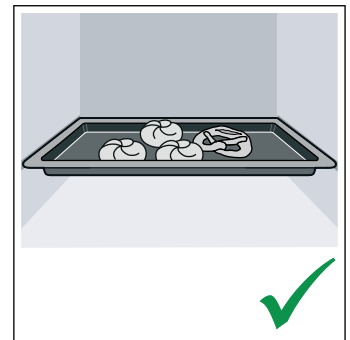
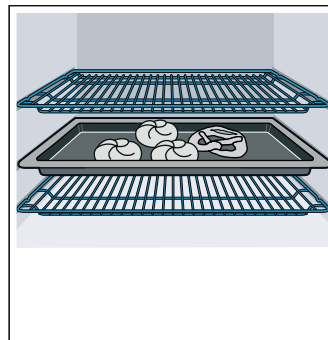
- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- Enne ahjupanekut laske külmunud toiduainetel üles sulada.



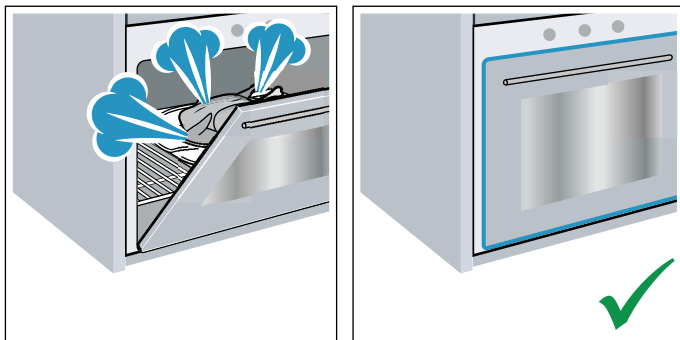
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.



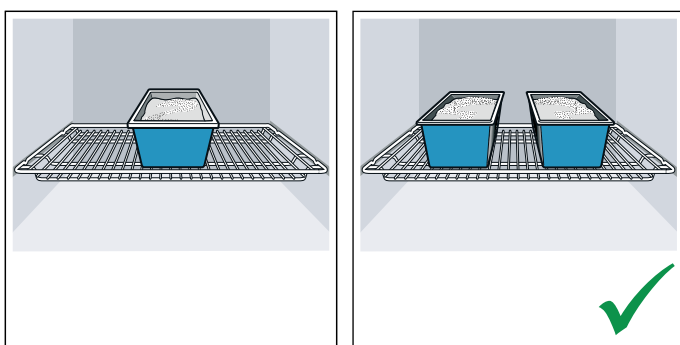
- Tarvikud ja nõud, mida Te ei vaja, võtke ahjust välja.



- 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 keeksivormi ahju asetada üksteise kõrvale.



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

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.

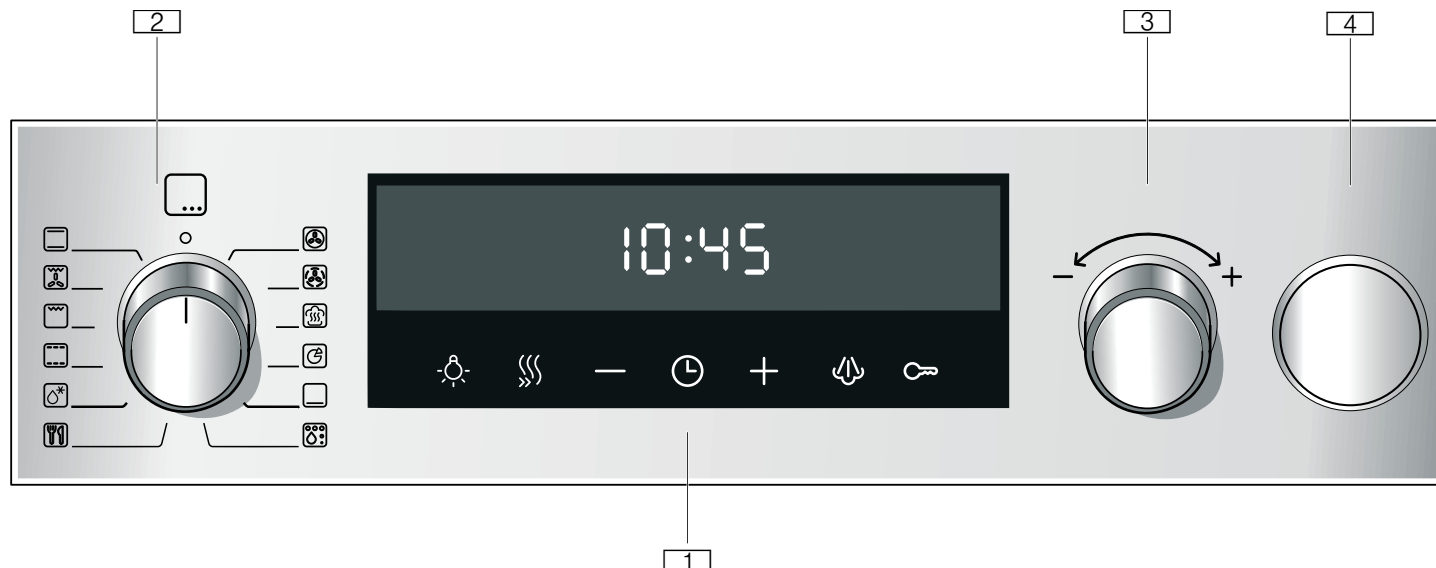


Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Europa Liidus.

Seadmega tutvumine

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

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



1 Nupud ja ekraan

Nupud on puutetundlikud väljad, mille all on sensorid. Asjaomase funktsiooni välja valimiseks puudutage ainult sümbolit. Ekraan näitab aktiivsete funktsioonide ja ajafunktsioonide sümboleid.

2 Funktsiooninupp

Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisi või muud funktsioonid. Funktsiooninuppu saab pöörata nullasendist vasakule või paremale.

3 Temperatuurinupp

Temperatuurinupuga reguleerite välja temperatuuri kuumutusviisi jaoks või valite seadistuse muudeks funktsioonideks. Temperatuurinuppu saab samuti pöörata paremale või vasakule. Sellel ei ole nullasendit.

4 Veepaak

Veepaak täita täita ja tühjendada → "Täitke veepaak" lk 16

Märkus: Mõne seadme puhul on nupud uputatavad. Siseseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage nullasendis olevale nupule.

Juhtpaneel

Juhtpaneelil reguleerite välja seadme erinevad funktsioonid. Siin näete ülevaadet seadme erinevatest funktsioonidest.

Nupud ja ekraan

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

Sümbol	Tähendus	
Nupud		
	Ajafunktsioonid	Korduva puudutamisega 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.
	Aurutugi	Aurutoe sisselülitamine → "Aur" lk 16
	Lapselukk	Ahjufunktsioonide lukustamine ja vabastamine juhtpaneelil.
Ekraan		
 *	Tühjendage veepaak	Juhis: Tühjendada veepaak
 *	Veepaagi täitmine	Juhis: Täita veepaak
 *	Katlakivi eemaldamine	Katlakivi eemaldamine seadamest
* Sümbol ilmub ekraanile vastavalt olukorrale		

* Sümbol ilmub ekraanile vastavalt olukorrale

Ekraan

Ekraanil kuvatakse ahju temperatuuri, mille reguleerite välja temperatuurinupuga.

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.

Kuumutusviisid ja funktsioonid

Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisid ja muud funktsioonid.

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.
 Regenereerimine**	80 - 180 °C	Roogade säästlikuks soojendamiseks ja eelküpsutatud küpsetiste valmisküpsetamiseks.
 Pitsarežiim	30-275 °C	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
 Altkuumutus	30-250 °C	Veevannis küpsetamiseks ja järelküpsetamiseks. Kuumus tuleb alt.
 Sulamine	30-60 °C	Külmutatud roogade säästlikuks ülessulutamiseks.
 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.
 Ringleva õhuga grill*	30-275 °C	Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
 Ülalt/altkuumutus*	30-275 °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.

* Aurutugi selle kuumutusviisi puhul võimalik alates temperatuurist 80 °C (veepaak peab olema täidetud)

** Auruga kuumutusviis (veepaak peab olema täidetud)

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.
 Puhastusfunktsioonid → "Puhastusfunktsioon" lk 24	Ecolüüs  puhastub asju peaaegu iseseisvalt. Katlakivi eemaldamine  hoiab seadme töökorras.

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 kõrgemat temperatuuri 5 kraadi kaupa.
- Kui grillimisrežiim on seatud 3 peale, lülitab seade umbes 20 minuti pärast sisse grillimisrežiimi 1.

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 inerts tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

Ahjukamber

Ahjukambri mitmesugused funktsioonid kergendavad seadme käsitlemist. 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 kuuenneb 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

Olenevalt seadme mudelist võivad tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud olla erinevad.

	Rest Nõude, kookide ja ahjuvormide jaoks. Praadide, grillroogade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.
	Universaalpann Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.
	Küpsetusplaat Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

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

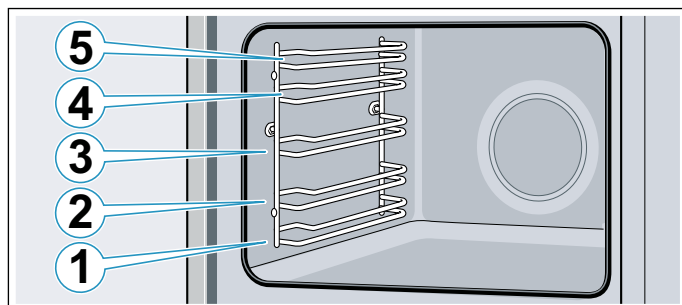
Tarvikuid saate osta müügiesindustest või e-poest.

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

Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Ahjus on kõige kõrgem tasand mõnikord tähistatud grilli sümboliga.



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

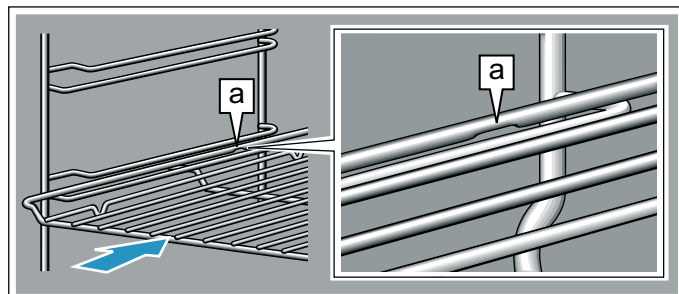
Märkused

- Veenduge, et asetate tarviku ahju alati õigestpidi.
- Lükake tarvik alati lõpuni ahju, nii et see ei puutu kokku seadme uksega.
- Võtke tarvikud, mida ei lähe vaja, ahjust välja.

Fikseerumisfunktsioon

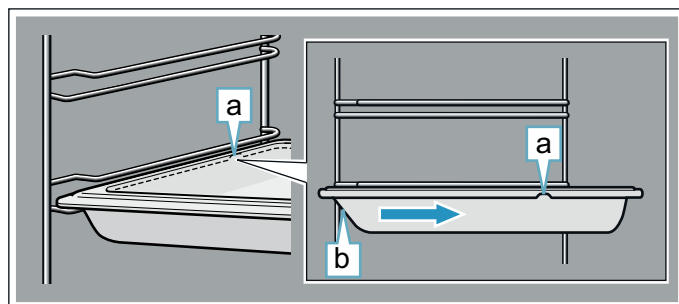
Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigestpidi.

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



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

Joonisel toodud näide: universaalpann

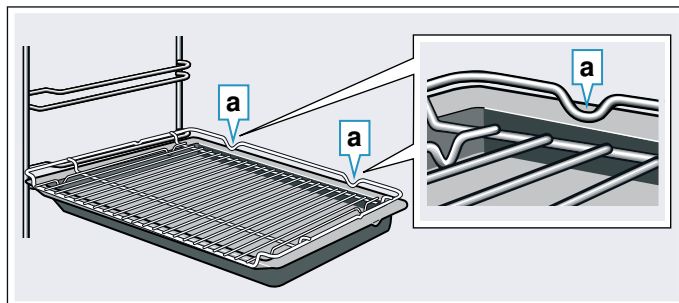


Lisatarvikute kombineerimine

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

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

Joonisel toodud näide: universaalpann



Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid saate osta müügiesindustest või Internetist. Laia valiku tarvikuid oma küpsetusahjule 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 tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).
→ "Hooldekeskus" lk 30

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.

Universaalpann, kaetud külgevõtmatu kihiga

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

Koogid ja praed tulevad universaalpanni küljest kergemini lahti.

Küpsetusplaat, kaetud külgevõtmatu kihiga

Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

Koogid tulevad plaadi küljest kergemini lahti.

Kaks universaalpanni, kitsad

Mahlaste kookide, küpsetiste ja sügavkülmutatud roogade valmistamiseks.

Ärge kasutage universaalpanne klipp-väljatõmbesüsteemidega ja ärge asetage neid restile.

Profipann

Suurte koguste valmistamiseks. Sobib ideaalselt ka näiteks moussaka valmistamiseks.

Sisseasetatava restiga profipann

Suurte koguste valmistamiseks.

Profipanni kaas

Kaas muudab profipanni professionaalseks hautamisnõuks.

Pitsapann

Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.

Grillplaat

Grillimiseks resti asemel või pitsmekaitseks. 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.

Klipp-väljatõmbesüsteem

Väljatõmbesüsteem saab kasutada mis tahes tasandil. Siine võib paigaldada nii palju, kui palju on olemas vabu tasandeid.

Väljatõmbesüsteem 1kordne

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

Väljatõmbesüsteem 2-kordne

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

Väljatõmbesüsteem 3-kordne

1., 2. ja 3. tasandi väljatõmbesüsteemidega 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.

Enne esmakordset kasutuselevõttu

Enne esmaseadistamist hankige veevarustustevõtjalt teavet vee kareduse kohta.

Tähelepanu!

- Valesti välja reguleeritud karedus kahjustab seadet. Seade ei saa teile õigeaegselt meelde tuletada, et vajalik on katlakivi eemaldus. Veenduge, et vee karedus on õigesti välja reguleeritud.
- Ebasobivad vedelikud kahjustavad seadet. Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett (> 40 mg/l) või teisi vedelikke. Kasutage üksnes värsket kraanivett, pehmendatud vett või karboniseerimata mineraalvett.

Märkused

- Kui vesi on väga lubjarikas, soovime kasutada pehmendatud vett.
- Kui kasutate üksnes pehmendatud vett, võite vee kareduse vahemikuks valida "pehmendatud".
- Kui kasutate mineraalvett, valige vee kareduseks "väga kare".
- Kui kasutate mineraalvett, siis peab mineraalvesi olema karboniseerimata.

Esmakordne kasutuselevõtt

Pärast vooluvõrku ühendamist ilmub ekraanile kellaag. Seadke kellaag õigeaks.

Kellaaja seadmine

Veenduge, et funktsiooninupp on nullasendis.

Kellaag käivitub 12:00.

1. Reguleerige kellaag välja nupust – või +.
 2. Kinnitamiseks vajutage nupule ○.
- Näidikule ilmub õige kellaag.

Vee kareduse seadmine

Reguleerige põhiseadistustes välja vee karedus.
→ "Põhiseaded" lk 21

Seadistus	Vee kareduse vahemik		
	mmol/l	saksa (°dH)	prantsuse (°fH)
= pehmenta- tud	-	-	-
= pehme	kuni 1,3	kuni 7,3	kuni 13
= keskmine	1,3 - 2,5	7,3 - 14	13 - 25
= kare	2,5 - 3,8	14 - 21,3	25 - 38
= väga kare	üle 3,8	üle 21,3	üle 38

Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine

Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Ahjukambri puhastamine

Uuele ahjule iseloomuliku lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

1. Võtke tarvikud ahjust välja.
2. Eemaldage ahjust pakendijäägid, nt stürooporitükid.
3. Enne kuumeneda laskmist puhkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.
4. Täitke veepaak. → "Täitke veepaak" lk 16
5. Reguleerige aurutoega kuumeneda laskmiseks välja kuumutusviis ja temperatuur. → "Seadme kasutamine" lk 15 → "Aur" lk 16

Aurutoega kuumeneda laskmine

Kuumutusviis	Kuum õhk aurutoega (tugev)
Temperatuur	200 °C
Kestus	30 minutit

6. Pärast aurutoega kuumeneda laskmist käivitage ilma aurutoeta kuumeneda laskmine.
7. Reguleerige ilma aurutoeta kuumeneda laskmiseks välja kuumutusviis ja temperatuur.

Ilma aurutoeta kuumeneda laskmine

Kuumutusviis	Ülalt/altkuumutus
Temperatuur	240 °C
Kestus	30 minutit

8. Ajal, mil ahi kuumeneb, õhutage kööki.
9. Pärast märgitud kestuse möödumist lülitage ahi välja.
10. Oodake, kuni ahjukamber on jahtunud.
11. Puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
12. Tühjendage veepaak ja kuivatage ahjukamber.
→ "Iga kord pärast auruga režiimi" lk 17

Lisatarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

Seadme kasutamine

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

Seadme sisse- ja väljalülitamine

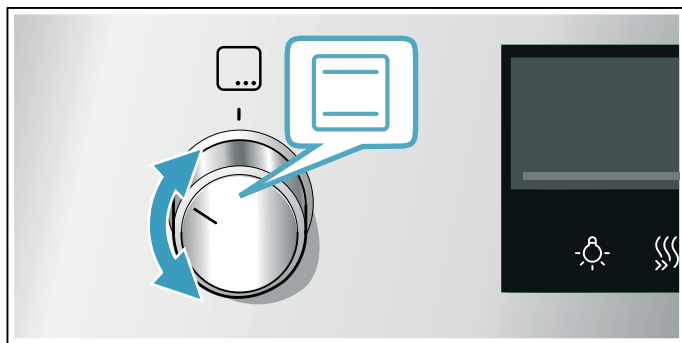
Funktsiooninupp lülitab seadme sisse ja välja. Niipea kui keerate selle muusse asendisse kui nullasend, lülitub seade sisse. Seadme väljalülitamiseks keerake funktsiooninupp alati nullasendisse.

Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

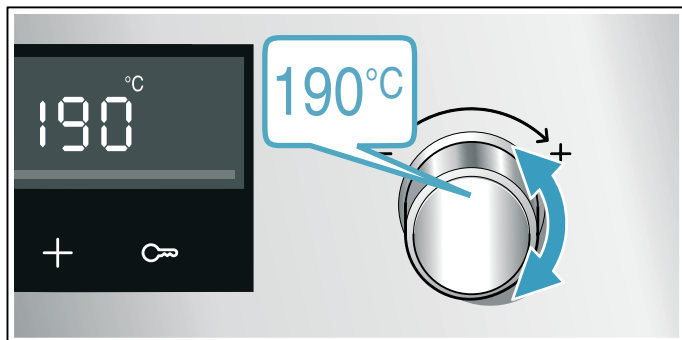
Funktsiooni- ja temperatuurinupuga on seadet võimalik lihtsalt välja reguleerida. Milline kuumutusviis on millise roa jaoks kõige sobivam, seda näete kasutusjuhendi algusest.

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

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja 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 18

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 kuumutusviisi 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.



Roogade valmistamine aurutoega.

Hoiatus – Põletusoht!

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuumat auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav. Ukse avamise ajal ärge paiknege seadmele liiga lähedal. Avage seadme ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Hoiatus – Põletusoht!

Kui seade töötab, võib veepaak minna kuumaks. Enne tühjaks valamist laske veepaagil jahtuda.

Auruga kuumutusviis

Auruga kuumutusviisidel suunatakse ahju erinevate intervallidega auru. See tagab parema küpsetamistulemuse.

Roog

- omandab krõbeda kooriku
- omandab läikiva pealispinna
- muutub seest mahlasemaks ja muredaks
- väheneb mahu poolest vaid minimaalselt

Järgige tabelis toodud andmeid. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 34 → "Programmide" lk 31

Auru intensiivsuseaste

Aurutuge saate kasutada eri intensiivsuseastmetel:

- nõrk =
- tugev =

Sobivad kuumutusviisid

Auru saate kasutada järgmiste kuumutusviiside puhul:

- 3D-kuum õhk
- Ült/altkuumus
- Ringleva õhuga grill

Käivitada

1. Täitke veepaak.
 2. Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.
Märkus: Auruga režiimi saab välja reguleerida vahemikus 80 kuni 240 °C.
 3. Auru soovitud intensiivsuseastme sisselülitamiseks vajutage nupule .
- Ahi käivitab režiimi.

Auru lisamise katkestamine

Aurutoe enneaegseks lõpetamiseks vajutage nupule seni, kuni auru intensiivsuseaste on inaktiveeritud.

Märkus: Töö jätkub ilma aurutoeta.

Lõpetamine

Seadme väljalülitamiseks keerake funktsiooninupp alati nullasendisse. → "Iga kord pärast auruga režiimi" lk 17

Regeneereimine

Kuumutusviisi "Regeneereimine

Käivitada

1. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Täitke veepaak.
3. Funktsiooninupust reguleerige välja "Regeneereimine

Lõpetamine

Seadme väljalülitamiseks keerake funktsiooninupp alati nullasendisse. → "Iga kord pärast auruga režiimi" lk 17

Täitke veepaak

Veenduge, et olete välja reguleerinud vee kareduse õige vahemiku. → "Põhiseaded" lk 21

Hoiatus – Vigastuste ja põletuste oht!

Veepaaki tohib valada vaid vett ja tootja soovitatud katlakivieemaldit. Ärge valage veepaaki tuleohtlikke vedelikke (nt alkoholisaldusega jooke). Tuleohtlike vedelike aurud võivad ahju kuumadele pindadele sattudes süttida. Seadme uks võib lahti hüpata. Ahjust võib välja paiskuda kuumat auru ja leeki.

Hoiatus – Põletusoht!

Ajal, mil seade töötab, võib veepaak minna kuumaks. Oodake, kuni veepaak on jahtunud. Võtke veepaak paagipesast välja.

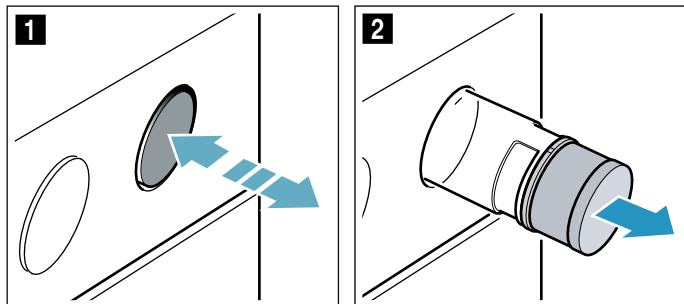
Tähelepanu!

Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet. Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett (>40mg/l) või teisi vedelikke. Kasutage üksnes värsket kraanivett, pehmendatud vett või karboniseerimata mineraalvett.

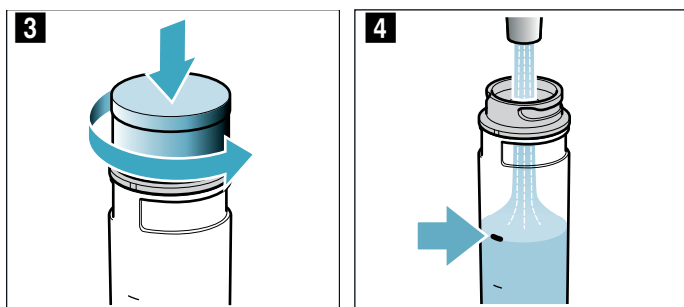
Märkused

- Kui vesi on väga lubjarikas, soovitage kasutada pehmendatud vett.
- Kui kasutate üksnes pehmendatud vett, võite vee kareduse vahemikuks valida "pehmendatud".
- Kui kasutate mineraalvett, valige vee kareduseks "väga kare".
- Kui kasutate mineraalvett, siis peab mineraalvesi olema karboniseerimata.

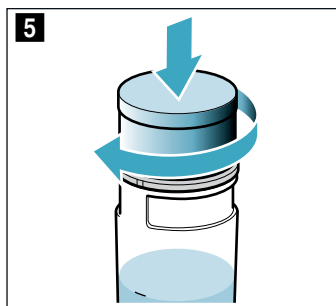
1. Vajutage veepaagile (joonis 1).
2. Tõmmake veepaak välja (joonis 2).



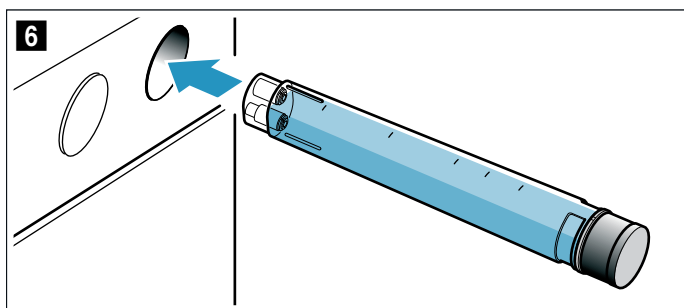
3. Vajutage veepaagi kaanele, hoidke seda all ja keerake lahti (joonis 3).
4. Valage sisse vesi (joonis 4).



5. Keerake veepaagi kaas kinni (joonis 5).



6. Asetage veepaak uuesti avasse ja vajutage sellele, kuni see kohale fikseerub (joonis 6).



Veepaagi täitmine

Kui veepaak on tühi, kõlab helisignaali ja ekraanil süttib sümbol "Täita veepaak".

1. Võtke veepaak välja ja lisage vett.
2. Asetage täidetud veepaak kohale.

Märkus: Kui te veepaaki vett ei lisa, jätkub töö ilma aurutoeta.

Iga kord pärast auruga režiimi

⚠ Hoiatus – Põletusoht!

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenohtlik. Ukse avamise ajal ärge paiknege seadmele liiga lähedal. Avage seadme ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.

⚠ Hoiatus – Põletusoht!

Seade kuumeneb töö ajal. Enne puhastamist tuleb seadmel jahtuda lasta.

⚠ Hoiatus – Põletusoht!

Kui seade töötab, võib veepaak minna kuumaks. Enne tühjaks valamist laske veepaagil jahtuda.

Tähelepanu!

Emaili kahjustused: ärge käivitage funktsiooni, kui vesi on ahju põhjas. Enne funktsiooni käivitamist pühkige ahju põhi kuivaks.

Iga kord pärast aururežiimi kasutamist pumbatakse järelejäänud vesi tagasi veepaaki. Tühjendage ja seejärel kuivatage veepaak. Iga kord pärast kasutamist jääb ahju niiskust. Kuivatage ahjukamber.

Märkus: Katlakiviplekid eemaldage äädikaga niisutatud lapiga, loputage pind üle puhta veega ja kuivatage pehme lapiga.

Veepaagi tühjendamine

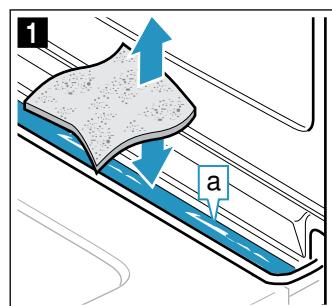
Tähelepanu!

- Ärge kuivatage veepaaki kuumas ahjus. See kahjustab veepaaki.
- Ärge peske veepaaki nõudepesumasinas. See kahjustab veepaaki.

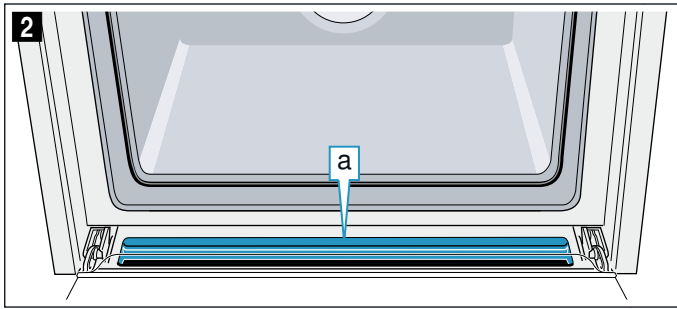
1. Vajutage veepaagile.
2. Tõmmake veepaak välja.
3. Keerake veepaagi kaas lahti.
4. Valage veepaak tühjaks, peske nõudepesuvahendiga puhtaks ja loputage üle puhta veega.
5. Kuivatage kõik osad pehme lapiga.
6. Kaane tihend hõõruge täiesti kuivaks.
7. Laske kuivada nii, et kaas on avatud.
8. Asetage kaas veepaagi peale ja keerake kinni.
9. Asetage veepaak kohale.

Kuivatage tilgarenn.

1. Laske seadmel jahtuda.
2. Avage seadme uks.
3. Käsna abil eemaldage tilkumisrennist a vesi ja pühkige renn ettevaatlikult kuivaks (joonis 1).



Tilkumisrenn **a** asub ahjukambri all (joonis **2**).



Kuivatage ahi käsitsi

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

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 21

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 helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb. Kestus on ekraanil nullis.

Niipea kui helisignaal 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

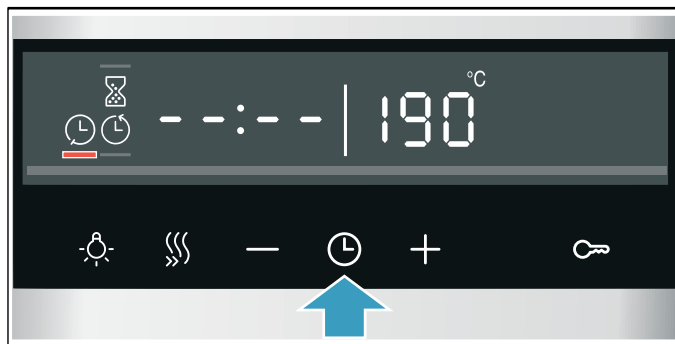
- Jälgige, et toiduained ei jää ahju liiga kauaks ja ei rikne.
- Kui seade on juba käivitunud, siis ärge lõppu enam seadistage. Küpsetustulemus ei ole sel juhul enam hea.

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 kuumutusviisi 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 helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb. Kestus on ekraanil nullis.

Niipea kui helisignaal 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. Küpsetustulemus ei ole sel juhul enam hea.

Katkestamiseks seadke lõpetusaeg nupust – tagasi aktuaalsele kellaaajale 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 voolukatkestust 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 21

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 **+**.

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 põhiseadistustes. → "Põhiseaded" lk 21
- 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
01 Helisignaali kestus pärast küpsetusaja lõppu või signaalkella aja möödumist	1 = ca 10 sekundit 2 = ca 30 sekundit* 3 = ca 2 minutit
02 Ooteaeg kuni seadistuse ülevõtmiseni	1 = ca 3 sekundit* 2 = ca 6 sekundit 3 = ca 10 sekundit
03 Nupu heli nuppudele vajutamisel	0 = väljas 1 = sees*
04 Ekraanivalgustuse eredus	1 = tume 2 = keskmine* 3 = hele
05 Kellaaja näit	0 = kellaaja näidu väljalülitamine 1 = kellaaja näidu kuvamine*
06 Võimalik lapseluku aktiveerimine	0 = ei 1 = jah* 2 = jah, ukse lukuga**
07 Ahjuvalgustus töötamise ajal	0 = ei 1 = jah*
08 Jahutusventilaatori järeljooksuaeg	1 = lühike 2 = keskmine* 3 = pikk 4 = eriti pikk
09 Teleskoopsiinid paigaldatud**	0 = ei* (kanderaamistike ja ühekordse väljatõmbesiini korral) 1 = jah (2- ja 3-kordse väljatõmbesiini korral)
10 Kasutada saab sabat-seadistust	0 = ei* 1 = jah
11 Vee karedus**	0 = pehmendatud 1 = pehme (kuni 1,3 mmol/l) 2 = keskmine (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = kare (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = väga kare* (üle 3,8 mmol/l)
12 Kõikide väärtuste lähtestamine tehaseadistustele	0 = ei* 1 = jah

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

** Pole kõikidel seadmemudelitel saadaval.

Märkus: Kui Teie seadmel on Home Connect funktsioon, leiate Home Connect seadistused seadme põhiseadistuste lõpust. Home Connect seadistused algavad sümboliga .

Põhiseadistuste muutmine

Funktsiooninupp peab olema nullasendis.

1. Hoidke nuppu ca 4 sekundit all. Ekraanile ilmub esimene põhiseadistus, nt 01 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 21

Seade töötab kuumutusviisil Ülalt/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 jooksmas.

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 funktsiooninupp null-asendisse.



Puhastusvahend

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

Sobivad puhastusvahendid

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

Tähelepanu!

Pinnakahjustused

Ärge kasutage

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

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

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



Hoiatus – Põletuse oht!

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

Ala

Puhastamine

Seadme välispind

Roostevabast terasest esipaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuumu pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Plast	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Värvitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. Kui juhtpaneelile satub katlakivieemaldit, pühkige see kohe maha. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada.

Ukseklaasid	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega roostevabast terasest küürimiskäsna.
Uksekaepide	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Kui uksekaepidemele satub katlakivieemaldit, pühkige see kohe maha. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada.

Seadme sisepinnad

Emailpinnad ja isepuhastuvad pinnad	Pidage kinni tabeli järel ahju pindade kohta toodud juhistest.
Ahjuvalgustuse klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumuse korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
Uksetihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige.
Uksekaate	roostevabast terasest: Kasutage roostevaba terase puhastusvahendit. Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. plastist: Puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. Puhastamiseks võtke uksekate maha.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Siinisüsteem	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas.
Tarvikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna. Emailitud tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.
Veepaak	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja nõudepesuvahendi jääkide eemaldamiseks loputage üle puhta veega. Kuivatage pehme lapiga. Laske kuivada nii, et kaas on avatud. Kaane tihend hõõruge täiesti kuivaks. Ärge peske nõudepesumasinas.

Märkused

- Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.
- Ukseklaasidele tekkivad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
- Email põleb väga kõrgetel temperatuuridel sisse. Tagajäreks 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.

Ahjukamber

Ahju tagasein, lagi ja külgeinad on isepuhastuvad. Seda näete karedast pealispinnast.

Põhi on kaetud emailiga ja on siledapinnaline.

Emailitud pindade puhastamine

Siledaid emailpindu puhastage kuuma nõudepesuvahendi- või äädikalahuse ja lapiga. Kuivatage pehme lapiga.

Sissekõrbenud toidujäägid eemaldage nõudepesuvahendilahuse ja niiske lapi abil. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit.

Tähelepanu!

Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit. See võib kahjustada emaili. Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambri ja ahju ukse küljest kõik jäägid.

Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti.

Märkus: Toiduainete jäägid võivad tekitada valgeid laike. Need ei ole probleemiks ega mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral võite jäägid eemaldada sidrunhappega.

Isepuhastuvate pindade puhastamine

Isepuhastuvad pinnad on kaetud ülimalt poorse mati keraamilise materjaliga. See kiht imab ja lagundab ahju töötamise ajal küpsetamise ja praadimise pritsmed.

Kui pinnad ei puhastu enam piisavalt ja tekivad tumedad plekid, saab pindu puhastada puhastusfunktsiooni abil. Selleks järgige asjaomases peatükis toodud juhiseid. → "Puhastusfunktsioon" lk 24

Tähelepanu!

Ärge kasutage isepuhastuvatel pindadel ahjupuhastusvahendit. Pind saab kahjustada. Kui ahjupuhastusvahend satub sellisele pinnale, pühkige see kohe vee ja käsnaga maha. Ärge hõõruge ja ärge kasutage küüriva toimega puhastusvahendeid.

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 hautamislõud.



Puhastusfunktsioon

Seadmel on funktsioonid "EcoClean" ja "Katlakivi eemaldus". Puhastusfunktsiooniga "EcoClean" puhastatakse ahju isepuhastuvad pinnad. Funktsiooniga "Katlakivi eemaldus" eemaldate aurutist katlakivi.

EcoClean

Puhastusfunktsiooniga "EcoClean" puhastatakse ahju isepuhastuvad pinnad.

Isepuhastuvad pinnad (tagasein, lagi ja külgliseinad) on kaetud ülimalt poorse mati keraamilise materjaliga. See kiht imab ja lagundab ajal, mil ahi töötab, küpsetamisel, praadimisel ja grillimisel tekkinud pritsmed. Kui pinnad ei puhastu enam piisavalt ja tekivad tumedad plekid, saab pealispindu puhastada puhastusfunktsiooni abil.

Puhastussoovitus

Seadme töörežiimi liiki ja kestust arvestatakse seadme poolt. Niipea kui on soovitatav puhastus, ilmub ekraanile , kui seade on välja lülitatud. Soovituse saab eemaldada, vajutades mistahes nupule, v.a nupp —. Teade ilmub aga üha uuesti seni, kuni puhastusfunktsioon on lõpule jõudnud.

Märkus: Puhastussoovituse loenduri saab täielikult lähtestada, vajutades ca 4 sekundi jooksul nuppu —. Enam teadet ei kuvata, kuni seade on taas loendanud vastava seadme töökordade arvu.

Tähelepanu!

Kui puhastussoovitus ei järgita, võivad ahju isepuhastuvad pinnad kahjustada saada.

Kui seade on enneaegselt tugevalt määrduanud, nt rasvase linnuliha või grill-liha tõttu, või kui märkate ahju isepuhastuvatel pindadel tumedaid plekke, ärge lükake puhastamist edasi, kuni ilmub puhastussoovituse teade. Sest mida sagedamini või mida varem puhastust läbi viiakse, seda kauem säilib isepuhastuvate pindade puhastumisvõime. Te saate ahju igal ajal vastavalt vajadusele puhastusfunktsiooni abil puhastada.

Enne puhastusfunktsiooni

Võtke kanderaamistikud, siinid, tarvikud ja nõud ahjust välja.

Ahju põhja ja ahju ukse puhastamine

Eemaldage ahju põhjast, ahju uksest ja lambilt suurem mustus. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada.

Tähelepanu!

Ärge kasutage isepuhastuvatel pindadel ahjupuhastusvahendit. Pind saab kahjustada. Kui ahjupuhastusvahend satub sellisele pinnale, pühkige see kohe vee ja käsnaga maha. Ärge hõõruge ja ärge kasutage küüriva toimega puhastusvahendeid.



Hoiatus – Põletusoht!

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

Puhastusfunktsiooni seadistamine

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

Puhastusfunktsiooni kestuseks on seatud 1 tund. Seda ei saa muuta.

1. Funktsiooninupust valige välja puhastusfunktsioonid .
Ekraanile ilmub sümbol  ja puhastusfunktsioonid. Esimene puhastusfunktsioon on markeeritud.
2. Vajutage nupule **+** või **-** seni, kuni sümbol  on markeeritud.
Ekraanile ilmub kestus.
3. Keerake temperatuurinuppu.
Ekraanile ilmub .

Mõne sekundi pärast puhastusfunktsioon käivitub. Kestus hakkab ekraanil jooksma.

Õhutage kööki, kui puhastusfunktsioon on töös.

Kui puhastusfunktsioon on lõppenud, kõlab helisignaal. Kestus on ekraanil nulli peal. Lülitage seade välja, selleks keerake funktsiooninupp nullasendisse.

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

Lõpetusaega saab muuta, kuni seade on ooterežiimil.

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

Pärast puhastusfunktsiooni

Kui ahi on jahtunud, pühkige ahi vajaduse korral niiske lapiga üle.

Märkus: Töötamise ja puhastamise ajal võivad moodustuda pindadele punakad plekid. See ei ole rooste, vaid tegemist on toiduainete jääkidega. Need plekid ei ole tervisele ohtlikud ja ei piira isepuhastuvate pindade puhastumisvõimet.

Katlakivi eemaldamine

Et seade oleks kogu aeg töökorras, tuleb korrapäraselt eemaldada katlakivi.

Katlakivi eemaldamise sagedus sõltub kasutatava vee karedusest. Katlakivi eemaldamise vajadusest annab märku ekraanile ilmuv sümbol .

Katlakivi eemaldus koosneb 4 sammust. Hügieenilistel kaalutlustel peab katlakivi eemaldus olema täielikult lõppenud, et seade oleks taas töövalmis. Katlakivi eemaldus kestab kokku umbes 90 - 110 minutit:

- Esimene samm (1_4): katlakivi eemaldus (ca 65 minutit), seejärel tühjendage ja täitke veepaak
- Teine samm (2_4): loputamine (ca 9 minutit), seejärel tühjendage ja täitke veepaak
- Kolmas samm (3_4): loputamine (ca 9 minutit), seejärel tühjendage ja täitke veepaak
- Neljas samm (4_4): loputamine (ca 9 minutit), seejärel tühjendage ja kuivatage veepaak

Katlakivi eemalduse käivitamine

Tähelepanu!

- Seadme kahjustamise oht: Katlakivi eemaldamiseks kasutage üksnes meie soovitatud katlakivi eemaldamise vedelikku. Katlakivi eemaldamise vedeliku toimeaeg oleneb vahendist. Muud katlakivieemaldid võivad seadet kahjustada. Katlakivieemaldi tellimisnumber 311 680
- Katlakivieemaldi: vältige katlakivieemaldi või katlakivieemaldi lahuse sattumist seadme juhtpaneelile ja teistele tundlikele pindadele. Pind saab kahjustada. Kui katlakivieemaldit peaks sellistele pindadele siiski sattuma, peske see kohe veega maha.

Märkus: Katlakivi eemalduse ajal ärge valage veepaaki vedelikku üle 150 ml.

Esimene samm (1_4)

1. Segage lahuseks kokku 100 ml vett ja 50 ml katlakivieemaldusvedelikku.
2. Valage lahus veepaaki ja asetage veepaak kohale.
3. Funktsiooninupust reguleerige välja puhastusfunktsioonid .
Ekraanile ilmub sümbol  ja puhastusfunktsioonid. Esimene puhastusfunktsioon on markeeritud
4. Vajutage nupule **+** või **-** seni, kuni sümbol  on markeeritud.
5. Keerake temperatuurinuppu.
Ekraanile ilmub "". Katlakivi eemaldus käivitub mõne sekundi pärast.
6. Pärast katlakivi eemalduse lõppemist ilmub ekraanile "2_4". Võtke veepaak välja ja peske veega korralikult puhtaks.

Teine samm (2_4)

1. Valage veepaaki 150 ml vett ja asetage veepaak kohale.
2. Pärast loputuse lõppu ilmub ekraanile "3_4". Võtke veepaak välja ja peske veega korralikult puhtaks.

Kolmas samm (3_4)

1. Valage veepaaki 150 ml vett ja asetage veepaak kohale.
2. Pärast loputuse lõppu ilmub ekraanile "4_4". Võtke veepaak välja ja peske veega korralikult puhtaks.

Neljas samm (4_4)

1. Valage veepaaki 150 ml vett ja asetage veepaak kohale.
2. Pärast loputuse lõppu ilmub ekraanile "00:00". Võtke veepaak välja ja peske veega korralikult puhtaks.

Pärast katlakivi eemaldust

1. Kuivatage veepaak.
2. Asetage veepaak uuesti kohale.
Katlakivi eemaldus on lõppenud ja seade on taas töövalmis.

Katlakivi eemaldus katkenud

Kui katlakivi eemaldus katkeb (nt voolukatkestuse või seadme väljalülitamise tõttu), ilmub ekraanile katlakivi sümbol, kui seade uuesti sisse lülitatakse. Ilmub käsk loputada kolm korda. Seade on kuni kolmanda loputuskorra lõpuni muudeks rakendusteks lukustatud. Kui reguleerite välja mõne muu režiimi, ilmub ekraanile "C In" (Cleaning). Pärast loputamist korra katkenud katlakivieemaldusprotsessi.

1. Valage veepaak tühjaks ja peske veega korralikult puhtaks.
2. Asetage tühi veepaak kohale.
3. Funktsiooninupuga reguleerige välja katlakivi eemaldus.
4. Keerake temperatuurinuppu. Ekraanile ilmub "C In". Mõne sekundi pärast pumbatakse ülejäänud vedelik tagasi.
5. Valage veepaak tühjaks ja peske veega korralikult puhtaks.
6. Aurusüsteemi loputamiseks viige läbi katlakivi eemalduse kolm loputuskorda.
7. Käivitage katlakivi eemaldus uuesti.

Kanderamistikud

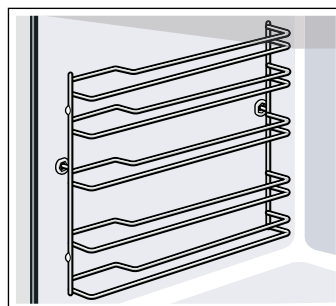
Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas kanderamistikke välja võtta ja puhastada.

Kanderamistikke väljavõtmine ja tagasipanek

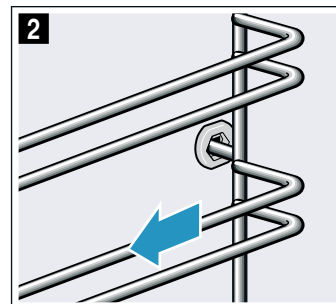
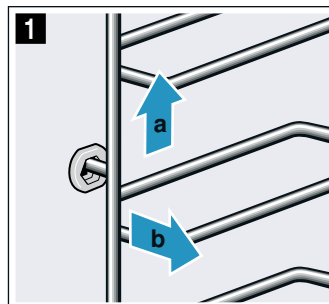
⚠ Hoiatus – Põletusoht!

Kanderamistikud lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi kanderamistikke. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Kanderamistikke mahavõtmine



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

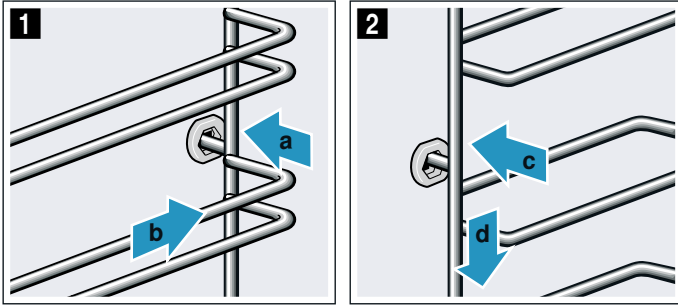


Puhastage kanderamistikke pesuvahendi ja käsnaga. Tõrksa mustuse korral kasutage harja.

Kanderaamistike paigaldamine

Kanderaamistikud sobivad ainult paremale või vasakule. Kanderaamistike puhul jälgige, et painutatud traadid oleksid ees.

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



Seadme uks

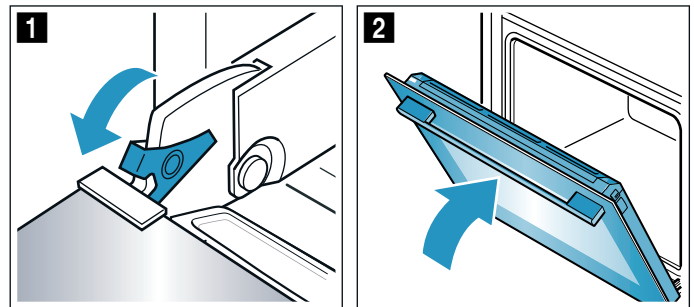
Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas puhastada seadme ust.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

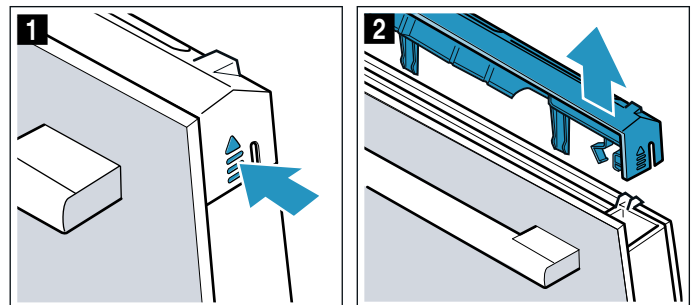
Seadme ukse fikseerimine

1. Avage seadme uks täies ulatuses.
2. Lükake lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis **1**).
3. Sulgege ahju uks täielikult (joonis **2**).

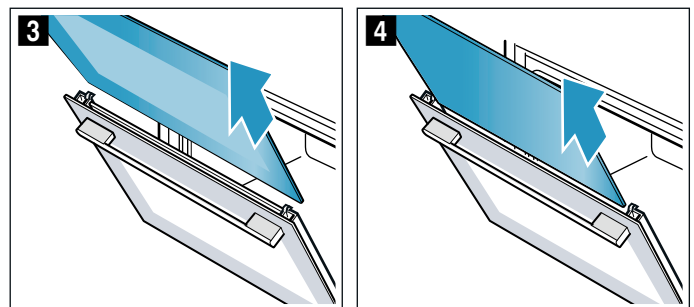


Klaaside eemaldamine

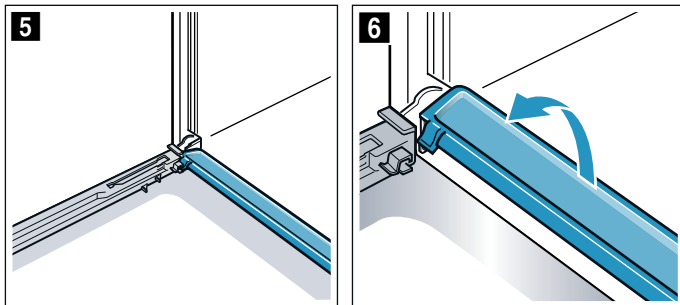
1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt katile (joonis **1**).
3. Eemaldage kate (joonis **2**).



4. Tõmmake välimine klaas välja (joonis **3**) ja asetage ettevaatlikult siledale pinnale.
5. Tõmmake sisemine klaas välja (joonis **4**) ja asetage ettevaatlikult siledale pinnale.



6. Puhastamiseks võite kondensaatliistu vajaduse korral välja võtta. Selleks avage seadme uks täies ulatuses (joonis 5).
7. Lükake kondensaatliist üles ja tõmmake välja (joonis 6).



Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga. Puhastage kondensaatliist lapi ja kuuma nõudepesuvahendilahusega.

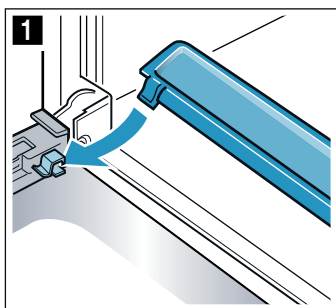
⚠ Hoiatus

Vigastuste oht!

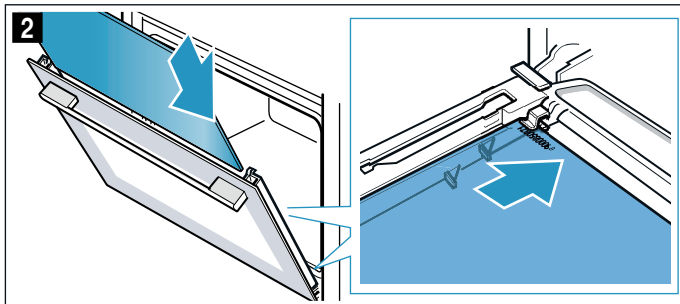
- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või kühvri toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.
- Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega. Kandke kaitsekindaid.

Klaaside paigaldamine

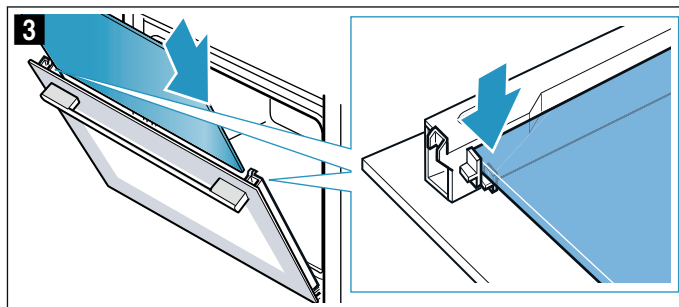
1. Avage seadme uks täies ulatuses ja asetage kondensaatliist uuesti kohale. Selleks paigaldage liist vertikaalselt ja keerake alla (joonis 1).



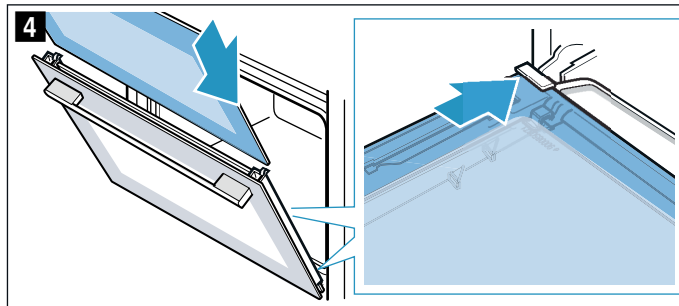
2. Lükake sisemine klaas sisse ja veenduge, et klaas on alt korrektselt kinnituses (joonis 2).



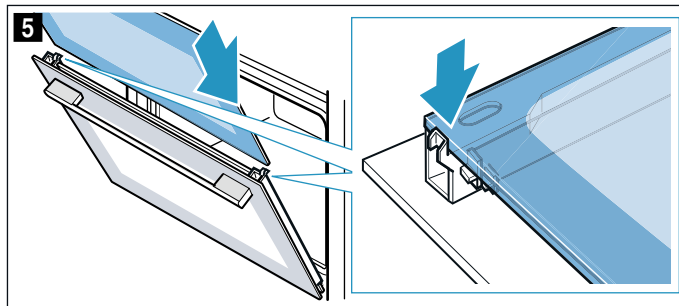
3. Suruge sisemine klaas ülalt kohale (joonis 3).



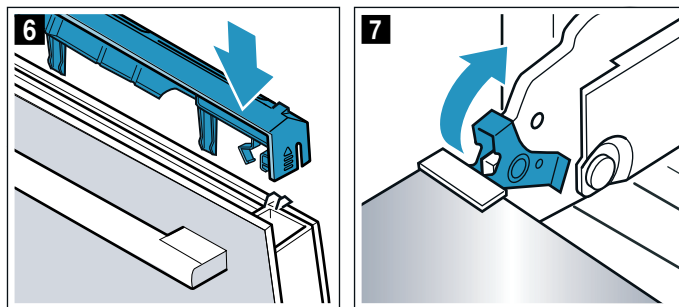
4. Lükake välimine klaas sisse ja veenduge, et klaas on alt korrektselt kinnituses (joonis 4).



5. Suruge välimine klaas ülalt kohale (joonis 5).



6. Pange kate peale ja vajutage sellele, kuni see fikseerub kuuldavalt kohale (joonis 6).
7. Tehke seadme uks uuesti täiesti lahti.
8. Sulgege vasakul ja paremal olevad lukustushoovad (joonis 7).



9. Sulgege seadme uks.

Tähelepanu!

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

Mida teha tõrgete korral?

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

Tõrgete kõrvaldamine

Seadme tehnilisi tõrkeid saate ise väga lihtsalt kõrvaldada.

Kui roog ei õnnestu kõige paremini, siis kasutusjuhendi lõpust leiate palju soovitusi ja näpunäiteid. → *"Meie köögistuudios katsetatud" lk 34*

Tõrge	Võimalik põhjus	Abi/juhised kõrvaldamiseks
Seade ei tööta.	Kaitse on defektne.	Kontrollige kaitset elektrikilbist.
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas köögilamp ja teised kodumasinad töötavad.
Aurutoeaga küpsetamine ei käivitunud.	Veepaak on tühi.	Täitke veepaak.
	Katlakivi eemaldamine lukustab aurutoega küpsetamise režiimi.	Käivitage katlakivi eemaldus.
	Aurusüsteem on defektne.	Võtke ühendust klienditeenindusega.
Auruga kuumutusviiside kasutamisel jääb roog liiga mahlaseks või muutub liiga kuivaks	Valitud on auru vale intensiivsuseaste	Valige auru kõrgem või madalam intensiivsuseaste
Aurutamisel väljub ventilatsioonivadest auru	Normaalne protsess	Ei ole võimalik
Sümbol "Täitke veepaak" põleb pidevalt	Veepaagis ei ole vett.	Täitke veepaak.
	Veepaak ei ole täielikult sisse lükatud.	Lükake veepaak täielikult sisse.
	Sensor on defektne.	Võtke ühendust klienditeenindusega.
	Veepaak lekib.	Tellige uus veepaak.
Ekraanil vilgub kellaaeg.	Voolukatkestus.	Seadke kellaaeg 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.

Ekraanile ilmub CL .	Puhastussooitus.	Laske puhastusfunktsioonil lõpuni töötada. Juhist saab eemaldada mis tahes nupust. See ilmub aga üha uuesti seni, kuni puhastusfunktsioon on lõpule jõudnud.
Ekraanile ilmub katlakivi eemaldamise sümbol.	Seadmes on katlakivi.	Laske katlakivi eemaldusel lõpule jõuda. → <i>"Puhastusfunktsioon" lk 24</i>
Ekraanile ilmub Ln .	Katlakivi eemaldamise ajal katkes vooluvarustus või lülitati seade välja.	Käivitage "Katlakivi eemaldus katkenud". → <i>"Puhastusfunktsioon" lk 24</i>
Ekraanile ilmub ES 1-22 .	Aurusüsteemis on liiga palju vett. Vett ei ole võimalik veepaaki tagasi pumbata.	Tühjendage veepaak ja asetage kohale. Puudutage nuppu  . Seadke kellaaeg uuesti õigeks. Lülitage seade välja ja uuesti sisse. Käivitage funktsioon "Katlakivi eemaldus katkenud" ja laske sel lõpule jõuda. → <i>"Puhastusfunktsioon" lk 24</i>
Seade ei kuumene. Ekraanil vilgub koolon. Mõnedel seadmetel ilmub lisaks ekraanile d .	Aktiveeritud on demorežiim.	Lahutage seade korraks vooluvõrgust (lülitakse välja seadme kaitse) ja deaktiveerige seejärel demorežiim ca 5 minuti jooksul, seades põhiseadistuse c 13 või cb väärtusele d . → <i>"Põhiseaded" lk 21</i>

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 hooldekeskusesse.

Veateated ekraanil

Kui ekraanile ilmub veateade sümboliga **"E"**, nt **ES5-32**, 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 30*

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 *F8*.

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 põlenud, tuleb see välja vahetada. Temperatuurikindlad 230V-halogeenpirnid võimsusega 25W on saadaval müügiesindustes või kodumasinat kauplustes.

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

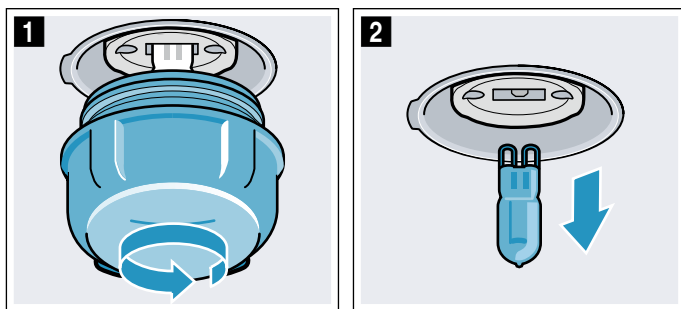
⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

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

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



- Keerake klaaskate uuesti külge.
Olenevalt seadme tüübist on klaaskattel tihend. Enne kui keerate katte uuesti külge, asetage tihend oma kohale.
- Võtke kõõqirätik välja ja lülitage kaitse sisse.



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

E-number ja FD-number

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

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


 E-Nr:
 FD:
 Z-Nr:

Type:

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

E-nr		FD-nr	
Hooldekeskus 			

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

Lähima hooldekeskuse kontaktandmed leiate siit või lisatud hooldekeskuste loetelust.

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

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 värsked 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.

Auruga kuumutusviis

Mõne roa puhul aktiveerub aurutamiskülmikust automaatselt. Üldised märkused aurutamiskülmikust kohta leiate asjaomases peatükist. → "Aur" lk 16

⚠ Hoiatus – Põletusoht!

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuumat auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav. Ukse avamise ajal ärge paiknege seadmele liiga lähedal. Avage seadme ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.

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 / Kaaluvahemik	Toiduaine	Nõud	Vedeliku lisamine	Tasand	Seadistatav kaal	Märkused
01 palmiksai, kringel* (0,6 - 1,5 kg)	-	Küpsetuspaberi- ga kaetud küp- setusplaat	ei	3	Taina kaal	Ahjukamber peab käivitamisel olema külm.
02 Taina kergitamine* (0,5 - 1,5 kg)	Pärmitainas	Kauss restil	ei	2	Taina kaal	Ahjukamber peab käivitamisel olema külm.
03 Sai, segajahust plaadisai* (0,5 - 2,0 kg)	-	Küpsetuspaberi- ga kaetud küp- setusplaat	ei	2	Taina kaal	Ahjukamber peab käivitamisel olema külm.
04 Sai, segajahust sai piklikus vormis* (0,8 - 2,0 kg)	-	Piklik vorm, rasv- vainega määratud ja jahuga üle puistatud	ei	2	Taina kaal	Ahjukamber peab käivitamisel olema külm.
05 Plaadisai* (0,5 - 2,0 kg)	-	Küpsetuspaberi- ga kaetud küp- setusplaat	ei	2	Taina kaal	Kui küpsetate üheaegselt 2 leiba, sisestage ras- kema leiva kaal

* Auruprogramm (töötav vaid täidetud veepaagiga)

Programm / Kaaluvahemik	Toiduaine	Nõud	Vedeliiku lisamine	Tasand	Seadistatav kaal	Märkused
06 Rukkileib* (0,8 - 2,0 kg)	-	Piklik vorm, rasvaineega määratud ja jahuga üle puistatud	ei	2	Taina kaal	Ahjukamber peab käivitamisel olema külm.
07 Lavašš* (0,4 - 1,0 kg)	-	Küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaat	ei	2	Taina kaal	Ahjukamber peab käivitamisel olema külm.
08 Ahjukartulid , terved (0,3 - 1,5 kg)	koorimata jahused kartulid	Universaalpann	ei	3	Kogukaal	-
09 Ühepajatoit , köögiviljaga (0,5 - 2,5 kg)	vegetaarne	Kõrge hautamisanõu, kaanega	vastavalt retseptile	2	Kogukaal	Pika küpsemisajaga köögivilji (nt porgandid) lõigake väiksemateks tükkideks kui lühema küpsemisajaga köögivilji (nt tomatid).
10 Guljašš (0,5 - 2,5 kg)	Tükeldatud veise- või sealiha köögiviljaga	Kõrge hautamisanõu, kaanega	vastavalt retseptile	2	Kogukaal	Asetage liha nõu põhja ja tõstke peale köögivilji. Liha ei ole vaja eelnevalt pruunistada!
11 Kala , terve* (0,8 - 1,5 kg)	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Kaaneta hautamisanõu või ahjuplaat	ei	2	Kala kaal	Asetage nõusse ujumissendis.
12 Kana , täidiseta* (0,9 - 1,5 kg)	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Kaaneta hautamisanõu või ahjuplaat	ei	2	Kana kaal	Asetage nõusse nii, et rinnak jääb üles.
13 Kanatükid* (0,1 - 0,8 kg)	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Kaaneta hautamisanõu või ahjuplaat	ei	3	Kõige raskema tüki kaal	-
14 Kalkunifilee (0,5 - 2,5 kg)	ühes tükis, maitsestatud	Hautamisanõu, klaaskaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Kalkunifilee kaal	-
15 Part , täidiseta* (1,3 - 2,5 kg)	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Kaaneta hautamisanõu või ahjuplaat	ei	2	Pardi kaal	Asetage nõusse nii, et rinnak jääb üles.
16 Hani , täidiseta* (2,3 - 4,5 kg)	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Kaaneta hautamisanõu või ahjuplaat	ei	2	Hane kaal	Asetage nõusse nii, et rinnak jääb üles.
17 Hanekoivad (0,3 - 0,8 kg)	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Klaasist hautamisanõu, kaaneta, restil	Katke nõu põhi	2	Kõige raskema tüki kaal	-
18 Veisemoorpraad (0,5 - 2,5 kg)	nt ribi, küljetükk	Hautamisanõu, kaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	Liha ei ole vaja eelnevalt pruunistada!
19 Veisefilee , poolküps* (0,8 - 2,0 kg)	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Kaaneta hautamisanõu või ahjuplaat	ei	2	Liha kaal	Liha ei ole vaja eelnevalt pruunistada!
20 Rostbiif , poolküps (0,5 - 2,5 kg)	valmis küpsetamiseks, maitsestatud	Hautamisanõu, kaaneta	ei	2	Liha kaal	Liha ei ole vaja eelnevalt pruunistada, asetage nõusse nii, et pekisem pool jääb üles
21 Veiserulaad (0,5 - 2,5 kg)	köögivilja või lihaga täidetud	Hautamisanõu, kaanega	Katke rulaadid puljongi või veega	2	Kõikide täidisega rulaadide kaal	Liha ei ole vaja eelnevalt pruunistada!

* Auruprogramm (töötab vaid täidetud veepaagiga)

Programm / Kaaluvahemik	Toiduaine	Nõud	Vedeliiku lisamine	Tasand	Seadistatav kaal	Märkused
22 Hakkpraad , värske (0,5 - 2,5 kg)	Veise-, sea- või lambahakkliha-segu	Hautamisnõu, kaanega	ei	2	Prae kaal	Liha ei ole vaja eelnevalt pruunistada!
23 Tallekints , poolküps (0,5 - 2,5 kg)	kondita, maitsestatud	Hautamisnõu, kaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	Liha ei ole vaja eelnevalt pruunistada!
24 Tallekints , läbiküpsenud (0,5 - 2,5 kg)	kondiga, maitsestatud	Hautamisnõu, kaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	Liha ei ole vaja eelnevalt pruunistada!
25 Vasikapraad , läbiküpsenud (0,5 - 3,0 kg)	nt selg või külg	Hautamisnõu, kaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	Liha ei ole vaja eelnevalt pruunistada!
26 Vasikapraad , taine (0,5 - 3,0 kg)	nt filee või pähkli-tükk	Hautamisnõu, kaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	Liha ei ole vaja eelnevalt pruunistada!
27 Kitsekints (0,5 - 2,0 kg)	kondita, soolaga maitsestatud	Hautamisnõu, kaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	-
28 Seakaelakarbonaad* (0,8 - 2,5 kg)	kondita, maitsestatud	Kaaneta hautamisnõu või ahjuplaat	ei	2	Liha kaal	Liha ei ole vaja eelnevalt pruunistada!
29 Seapraad , kamaraga* (1,0 - 2,0 kg)	nt aba, maitsestatud ja kamarasse tehtud sisselõiked	Kaaneta hautamisnõu või ahjuplaat	ei	2	Liha kaal	asetage nõusse nii, et pekisem pool jääb üles, maitsestage kamarat korralikult soolaga
30 Seapraad (0,5 - 2,5 kg)	maitsestatud	Hautamisnõu, klaaskaanega	Katke nõu põhi vedelikuga, vajaduse korral lisage kuni 250 g köögivilja	2	Liha kaal	Liha ei ole vaja eelnevalt pruunistada!

* Auruprogramm (töötab vaid täidetud veepaagiga)

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 jooksma.

Kui programm on lõppenud, kõlab helisignaal. 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.

Järelküpsedamine

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

Märkus: Järelküpsedada 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 füüsikaliselt tingitud normaalne nähtus. Eelkuumutamise või ukse ettevaatliku avamisega võib kondensaati vähendada.

Auruga kuumutusviisi kasutamisel on ahjus rohke auru teke eesmärgipärane. Kui ahi on jahtunud, pühkige ahi kuivaks.

Üldised nõuanded

Soovituslikud seadistused

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

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

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

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märge. Pange roog ja tarvik ahju alles pärast ahju eelkuumutamist.

Kui küpsetate omaenda retsepti järgi, võtke aluseks 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 hoiate kokku kuni 20 protsenti 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.

Aurutoega küpsetamine

Teatavad road (nt pärmitainaküpsetised) omandavad aurutoega küpsetamisel krõbedama kooriku ja läikivama pinna. Küpsetis ei muutu kuivaks.

Aurutoega küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

- kõrged küpsetised või vorm restil: tasand 2
- madalad küpsetised või küpsetusplaat: tasand 3

Mitmel tasandil küpsetamine

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

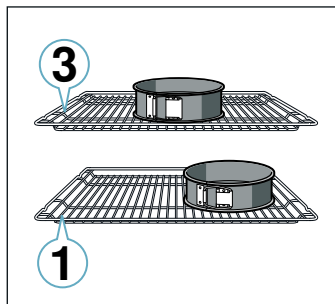
Kahel tasandil küpsetamine:

- 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 kuni 45 protsenti 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 õigesti. → "Tarvikud" lk 12

Küpsetusvormid

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedast metallist küpsetusvorme.

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

Aurutoega küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

Silikoonvormide kasutamisel lähtuge tootja juhistest ja retseptidest. Silikoonvormid on tihti väiksemad kui tavalised vormid. Kogused ja retseptides toodud andmed võivad olla erinevad. Aurutoega küpsetamiseks silikoonvormid ei sobi.

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.

Silikoonvormide kasutamisel lähtuge tootja juhistest ja retseptidest. Silikoonvormid 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.

Sügavkülmutatud road võivad olla ebaühtlaselt eelküpsetatud. 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.

Aurutoega küpsetamine

Teatavad küpsetised (nt pärmitainaküpsetised, leib ja sai) omandavad aurutoega küpsetamisel krõbedama kooriku ja läikivama pinna. Küpsetis ei muutu kuivaks.

Aurutoega küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

Aurutoega küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

Vormikoogid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Keeks, lihtne	ümar/piklik vorm	2		140-150	-	75-85
Keeks, lihtne, 2 tasandil	ümar/piklik vorm	3+1		140-150	-	70-85
Keeks, hõrk	ümar/piklik vorm	2		150-170	-	60-80
Liivatainast tordipõhi	tordipõhjavorm	3		160-180	-	20-30
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga	lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		170-190	-	55-80
Pirukas	pirukavorm	3		190-210	-	25-45
Pärmitainakook	lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160		25-35
Keeks	keeksivorm	2		150-170		50-70
Biskviittort, 3 muna	lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		150-160		30-35
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160		40-45

Plaadikoogid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Kattega keeks	küpsetusplaat	3		160-180	-	20-45
Keeks, 2 tasandit	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	-	30-55
Muretainakook kuiva kattega	küpsetusplaat	2		170-190	-	30-45
Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandit	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-170	-	35-45
Muretainakook mahlase kattega	universaalpann	2		160-180	-	55-95
Pärmitainakook kuiva kattega	küpsetusplaat	3		150-160		20-30
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	20-30
Pärmitainakook mahlase kattega	universaalpann	3		180-200	-	30-55
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandit	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	40-65
Palmiksai, kringel	küpsetusplaat	2		150-160		25-35
Rullbiskviit	küpsetusplaat	3		190-200*		10-15
Struudel, magus	universaalpann	2		190-200	-	45-60
Struudel, külmutatud	universaalpann	3		200-220*	-	35-45

* eelkuumutada

Väikesed koogid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Muffinid	muffiniplaat	2		170-190	-	20-40
Muffinid, 2 tasandil	muffiniplaadid	3+1		160-170*	-	20-45
Pärmitainast väikesed küpsetised	küpsetusplaat	3		160-170		20-30
Pärmitainast väikesed küpsetised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	25-40
Lehttainaküpsetis	küpsetusplaat	3		200-220*		15-25

* eelkuumutada

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Lehttainaküpsetis, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		170-190*	-	25-45
Lehttainaküpsetis, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		170-190*	-	25-45
Keedutainaküpsetis	küpsetusplaat	3		200-220*		20-30
Keedutainaküpsetis, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	-	35-45

* eelkuumutada

Küpsised

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150**	25-40
Küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150**	25-35
Küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-140**	40-55
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-160	15-25
Küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	15-25
Küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140-160	15-25
Besee	Küpsetusplaat	3		80-90*	120-150
Besee, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-100*	100-150
Makroonid	Küpsetusplaat	3		90-110	20-30
Makroonid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-110	20-35
Makroonid, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		90-110	30-40

* eelkuumutada

** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Leib ja sai

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Samm	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Leib, 750 g (leivavormis või pätsina)	universaalpann või leivavorm	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	25-35
Leib, 1000 g (leivavormis ja pätsina)	universaalpann	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	40-50
Leib, 1500 g (leivavormis ja pätsina)	universaalpann või leivavorm	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	45-55
Lavašš	universaalpann	3		-	220-230		20-30
Kuklid, magusad, värsked	küpsetusplaat	3		-	160-170		20-30
Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		-	150-170*	-	15-25
Kuklid, värsked	küpsetusplaat	3		-	180-200		20-30
Kuklid, baguetid, regenereerimine	rest	2		-	150-160*	-	10-20
Kuklid, baguetid, külmutatud, regenereerimine	rest	2		-	160-170*	-	10-20
Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	rest	3		-	200-220	-	15-20
Üleküpsetatud röstsai, 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	Küpsetusplaat	3		190-210	20-30
Pitsa, värske, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	30-40
Pitsa, värske, õhukesepõhjaline	Pitsapann	2		250-270*	8-13
Pitsa, külmutatud	Rest	3		190-210	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, külmutatud, paksupõhjaline, 1 tk	Rest	3		180-200	20-25
Pitsa, külmutatud, paksupõhjaline, 2 tk	Universaalpann + rest	3+1		190-210	25-30
Minipitsad	Universaalpann	3		180-200	15-20
Soolased pirukad vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Pirukavorm, mustast metallist	2		190-210	25-35
Suur pirukas	Ahjuvorm	2		170-190	65-75
Empanada	Universaalpann	2		180-200	35-50
Kihiline pirukas	Universaalpann	1		180-200	40-50
* 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 ääres.	Määrige rasvainega 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 ebaühtlaselt pruunistunud	Järgmisel korral valige pisut madalam temperatuur. Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Lõigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuureks. Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees. Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuured 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 paneerimisjahu.

Vormiroad ja gratäänid

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

Vormiroa küpsus sõltub nõu suurusest ja vormiroa kõrgusest.

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

Aurutoega küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

Kasutage alati märgitud tasandeid.

Võite küpsetada ühel tasandil vormides või universaalpannil.

- Vormid restil: tasand 2
- Universaalpann: tasand 3

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	ahjuvorm	2		150-170		40-45
Vormiroog, magus	ahjuvorm	2		170-190	-	40-60
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm kõrgune	ahjuvorm	2		160-170		50-60
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm kõrgune, 2 tasandil	ahjuvorm	3+1		150-160	-	65-80

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 universaalpann koos sellele asetatud restiga ettenähtud tasandile. Veenduge, et rest on universaalpannil õigesti. → "Tarvikud" lk 12

Olenevalt prae suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni 1/2 liitrit vett. Tilkuv vedelik kogutakse kokku. Praeemest saate valmistada kastme. Peale selle tekib nii vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

Küpsetusnõus küpsetamine

Hoiatus – Purunevast klaasist tingitud vigastuste oht!

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

Hoiatus – Põletusoht!

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

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.

Küpsetamine ja moorimine auru abil

Teatavad road lähevad aurutoega küpsetamisel krõbedamaks. Nende pind muutub läikivamaks ega lähe kuivaks.

Kasutage kaaneta nõud. Nõu peab olema kuumus- ja aurukindel.

Liha või kala ei ole vaja keerata.

Lülitage auru lisandumine sisse vastavalt tabelis toodud juhistele. Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

Aurutoega küpsetatavate ja pikka küpsetusaega vajavate roogade puhul võib veepaak tühjaks saada. Vajaduse korral täitke seda.

Grillimine

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

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

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

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

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

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.

Soovituslikud seadistused

Tabelis toodud andmed kehtivad külmkapitemperatuuril 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 ½ kuni ⅔.

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.

Kui keerate linnul teise külje, veenduge, et kõigepealt on all rinnakupool või nahaga pool.

Linnuliha

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Sammud	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsusaste	Kestus minutites
Kana, 1,3 kg	kaaneta nõu	2	-		220-230		60-70
Kanatükid, 250 g tükk	kaaneta nõu	2	-		220-230		35-45
Kananagitsad, külmutatud	universaalpann	3	-		190-210	-	20-25
Part, 2 kg	rest	2	1		160-170		30-40
			2		160-170	-	30-40
			3		180-190	-	30-40
Pardirind, poolküps, 300 g tükk	kaaneta nõu	2	-		200-220		25-30
Hani, 3 kg	rest	2	1		140-150		30-40
			2		140-150	-	70-80
			3		180-190	-	40-50

Linnuliha muutub eriti krõbedaks ja pruuniks, kui määrte seda veidi enne küpsetusaja lõppu või, soolvee või apelsinimahla.

Liha

Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.

Taisele lihale lisage pisut vedelikku. Klaasnõu põhi peaks olema ca ½ 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	Sammud	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Auru inten- siivsuseaste	Kestus minutites
Hanekeivad, 350 g tükk	kaaneta nõu	2	-		180-190		45-55
Noor kalkun, 2,5 kg	rest	2	1		140-150		30-40
			2		170-180	-	60-70
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	kaanega kaetud nõu	2	-		240-260	-	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	kaaneta nõu	2	-		170-180		80-100

Liha

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Samm	Tempera- tuur °C	Auru inten- siivsuseaste	Kestus minu- tites
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	160-170		130-150
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	kaaneta nõu	2		1	100		15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30
Sea välisfilee, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	170-180		90-100
Sealihälõigud, 2 cm paksused	rest + universaalpann	4*		-	3	-	20-25**
Veisefilee, poolküps, 1 kg	rest + universaalpann	3*		-	210-220	-	40-50**
Veisemoorpraad, 1,5 kg	kaanega kaetud nõu	2		-	200-220	-	130-150***
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	180-200		50-60
Pihv, 3-4 cm paksune	rest + universaalpann	4*		-	3	-	25-30**
Vasikapraad, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	170-180		110-130
Vasikakoot, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	150-160		150-170
Tallekints, kondita, poolküps, 1 kg	kaaneta nõu	2		-	170-180		65-75
Talleselg kondiga, poolküps, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		-	180-190	-	45-55****
Grillvorstid	rest	3		-	3	-	15-20
Pikkpoiss, 1 kg	kaaneta nõu	2		-	170-180		70-80

* asetage selle alla tasandile 2 universaalpann

** kui 1/2-2/3 ajast on möödunud, keerake teine pool

*** lisage nõusse vedelikku küpsetamise alguses, praad peaks olema vähemalt 2/3 ulatuses vedelikuga kaetud

**** ilma keeramata

Kala

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Auru inten- siivsuseaste	Kestus minutites
Kala, praetud, terve, 300 g, nt forell	universaalpann	2		170-180		20-30
Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	rest	2*		170-190	-	30-40
Kalafilee, grillitud, 2-3 cm paksune	rest	4**		3	-	12-22
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell	kaanega kaetud nõu	2		170-190	-	40-50
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	kaanega kaetud nõu	2		180-200	-	55-65
Naturaalne kalafilee, hautatud, 2-3 cm paksune	kaanega kaetud nõu	2		170-190	-	35-45

* asetage selle alla universaalpann

** asetage selle alla tasandile 2 universaalpann

Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks

Ahi läheb väga mustaks.	Valmistage toidu kaane all kõrgemal temperatuuril või kasutage grillplaati. Grillplaadi kasutamisel on küpsetustulemused kõige paremad. Grillplaadi saate osta lisatarvikuna.
Praad on liiga tume ja kohati kõrbenud ja/või praad on liiga kuiv.	Kontrollige tasandit ja temperatuuri. Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.

Koorik on liiga õhuke.	Tõstke temperatuuri või lülitage pärast küpsetusaja lõppemist korra sisse grill.
Praad näeb hea välja, aga kaste on kõrbenud.	Valige järgmisel korral väiksem nõu või lisage rohkem vedelikku.
Praad näeb hea välja, kuid kaste on liiga hele ja vedel.	Valige järgmisel korral suurem nõu või lisage vähem vedelikku.
Moorimisel läheb liha kõrbema.	Nõu ja kaas peavad omavahel sobima ja hästi sulguma. Vähendage temperatuuri ja lisage moorimise ajal veel vedelikku.

Köögivili ja lisandid

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutus- viis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Grillitud köögivilj	Universaalpann	5		3	10-15
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

Desserdid

Seadmega saate valmistada jogurtit ja sufleed.

Suflee

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

Jogurt

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

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Jogurt	Portsjonvormid	Ahju põhi		40-45	8-9h
Suflee portsjonvormides	Portsjonvormid	2		160-180	35-45

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/altkuumutus, max temperatuur 200 °C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 180 °C.
Küpsised	Kuumutusviisil ülalt/altkuumutus, max temperatuur 190 °C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 170 °C. Muna ja munavalge vähendab akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400-600 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 soovetakse 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	Kuumutus- viis	Pruunistus- aeg minuti- tes	Tempera- tuur °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*	70-80
Kalkunifilee, kondita, 6,5-8,5 cm paksune, 1 kg, küps	Kaaneta nõu	2		6-8	120*	140-180
Seafilee, 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*	120-180
Veiselihamedaljonid/rumpsteek, 4 cm paksune	Kaaneta nõu	2		4	80*	40-80
Vasika pähkli tükk, 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*	150-210

* 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: tasand 3+1

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

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

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

Köögi- ja puuviljad ning ürdid	Lisatarvik	Kuumutus- viis	Temperatuur °C	Kestus tundides
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

Sissetegemine

Ahjus saate sisse teha puuvilja ja köögivilja.

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Purgid

Kasutage üksnes puhtaid ja terveid purke. Kasutage üksnes kuumuskindlaid, puhtaid ja terveid kummitihendeid. Klambriid ja vedrud kontrollige eelnevalt üle.

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

Purgid ei tohi ahjus kuumutamise ajal üksteisega kokku puutuda.

Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

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

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

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

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

Köögivilja: Valage purkides olevatele köögiviljatükkidele peale kuum keedetud vesi.

Pühkige purgiservad üle, need peavad olema puhtad. Asetage igale purgile niiske kummirõngas ja kaas. Sulgege purgid klambritega. Asetage purgid universaalpannile nii, et need omavahel kokku ei puutu. Valage universaalpannile 500 ml kuuma vett (ca 80 °C). Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.

Kuumutamise lõpetamine

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

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

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

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutus- viis	Samm	Temperatuur °C	Kestus minutites
Köögivilja, nt porgandid	üheliitrised purgid	1		1.	160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				2.	120	alates mullide tekkest: 30-40
				3.	-	Järeldusajast: 30
Köögivilja, nt kurgid	üheliitrised purgid	1		1.	160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				2.	-	Järeldusajast: 30

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutus- viis	Samm	Temperatuur °C	Kestus minutites
Kividega puuviljad, nt kirsid, ploomid	üheliitrised purgid	1		1.	160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				2.	-	Järelkuumus: 35
Südamega puuviljad, nt õunad, maasikad	üheliitrised purgid	1		1.	160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				2.	-	Järelkuumus: 25

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.

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.

Ülessulutamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

Tabelites toodud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist, külmutustemperatuurist (-18°C) ja struktuurist. Toodud on ajavahemikud. Seadistage kõigepealt lühem aeg ja vajadusel pikendage seda.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutus- viis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Leib, kõik sordid	Küpsetusplaat	2		50	40-70
Kook, mahlane	Küpsetusplaat	2		50	70-90
Kook, kuiv	Küpsetusplaat	2		60	60-75

Regenereerimine

Kuumutusviisil Regenereerimine soojendatakse roogasid säästlikult auru abil. Road näevad välja ja maitsevad nii, nagu oleks need äsja valmistatud. Ka eelmise päeva küpsetisi saab sel viisil värskendada.

Kasutage võimalikult madalaid, lai ja kuumakindlaid nõusid. Külmad nõud pikendavad regenereerimisprotsessi.

Ühekorraga regenereerige üksnes ühte liiki ja ühesuuruseid roogi. Kui see ei ole võimalik, siis määratakse aeg pikima regenereerimisajaga komponendi alusel.

Regenereerimise ajal ärge katke roogasid kinni.

Asetage nõusse pandud roog restile või pange roog ilma nõuta restile ja tõstke rest tasandile 2.

Funktsiooni kulgemise ajal ärge seadme ust avage, kuna vastasel korral eraldub rohkelt auru.

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

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märge.

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Köögivil, jahutatud, 250 g	kaaneta nõu	2		120-130	5-15
Köögivil, jahutatud, 1 kg	kaaneta nõu	2		120-130	15-25
Portsjonroog, jahutatud, 1 portsjon	kaaneta nõu	2		120-130	15-25
Supp, ühepajatoit, jahutatud, 400 ml	kaaneta nõu	2		120-130	10-25
Lisandid, jahutatud, nt nuudlid, klimbid, kartulid, riis	kaaneta nõu	2		100-120	10-25
Vormiroad, jahutatud, nt lasanje, kartuligratään	kaaneta nõu	2		120-140	10-25
Pitsa, jahutatud, küpsetatud	rest	2		170-180*	5-15
Kuklid, baguette, küpsetatud	rest	2		150-160*	10-20
Pitsa, külmutatud, küpsetatud	rest	2		170-180*	10-15
Kuklid, baguette, külmutatud, küpsetatud	rest	2		160-170*	10-20

* eelkuumutada

Soojana hoidmine

Kuumutusviisil Soojana hoidmine saate valminud roogi soojana hoida. Nii hoiate ära kondensaatiiskuse 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:

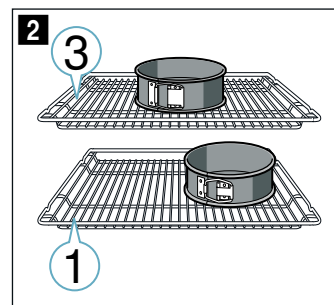
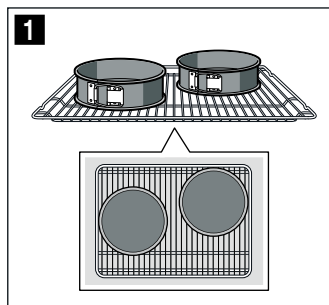
- universaalpann: tasand 3
- küpsetusplaat: tasand 1
- Vormid restil
- esimene rest: tasand 3
- teine rest: tasand 1

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 kiirkuumutuseta.
- Küpsetamiseks valige esmalt toodud temperatuuridest madalaim temperatuur.

Grillimine

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

Aurutoega küpsetamine

Teatavad road lähevad aurutoega küpsetamisel krõbedamaks. Nende pind muutub läikivamaks ega lähe kuivaks.

Aurutoega küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

Aurutoega küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

Küpsetamine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Auru inten- siivsuseaste	Kestus minutites
Väikesed küpsised	küpsetusplaat	3		140-150*	-	25-35
Väikesed küpsised	küpsetusplaat	3		140-150*	-	20-30
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150*	-	25-35
Küpsised, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-140*	-	35-55
Väikesed koogid	küpsetusplaat	3		150*	-	25-35
Väikesed koogid	küpsetusplaat	3		150*	-	20-30
Väikesed koogid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140*	-	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140*	-	25-35
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Suhkrubiskviit, 2 tasandil	2x lahtikäivat vormi Ø 26 cm	3+1		150-160**	-	35-50
Kattega õunakook	Tumedast plekist vorm Ø 20 cm	2		160-170	-	70-90
Kattega õunakook	Tumedast plekist vorm Ø 20 cm	1		190-210	-	70-80
Kaetud õunakook, 2 tasandil	2x tumedast plekist vormi Ø 20cm	3+1		160-180	-	70-90

* 5 min eelkuumutada, mitte kasutada kiirkuumutusfunktsiooni

** eelkuumutage ahi, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Grillimine

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tus- viis	Tempera- tuur °C	Kestus minutites
Rõstsaia pruunistamine	Rest	5		3	5-6*
Loomalihaburger, 12 tükki	Rest	4		3	25-30**

* mitte eelkuumutada

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001490688

990819