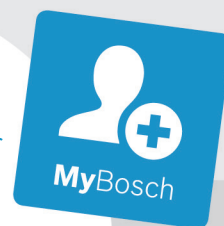




**BOSCH**



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

# Integreeritav ahi

**HNG8764.7**

**[et]** Kasutusjuhend

Integreeritav ahi



# Sisukord

	<b>Nõuetekohane kasutamine</b> .....	<b>4</b>		<b>Aur</b> .....	<b>20</b>
	<b>Olulised ohutusnõuded</b> .....	<b>5</b>	Müra .....	20	
	Üldine teave .....	5	Aurküpsetus - auruga kuumutusviis .....	20	
	Mikrolaineahi .....	6	Regenereerimine .....	20	
	Aur .....	7	Kääritamine .....	20	
	Praetermomeeter .....	7	Täitke veepaak .....	21	
	Puhastusfunktsioon .....	7	Iga kord pärast auruga režiimi .....	22	
	<b>Kahjustuste põhjused</b> .....	<b>8</b>		<b>Mikrolaineahi</b> .....	<b>23</b>
	Üldine teave .....	8	Nõu .....	23	
	Mikrolaineahi .....	8	Mikrolainevõimsuse astmed .....	23	
	Aur .....	8	Mikrolainevõimsuse seadistamine .....	23	
	<b>Keskkonnakaitse</b> .....	<b>9</b>	Mikrokombi seadistamine .....	24	
	Energia säästmine .....	9	Kuivatamine .....	24	
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....	9		<b>Praetermomeeter</b> .....	<b>25</b>
	<b>Seadmega tutvumine</b> .....	<b>10</b>	Kuumutusviisid .....	25	
	Juhtpaneel .....	10	Praetermomeetri asetamine lihasse .....	25	
	Juhtelemendid .....	10	Programmi lõpu prognoos .....	26	
	Ekraan .....	11	Sisetemperatuuri seadmine .....	26	
	Funktsioonid .....	11	Eri toiduainete sisetemperatuurid .....	26	
	Kuumutusviisid .....	12		<b>Lapselukk</b> .....	<b>27</b>
	Aur .....	13	Aktiveerimine ja inaktiveerimine .....	27	
	Mikrolainerežiim .....	13		<b>Põhiseaded</b> .....	<b>27</b>
	Muu teave .....	13	Põhiseadistuste muutmine .....	27	
	Ahju funktsioonid .....	13	Põhiseadistuste loend .....	27	
	Veepaak .....	13	Voolukatkestus .....	28	
	<b>Tarvikud</b> .....	<b>14</b>	Kellaaja muutmine .....	28	
	Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud .....	14		<b>Sabbat-seade</b> .....	<b>28</b>
	Lisatarviku sissepanek .....	14	Sabbat-seadistuse käivitamine .....	28	
	Täiendavad lisatarvikud .....	15		<b>Home Connect</b> .....	<b>29</b>
	<b>Enne esmakordset kasutamist</b> .....	<b>15</b>	Seadistamine .....	29	
	Enne esmakordset kasutuselevõttu .....	15	Kaugkäivitus .....	29	
	Esmakordne kasutuselevõtt .....	16	Home Connecti seadistused .....	29	
	Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine .....	16	Kaugdiagnostika .....	30	
	<b>Seadme kasutamine</b> .....	<b>16</b>	Andmekaitse viide .....	30	
	Seadme sisse- ja väljalülitamine .....	16	Vastavusdeklaratsioon .....	30	
	Käivitamine .....	17		<b>Puhastusvahend</b> .....	<b>30</b>
	Funktsiooni seadistamine .....	17	Sobivad puhastusvahendid .....	30	
	Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine .....	17	Seadme hoidmine puhtana .....	31	
	Kiirkuumus .....	18		<b>Puhastusfunktsioon</b> .....	<b>32</b>
	<b>Ajafunktsioonid</b> .....	<b>18</b>	Pürolüüs .....	32	
	Kestuse seadistamine .....	18	Katlakivi eemaldamine .....	33	
	Lõpu seadmine .....	19	Kuivatamine .....	34	
	Signaalkella seadmine .....	19		<b>Kanderaamistikud</b> .....	<b>34</b>
			Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek .....	34	

	<b>Seadme uks</b> .....	<b>35</b>
	Uksekatte eemaldamine .....	35
	Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine .....	35
	<b>Mida teha tõrgete korral?</b> .....	<b>37</b>
	Tõrgete kõrvaldamine .....	37
	Maksimaalne tööaeg .....	38
	Ahjulambid .....	38
	<b>Hooldekeskus</b> .....	<b>39</b>
	E-number ja FD-number .....	39
	<b>Road</b> .....	<b>39</b>
	Märkused seadistamise kohta .....	39
	Roa valimine .....	40
	Küpsetussensor .....	40
	Roa seadistamine .....	41
	<b>Meie köögistuudios katsetatud</b> .....	<b>41</b>
	Ärge kasutage silikoonvorme .....	41
	Koogid ja väikesed küpsetised .....	41
	Leib ja sai .....	46
	Pitsa, quiche ja soolased pirukad .....	48
	Vormiroog ja suflee .....	50
	Linnuliha .....	51
	Liha .....	54
	Kala .....	57
	Köögivilid ja lisandid .....	60
	Dessert .....	62
	Eco-kuumutusviisid .....	62
	Akrüülamiid toiduainetes .....	64
	Õrn küpsetus .....	64
	Kuivatamine .....	65
	Sissetegemine .....	66
	Taina kergitamine kääritamisrežiimil .....	67
	Ülessulatamine .....	68
	Roogade soojendamise ja regenereerimine .....	69
	Soojana hoidmine .....	71
	Kontrollroad .....	71

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

## Nõuetekohane kasutamine

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

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

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

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

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

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud" lk 14

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

#### Hoiatus – Põletuse oht!

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

#### Hoiatus – Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või kääriava 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 aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.

#### Hoiatus – Magnetist põhjustatud oht!

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

## Mikrolaineahi

### ⚠️ Hoiatus – Põlengu oht!

- Seadme kasutamine muuks otstarbeks kui ettenähtud on ohtlik ja võib tekitada varalist kahju ja kehavigastusi. Seadet ei tohi kasutada roogade või rõivaste kuivatamiseks, tuhvlite, seemne- või teraviljapatjade, nuustikute, niiskete tolmulappide jmt soojendamiseks. Näiteks ahjus soojendatud tuhvlid või terapadjad võivad süttida ka veel mitme tunni pärast. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks.
- Toiduained võivad süttida. Ärge soojendage roogi termopakendites. Ärge jätke plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest pakendites olevaid toiduaineid järelevalveta. Ärge valige liiga suurt mikrolainevõimsust ja liiga pikka aega. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest. Ärge kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil. Ärge sulatage ega soojendage vähese vedelikusisaldusega toite, nt leiba, liiga suurel mikrolainevõimsusel või liiga pikka aega.
- Toiduõli võib süttida. Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, millele ei ole lisatud teisi toiduaineid.

### ⚠️ Hoiatus – Plahvatuse oht.!

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

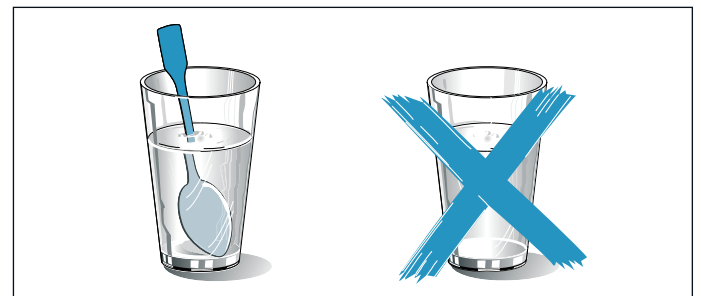
### ⚠️ Hoiatus – Põletuse oht!

- Kõva koore või nahaga toiduained võivad keemise ajal ja ka järel lõhkeda. Ärge keetke koorega mune ja ärge soojendage kõvaks keedetud mune. Ärge küpsetage koorikloomi. Härjasilmade valmistamisel torgake munakollane eelnevalt läbi. Kõva koore või nahaga toiduainete, nt õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.
- Beebitoit ei kuumene ühtlaselt. Ärge soojendage beebitoitu suletud nõus. Eemaldage alati kaas või lutt. Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi. Enne kui hakkate last toitma, kontrollige toidu temperatuuri.

- Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks. Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.
- Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda. Lähtuge pakendil toodud andmetest. Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.
- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Üksnes mikrolainerežiimil kasutamise korral lülitab kuivatatusfunktsioon kõrgeimatel võimsusastmetel automaatselt sisse küttekeha, mis ahjukambrit kuumutab. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik. Seadmega on keelatud kuivatada roogi ja riietusesemeid, soojendada susse, teraviljapatju, nuustikuid, niiskeid pesulappe jmt. Ülekuumenenud sussid, teraviljapadjad, nuustikud, niisked pesulapid jmt võivad üle kuumeneda ja põletusi tekitada.

### ⚠️ Hoiatus – Põletusoht!

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



**⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!**

- Ebasobivad nõud võivad lõhkeda. Portselanist ja keraamikast nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikku tunginud niiskuse mõjul võivad nõud puruneda. Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.
- Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, võivad metallist või metalli sisaldavad keedunõud põhjustada sädemete tekke. Seade saab kahjustada. Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, siis ärge kasutage metallist nõusid.

**⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!**

Seade töötab kõrgepingega. Ärge kunagi eemaldage korpust.

**⚠️ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!**

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

**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 ahjukambrist eemal.
- Keedunõu väljavõtmisel võib kuuma vedelikku loksuda üle nõu ääre. Kuuma nõu väljatõstmisel kandke pajakindaid ja olge ettevaatlik.

**⚠️ Hoiatus – Vigastuste ja põletuste oht!**

Süttimisohklikud vedelikud võivad kuumas ahjus süttida (plahvatusohu teke). Ärge valage veepaaki süttisohtlikke vedelikke (nt

alkoholisisaldusega jooke). Veepaaki tohib valada vaid vett ja tootja soovitatud katlakivieemaldit.

**Praetermomeeter****⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!**

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

**Puhastusfunktsioon****⚠️ Hoiatus – Tuleoht!**

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

**⚠️ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!**

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

**⚠️ Hoiatus – Tervisekahjustuste oht!**

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

**⚠️ Hoiatus – Põletusoht!**

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



## Kahjustuste põhjused

### Üldine teave

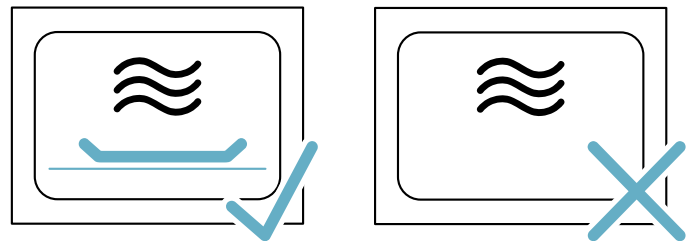
#### Tähelepanu!

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

## Mikrolaineahi

### Tähelepanu!

- Sädemete teke: metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad purustada ukse siseklaasi.
- Lisatarvikute kombineerimine: Ärge kombineerige resti universaalpanniga. Vahetult üksteise kohale asetamise korral võivad tekkida sädemed. Asetage kumbki oma tasandile.
- Üksnes mikrolainerežiim: universaalpann või küpsetusplaat ei sobi kasutamiseks, kui ahi töötab ainult mikrolainerežiimil. Tekkida võib sädemeid ja ahjukamber võib kahjustada saada. Kasutage alusena komplekti kuuluvat resti või mikrolainerežiimi kombinatsioonis mõne muu kuumutusviisiga.
- Alumiiniumalused: ärge kasutage seadmes alumiiniumaluseid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.
- Mikrolainerežiim ilma roogadeta: tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse. Ärge kunagi käivitage tühja mikrolaineahju. Erandiks on lühiajaline nõude test. → "Mikrolaineahi" lk 23



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

Seade vastab standardile EN 55011 ja/või CISPR 11. Toode kuulub 2. rühma klassi B.

2. rühm tähendab, et ahjus tekitatakse toiduainete kuumutamiseks mikrolaineid. Klass B näitab, et seade on ette nähtud kasutamiseks koduses majapidamises.

## Aur

### Tähelepanu!

- Küpsetusvormid: nõud peavad olema kuumus- ja aurukindlad. Silikoonist küpsetusvormid ei sobi kasutamiseks õhuringluse ja auru kombineeritud režiimil.
- Roosteplekkidega nõu: ärge kasutage roosteplekkidega nõusid. Juba väikeste plekkide toimel võib ahjus tekkida rooste.
- Mahatilkuv vedelik: Aukudega aurutamisploadi kasutamisel asetage ploadi alla alati küpsetusplaat, universaalpann või aukudeta aurutamisploadi. Eraldud vedelik tilgub selle peale.
- 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.



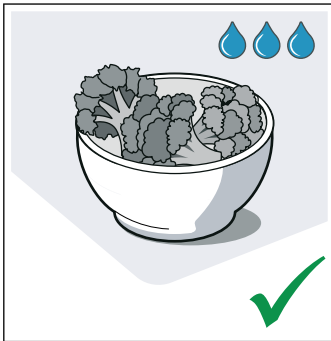
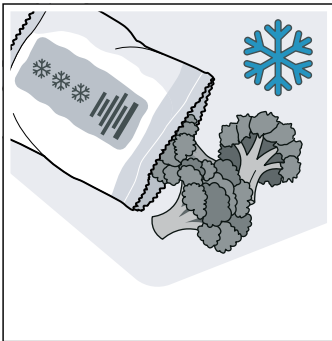
- Katlakivieemaldi: vältige katlakivieemaldi lahuse sattumist seadme juhtpaneelile ja teistele pindadele. Pind saab kahjustada. Kui katlakivieemaldit peaks sellistele pindadele siiski sattuma, peske see kohe veega maha.
- Veepaagi puhastamine: ärge pange veepaaki nõudepesumasinasse. Vastasel korral saab veepaak kahjustada. Puhastage veepaaki pehme lapi ja tavalise nõudepesuvahendiga.

## Keskonnakaitse

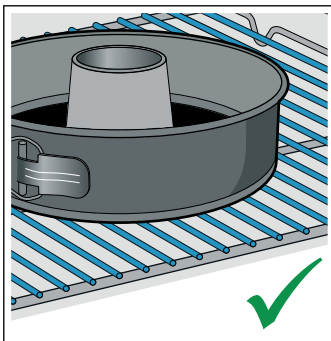
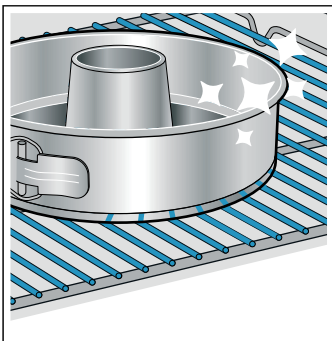
Teie uus seade on eriti energiatõhus. Järgnevalt leiате soovitusel selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

### Energia säästmine

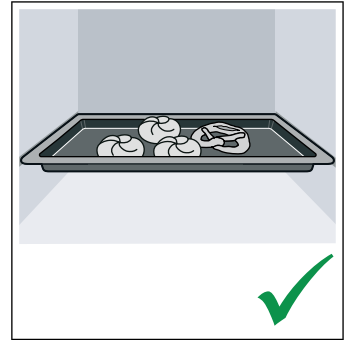
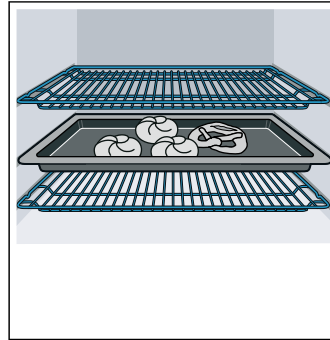
- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- Enne ahjupanekut laske külmunud toiduainetel üles sulada.



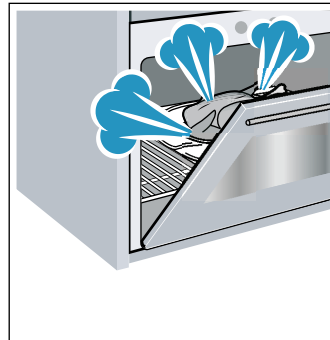
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.



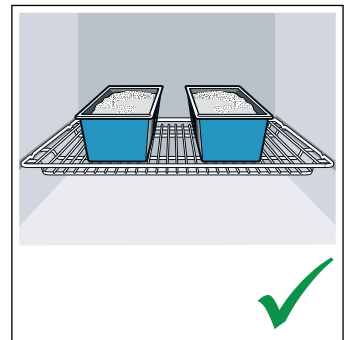
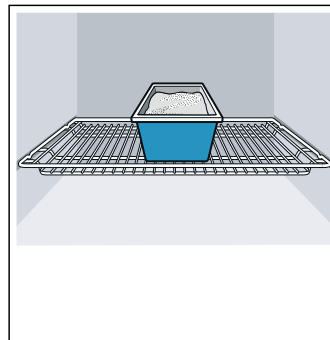
- Tarvikud ja nõud, mida Te ei vaja, võtke ahjust välja.



- Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.



- Mitut kooki on soovitatav küpsetada üksteise järel. Ahi on veel kuum. Tänu sellele lüheneb teise kooki küpsetusaeg. Võite ka 2 keeksivormi ahju asetada üksteise kõrvale.



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

### Keskonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



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

## Seadmega tutvumine

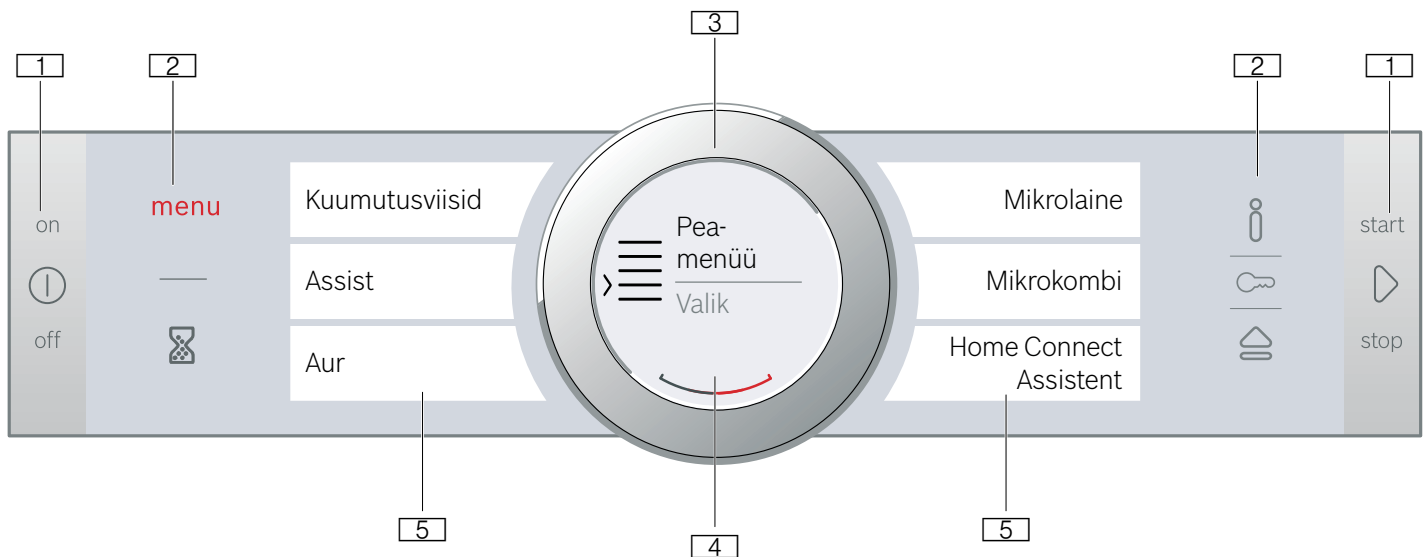
Selles peatükis anname Teile juhiseid juhtpaneeli ja juhtelementide käsitlemiseks. Peale selle tutvute seadme erinevate funktsioonidega.

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

## Juhtpaneel

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

Ülevaade näitab sisselülitatud seadme juhtpaneeli koos menüünäidikuga.



### 1 Nupud

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

### 2 Puuteväljad

Puuteväljade all on sensorid. Asjaomase funktsiooni väljalülitamiseks puudutage sümbolit.

### 3 Juhtrõngas

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

### 4 Ekraan

Ekraanil näete väljareguleeritud väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid.

### 5 Puutetundlik ekraan

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

## Juhtelemendid

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

### Nupud ja puuteväljad

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlilikult erinevate nuppude ja puuteväljade tähendust

Sümbol	Tähendus
<b>Nupud</b>	
ⓘ	on/off Seadme sisse- ja väljalülitamine
▶	start/stop Programmi käivitamine ja peatamine või pika vajutamisega (ca 3 sek) katkestamine
<b>Puuteväljad</b>	
menu	Menüü Funktsioonide menüü avamine
⌚	Signaalkell Signaalkella valimine
i	Teave Juhiste kuvamine
🔑	Lapselukk Lapseluku pika vajutamisega (ca 4 sek) aktiveerimine ja inaktiveerimine
🏠	Avage paneel. Täitke või tühjendage veepaak

## Juhtnupp

Juhtnupust muudate ekraanile ilmuvaid väärtusi.

Puutetundlikul ekraanil olevate valikuloendite lehitsemiseks kasutage samuti juhtnuppu.

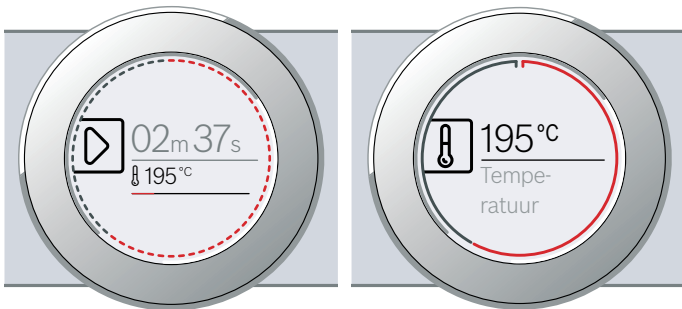
Enamiku valikuloendite puhul peate juhtnupu uuesti tagasi keerama, kui olete jõudnud esimese või viimase punkti juurde.

## Ekraan

Ekraan on üles ehitatud nii, et saate kõiki andmeid lugeda ühekorraga.

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

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



## Ringjoon

Ekraanist väljapool on ringjoon.

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

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

## Temperatuurinäit

Pärast programmi käivitumist kuvatakse ekraanil ahju hetketemperatuuri.

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

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

## Puutetundlik ekraan

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

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

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

Temperatuur

< Kuumutusviis  
4D kuum õhk

## Funktsioonid

Seadmel on erinevad funktsioonid, mis seadme kasutamist lihtsustavad.

Täpsed juhised nende kohta leiате asjaomastest peatükkidest.





Funktsioon	Otstarve
Kuumutusviisid → "Seadme kasutamine" lk 16	Roogade optimaalseks valmistamiseks on olemas erinevad täpselt välja reguleeritud kuumutusviisid.
Abi → "Road" lk 39	Paljude roogade jaoks on sobivad seadistused juba ette programmeeritud.
Aur → "Aur" lk 20	Roogade optimaalseks valmistamiseks on olemas erinevad täpselt välja reguleeritud auruga kuumutusviisid.
Mikrolainerežiim → "Mikrolaineahi" lk 23	Mikrolainerežiimil saate roogi kiiremini valmistada, kuumutada või üles sulatada.
Mikrokombi → "Mikrolaineahi" lk 23	Sellega saate lisaks mikrolainerežiimile sisse lülitada veel mõne kuumutusviisi.
Home Connect abi → "Home Connect" lk 29	Selle funktsiooniga saate oma ahju ühendada mobiilse lõppseadmega.
Puhastamine → "Puhastusfunktsioon" lk 32	Puhastamiseks on erinevad puhastusfunktsioonid: pürolüüs, katlakivi eemaldamine ja kuivatamine.
Põhiseadistused → "Põhiseaded" lk 27	Seadme põhiseadistusi saate kohandada vastavalt oma soovidele.

## Kuumutusviisid

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

Kuumutusviiside sümbolid aitavad kuumutusviise paremini meelde jätta.

Kui temperatuuriseadistus on kõrgem kui 275 °C ja grillimisrežiim on seatud 3 peale, alandab seade umbes 40 minuti pärast temperatuuri tasemele 275 °C ja lülitab sisse grillimisrežiimi 1.

Kuumutusviis	Temperatuur	Otstarve
 4D-kuum õhk *	30-275 °C	Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
 Ülalt-/altkuumutus *	30-300 °C	Tavapäraseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
 Kuum õhk Eco	30-275 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil ilma eelkuumutamata. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Kõige tõhusam on kuumutusviis vahemikus 125-275 °C. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu ja energiatõhususklassi kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil.
 Ülalt-/altkuumutus Eco	30-300 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks. Kuumus tuleb ülalt ja alt. Kõige tõhusam on kuumutusviis vahemikus 150-250 °C. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.
 Õhuringlusega grill *	30-300 °C	Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuumu õhu roa ümber ringlema.
 Laiapinnaline grill	Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimiseks ja gratineerimiseks. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
 Kitsapinnaline grill	Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Väiksemas koguses lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimiseks ja gratineerimiseks. Kuumeneb grillküttekeha all olev pinna keskosa.
 Pitsarežiim	30-275 °C	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
 Intensiivkuumutus	30-300 °C	Krõbeda põhjaga roogade küpsetamiseks. Kuumus tuleb ülalt ja eriti intensiivselt alt.
 Õrn küpsetus	70-120 °C	Pruunistatud tundlike lihatükkide aeglaseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks kaaneta nõus. Madalatemperatuuriline kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
 Altkuumutus	30-250 °C	Veevannis küpsetamiseks ja järelküpsetamiseks. Kuumus tuleb alt.
 Kuivatamine	30-80 °C	Ürtide, puuvilja ja köögivilja kuivatamiseks.
 Soojana hoidmine *	60-100 °C	Valminud roogade soojana hoidmiseks.
 Nõude eelsoojendamine	30-70 °C	Nõude soojendamiseks.



\* selle kuumutusviisi puhul on võimalik kasutada auru (veepaak peab olema täidetud)

## Soovituslikud väärtused

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

## Aur

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

Kuumutusviis	Temperatuur	Otstarve
 Regeneerimine	80-180 °C	Väikestele portsjonitele ja küpsetistele Valmisroogade säästlik soojendamiseks. Aur ei lase roogadel kuivaks minna.
 Kääritamine	30-50 °C	Pärmitaina ja haputaina jaoks Tainas kerkib tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril. Taina pind ei muutu kuivaks.

## Mikrolainerežiim

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

Mikrolainevõimsused on astmelised ja ei vasta alati täpsetele vattidele, mida seade kasutab.

Mikrolainevõimsuse aste	Maksimaalne kestus	Otstarve
90 W	1 tund 30 minutit	tundlike roogade ülessulatamiseks
180 W	1 tund 30 minutit	ülessulatamiseks ja edasiküpsetamiseks
360 W	1 tund 30 minutit	liha küpsetamiseks ja tundlike roogade soojendamiseks
600 W	1 tund 30 minutit	roogade soojendamiseks ja küpsetamiseks
Maksimaalne võimsus (W)	30 minutit	vedelike kuumutamiseks

## Mikrokombi

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


Selleks sobivad mikrolainevõimsused vahemikus 90 ja 360 W.

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

**Märkus:** Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, et ahjuvalgustus ei lülitu sisse töötava seadme puhul. → "Põhiseaded" lk 27

## Muu teave

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

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

Mõned juhised ilmuvad automaatselt nt kinnitamiseks või käsu või hoiatusena.

## Ventilaator

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

## Tähelepanu!

Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb seade üle.

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


**Märkus:** Ventilaatori töötamise aega saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 27

## Ahju funktsioonid

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

## Seadme ukse avamine

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

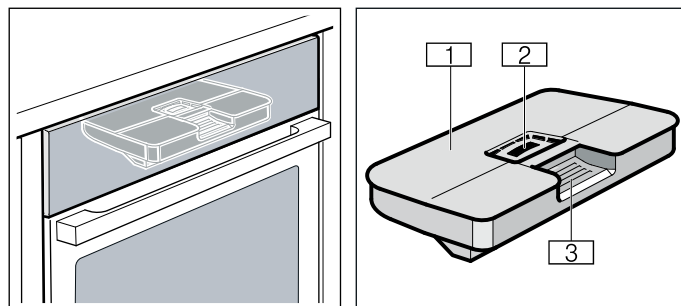
**Märkus:** Mikrolainerežiimi puhul peate pärast ukse sulgemist tööd nupust start/stop  jätkama. Selle kohta käivat põhiseadistust saate muuta. → "Põhiseaded" lk 27

## Ahjuvalgustus

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

## Veepaak

Seade on varustatud veepaagiga. Veepaak asub paneeli taga. Auruga režiimi kasutamisel täitke veepaak veega. → "Aur" lk 20



- 1 Paagi kaas
- 2 Täitmisava
- 3 Käepide veepaagi väljavõtmiseks ja sissepanekuks

## Tarvikud

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

### Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:

	<p><b>Rest</b> Nõude, kookide ja ahjuvormide jaoks. Praadide, grillroogade ja sügavkülmutatud roogade jaoks. Rest sobib kasutamiseks mikrolainerežiimil.</p>
	<p><b>Universaalpann</b> Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.</p>
	<p><b>Küpsetusplaat</b> Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.</p>
	<p><b>Praetermomeeter</b> Võimaldab liha küpsetada täpsel sisetemperatuuril. Järgige asjaomases peatükis toodud juhiseid. → "Praetermomeeter" lk 25</p>

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.

### Mikrolainerežiim

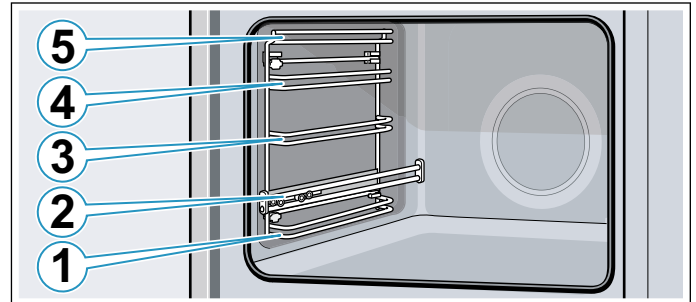
Kui ahi töötab üksnes mikrolainerežiimil, sobib kasutamiseks vaid komplekti kuuluv rest. Universaalpann või küpsetusplaat võivad tekitada sädemeid ja ahjukamber võib kahjustada saada.

Kui ahi töötab kombineeritult mikrolainerežiimiga või režiimiga "Road", võite kasutada ka universaalpanni, küpsetusplaati või teisi komplekti kuuluvaid tarvikuid.

### Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Ahjus on kõige kõrgem tasand mõnikord tähistatud grilli sümboliga.

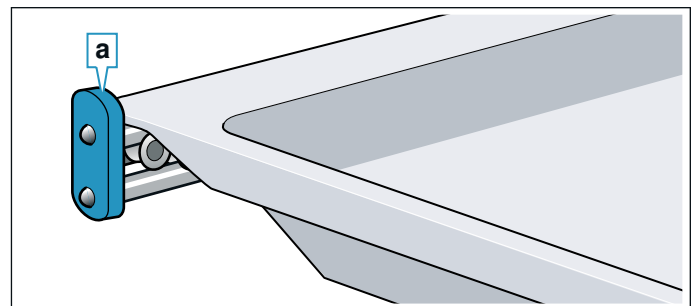


Tasanditel 1, 3, 4 ja 5 asetage lisatarvik alati tasandi mõlema juhtsiini vahele.

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

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

Joonisel toodud näide: universaalpann




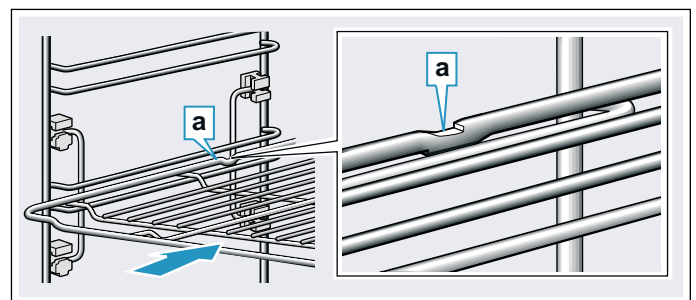
### Märkused

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

### Fikseerumisfunktsioon

Lisatarviku saab poolenisti välja tõmmata, nii et see fikseerub. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

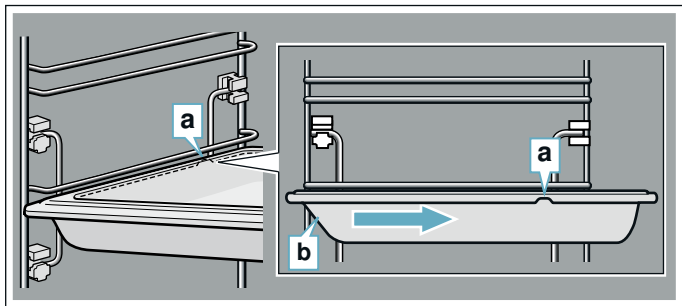
Resti sisselükkamisel jälgige, et fiksaator **a** on taga ja on suunatud alla. Kiri "microwave" peab olema ees ja kumerus peab olema suunatud alla .





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

Joonisel toodud näide: universaalpann



## Täiendavad lisatarvikud

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

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

**Märkus:** Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).  
→ "Hooldekeskus" lk 39

### Täiendavad lisatarvikud

#### Rest

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

#### Universaalpann

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

Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.

#### küpsetusplaat

Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

#### Sisseasetatav rest

Liha, linnuliha ja terve kala jaoks.

Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja lihamahla.

#### 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.

#### Sisseasetatava restiga profi-pann

Suurte koguste valmistamiseks.

#### Profi-panni kaas

Kaas muudab profi-panni professionaalseks hautamisnõuks.

#### Pitsapann

Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.

#### Grillplaat

Grillimiseks resti asemel või pritsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpannis.

#### Leivaküpsetusplaat

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

#### Klaaist hautamisnõu (5,1 liitrit)

Mooritud roogade ja vormiroogade jaoks.

Sobib eriti hästi funktsioonile "Road".

#### Klaasist alus

Suurte praadide, mahlaste kookide ning vormiroogade jaoks.

#### Klaaspann

Vormiroogade, köögiviljaroogade ja küpsetiste jaoks.

#### Illuistud

Mööbli põhja ja seadme alusplaadi katmiseks.

## Enne esmakordset kasutamist

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

### Enne esmakordset kasutuselevõttu

Enne esmaseadistamist hankige veevarustusfirmast teavet vee kareduse kohta.

Selleks et seade annaks õigel ajal märku katlakivi eemaldamise vajadusest, peab vee kareduse vahemik olema õigesti välja reguleeritud.

#### Tähelepanu!

- Ebsobivad 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.
- Kasutades filtreeritud vett või vett, kust on mineraalid eemaldatud, võib tekkida häireid seadme töös. Kuigi veepaak on täidetud, ilmub käsk lisada vett või auruga režiim katkeb umbes 2 minuti pärast. Vajaduse korral segage kokku filtreeritud vesi või vesi, millest on mineraalid eemaldatud, ilma süsihappegaasita mineraalveega vahekorras 1:1.

#### Märkused

- Kui vesi on väga lubjarikas, soovitame kasutada pehmendatud vett.
- Kui kasutate üksnes pehmendatud vett, võite vee kareduse vahemikuks valida "pehmendatud".
- Kui kasutate mineraalvett, valige vee kareduse vahemikuks "4 - väga kare".
- Kui kasutate mineraalvett, siis peab mineraalvesi olema karboniseerimata.

Vee kareduse vahemik	Seadistus
0	00 pehmendatud
1 (kuni 1,3 mmol/l)	01 pehme
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 keskmine
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 kare
4 (üle 3,8 mmol/l)	04 väga kare

## Esmakordne kasutuselevõtt

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

**Märkus:** Neid seadistusi saate põhiseadistustes mis tahes ajal uuesti muuta. → "Põhiseaded" lk 27

## Home Connect abil

Esmaseadistused saate teha seadmel endal või mobiilse lõppseadme kaudu, kasutades Home Connect rakendust.

1. Puudutage tekstivälja "Home Connect".
2. Järgige peatükis Home Connect toodud juhiseid. → "Home Connect" lk 29

## seadmel

Tehke seadmel järgmised esmaseadistused:

### Keele seadistamine

Esimesena ilmub keel. Vaikimisi on seatud saksa keel.

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

### Kellaaja seadmine

Algseks kellaajaks on 12:00.

1. Puudutage tekstivälja "Kellaage".
2. Muutke kellaagega juhtnupust.
3. Kinnitamiseks puudutage järgmist tekstivälja. Kuvatakse järgmist seadistust.

### Vee kareduse seadmine

Vaikimisi on vee kareduse vahemikuks seadistatud "väga kare".

1. Juhtnupust reguleerige välja vee kareduse vahemik.
2. Kinnitamiseks puudutage tekstivälja "Seadistuste lõpetamine".

Ekraanile ilmub märkus, et esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.


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


## 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. Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, näiteks stürooporitükke, ja eemaldage seadme sees või peal olev teip.
3. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.
4. Lülitage seade nupust on/off  sisse.
5. Täitke veepaak. → "Täitke veepaak" lk 21
6. Reguleerige välja toodud kuumutusviis, temperatuur ja auru lisandumine ning käivitage funktsioon. → "Aurküpsetus - auruga kuumutusviis" lk 20

Seadistused	
Kuumutusviis	4D kuum õhk  koos auru lisandumisega režiim 03 (tugev)
Temperatuur	maksimaalne
Kestus	1 tund

7. Ajal, mil ahi kuumeneb, õhutage kööki.
8. Pärast toodud kestuse möödumist lülitage seade nupust on/off  välja.
9. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
10. Puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
11. Tühjendage veepaak ja kuivatage ahjukamber. → "Iga kord pärast auruga režiimi" lk 22

### Tarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.



## Seadme kasutamine

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


### Seadme sisse- ja väljalülitamine

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

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

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


## Seadme sisselülitamine

Nupust on/off  lülitate seadme sisse.

Ekraanile ilmub Boschi logo ja seejärel kuumutusviiside valikuloend.

**Märkus:** Kuumutusviisi, mis peab ilmuma pärast sisselülitamist, saate kindlaks määrata põhiseadistustes. → "Põhiseaded" lk 27

## Seadme väljalülitamine

Nupust on/off  lülitate seadme välja.

Funktsiooni kulgemine katkestatakse.

Ekraanile ilmub kellaeg või süttib jääkuumuse märgutuli.


**Märkus:** Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, kas kellaega kuvatakse ka väljalülitatud seadme puhul. → "Põhiseaded" lk 27


## Käivitamine

Iga funktsiooni peate käivitama nupuga start/stop .

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

## Töö katkestamine

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

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


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

## Funktsiooni seadistamine

Pärast seadme sisselülitamist kuvatakse seadistatud soovituslikku funktsiooni.


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

Põhimõtteliselt toimige järgmiselt:

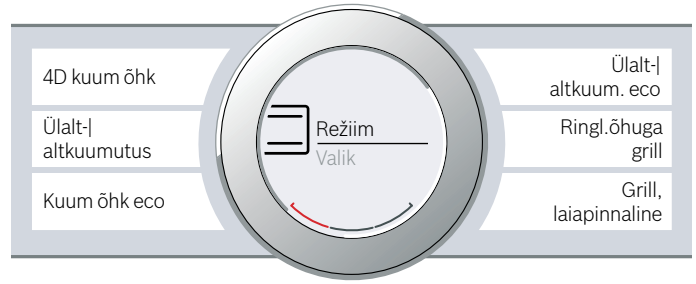
1. Puudutage asjaomast tekstivälja. Funktsioon on fookuses.
2. Juhtnupust muutke fookuses olevat valikut.
3. Vajaduse korral muutke ka teisi seadistusi. Selleks puudutage asjaomast tekstivälja ja muutke väärtust juhtnupust.
4. Käivitage nupuga start/stop . Ahi käivitub.

## Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

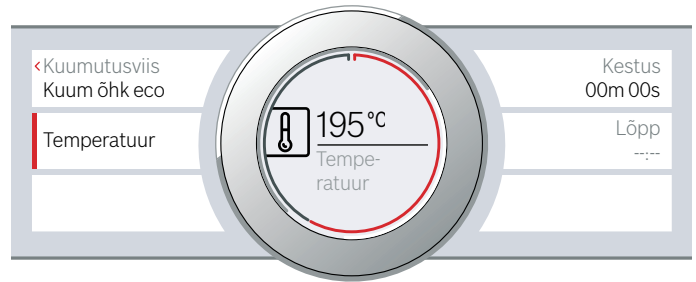
Kui välja ei ole valitud funktsiooni "Kuumutusviisid", siis puudutage menüüs tekstivälja "Kuumutusviisid". Puutetundlikule ekraanile ilmub kuumutusviiside valikuloend.


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

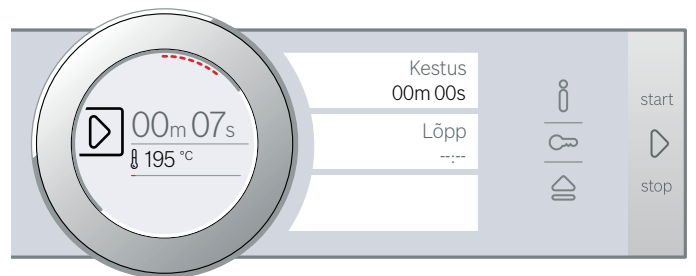
1. Puudutage soovitud kuumutusviisiga tekstivälja. Vajaduse korral lehitsege valikuloendis juhtnupu abil.




2. Temperatuur on valgelt fookuses. Juhtnupust reguleerige välja temperatuur.



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




Seade hakkab kuumenema.

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

**Märkus:** Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja. → "Ajafunktsioonid" lk 18

## Muutmine

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

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

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

## Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega saate mõne kuumutusviisi puhul lühendada kuumenemise kestust.

Kiirkuumutuseks sobivad järgmised kuumutusviisid.

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

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

### Seadmine

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

1. Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.
2. Puudutage tekstivälja "Kiirkuumutus". Tekstiväljal on "sees". Ekraanile ilmub kinnituseks viide.

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

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

### Katkestamine

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

## Ajafunktsioonid

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega.

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

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

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

**Märkus:** Helisignaali kõlamise kestust saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 27

## Kestuse seadistamine

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

### Seadmine

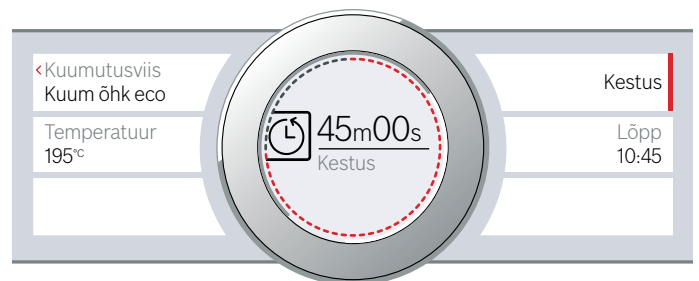
Olenevalt sellest, millises suunas keerate juhtnuppu kõigepealt, algab kestus soovituslikust väärtusest: vasakule 10 minutit, paremale 30 minutit.

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

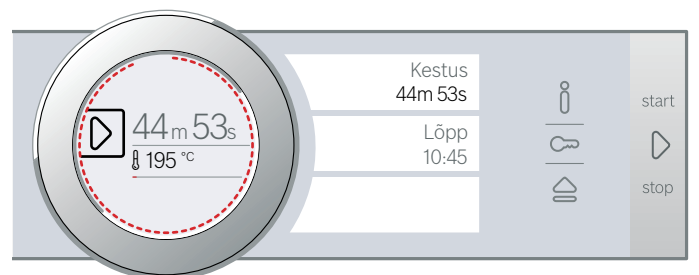
Maksimaalselt saab seadistada 23 tundi ja 59 minutit.

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

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



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



Seade hakkab kuumenema.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanil on kestus 00m 00s. Tekstivälja "Kestus" kaudu saate kestuse uuesti välja reguleerida või nupust start/stop tööd ilma kestuseta jätkata.

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

### Muutmine ja katkestamine

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

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

## Lõpu seadmine

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

### Märkused

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


### Seadmine

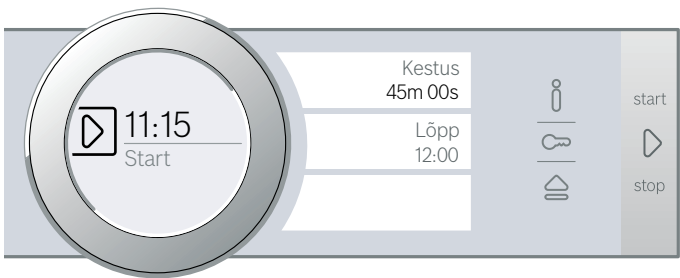
Kestuse lõppu saab seada maksimaalselt 23 tunni ja 59 minuti võrra hilisemaks.

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

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





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



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


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

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

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

### Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa lõpetusaega enam muuta.

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

## Signaalkella seadmine



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

### Seadmine

Signaalkell hakkab alati käima nullist minutist.


Mida suurem on väärtus, seda suuremaks lähevad seadmisel ajasammud.

Seadistada saab maksimaalselt 24 tundi.

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

**Märkus:** Mõne sekundi pärast käivitus signaalkell ka automaatselt.


Signaalkella aeg hakkab jooksma.

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

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

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

### Muutmine ja katkestamine

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

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





Mõne kuumutusviisi puhul saate kasutada auru. Peale selle on Teie käsutuses kuumutusviisid Kääritamine ja Regeneerimine.

### **Hoiatus – Põletusoh!**

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.

## Müra

### Pump

Töötamise ajal ja pärast väljalülitamist kuulete põrisevat häält. Müra tekib pumba toimivuse testi tõttu. See on normaalne heli.

### Paneel

Paneeli avamise ajal kuulete põrisevat või klõpsuvat häält. Müra tekib paneeli väljatõmbamise tõttu. See on normaalne heli.

## Aurküpsetus - auruga kuumutusviis

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

### Roog

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

Kuumutusviisi ja auru intensiivsuse soovitud kombinatsiooni reguleerite välja ise. Kuumutusviisi ja auru intensiivsuseastme sobitamisel on abiks järgnevad tabelid, samuti võite valida mõne programmi.

### Auru intensiivsuseastme

Auru lisamine võib toimuda eri intensiivsuseastmel:

Intensiivsus	Režiim
madal	01
keskmised	02
tugev	03

### Sobivad kuumutusviisid

Auru saate kasutada järgmiste kuumutusviiside puhul:

- 4D-kuum õhk
- Ülalt-/altkuumutus
- Õhuringlusega grill
- Soojana hoidmine

### Käivitada

1. Täitke veepaak.
2. Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.

3. Puudutage tekstivälja "Auru lisamine". Ekraanil on aurutamisrežiim valgelt fookuses.
4. Juhtnupust reguleerige aurutamisrežiim välja.
5. Käivitage nupuga start/stop . Seade hakkab kuumenema.

**Märkus:** Kui veepaak auruga küpsetamise ajal tühjeneb, ilmub ekraanile käsk veepaak täita. Töö jätkub ilma auru lisandumiseta.

### Muutmine ja katkestamine

Aurutamisrežiimi muutmiseks puudutage tekstivälja "Aurutamisrežiim". Aurutamisrežiim on fookuses ja seda saab juhtnupust muuta. Muudatus võetakse automaatselt üle.

Kui soovite auru lisandumist katkestada, seadke "Auru lisamine" tagasi "0" peale.

**Märkus:** Töö jätkub ilma auru lisandumiseta.

## Regeneerimine

Kuumutusviisi Regeneerimine kasutades saate valmisroogi tervislikult üles soojendada ja värskendada tahkunud küpsetisi. Aur lülitub sisse automaatselt.

**Märkus:** Kui veepaak saab regeneerimise režiimi ajal tühjaks, siis funktsioon katkeb. Täitke paak veega.

### Käivitada

1. Täitke veepaak.
2. Puudutage välja **menu**. Ilmub funktsioonide loend.
3. Puudutage tekstivälja "Kestus".
4. Puudutage tekstivälja "Regeneerimine". Temperatuur on fookuses.
5. Juhtnupust reguleerige välja temperatuur.
6. Puudutage tekstivälja "Kestus" ja reguleerige välja soovitud kestus.  
**Märkus:** Auruga kuumutusviiside puhul on kestus alati vajalik.
7. Käivitage nupuga start/stop . Seade hakkab kuumenema.

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

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

### Muuta

Seadistusi saab tavalisel viisil muuta.

Temperatuuri või kestuse muutmiseks puudutage asjaomast tekstivälja ja muutke juhtnupust. Muudatus võetakse automaatselt üle.

Kuumutusviisi muutmiseks katkestage töö eelnevalt nupust start/stop .

## Kääritamine

Kuumutusviisil "Kääritamine " kerkib pärimatainas tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril ega kuiva ära.

Sobiva seadistuse valikuks juhenduge tabelis toodud andmetest. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 41



**Märkus:** Kui veepaak saab kääritamise režiimi ajal tühjaks, siis funktsioon katkeb. Täitke paak veega.

### Käivitada

1. Täitke veepaak.

**Märkus:** Lülitage kääritamise režiim sisse vaid siis, kui ahi on täielikult jahtunud (toatemperatuuril).

2. Puudutage välja **menu**.

3. Puudutage tekstivälja "Kestus".

4. Puudutage tekstivälja "Kääritamisrežiim".

Temperatuur on fookuses.

5. Juhtnupust reguleerige välja temperatuur.

6. Puudutage tekstivälja "Kestus" ja reguleerige välja soovitud kestus.

**Märkus:** Auruga kuumutusviiside puhul on kestus alati vajalik.

7. Käivitage nupuga start/stop  $\triangleright$ .

Seade hakkab kuumenema.

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

Kui roog on valmis, lülitage seade nupust on/off  $\text{\textcircled{1}}$  välja.

### Muuta

Seadistusi saab tavalisel viisil muuta.

Temperatuuri või kestuse muutmiseks puudutage asjaomast tekstivälja ja muutke juhtnupust. Muudatus võetakse automaatselt üle.

Kuumutusviisi muutmiseks katkestage töö eelnevalt nupust start/stop  $\triangleright$ .

### Täitke veepaak

Veepaak asub paneeli taga. Enne kui käivitate auruga režiimi, avage paneel ja valage veepaaki vett.

Veenduge, et olete välja reguleerinud õige vee kareduse vahemiku. → "Põhiseaded" lk 27

#### **⚠ 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 kuuma auru ja leeki.

#### **⚠ Hoiatus – Põletusoh!**

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.

#### **Tähelepanu!**

Kasutades filtreeritud vett või vett, millest on mineraalid eemaldatud, võib tekkida häireid seadme töös.

Kuigi veepaak on täidetud, ilmub käsk lisada vett või auruga režiim katkeb umbes 2 minuti pärast.

Vajaduse korral segage kokku filtreeritud vesi või vesi, millest on mineraalid eemaldatud, ilma süsihappegaasita mineraalveega vahekorras 1:1.

### Märkused

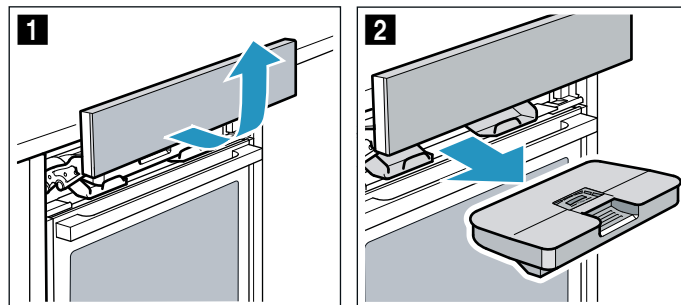
- Kui vesi on väga lubjarikas, soovitame kasutada pehmendatud vett.
- Kui kasutate üksnes pehmendatud vett, võite vee kareduse vahemikuks valida "pehmendatud".
- Kui kasutate mineraalvett, valige "vee kareduse vahemik 4 - väga kare".
- Kui kasutate mineraalvett, siis peab mineraalvesi olema karboniseerimata.

1. Puudutage välja  $\text{\textcircled{1}}$ .

Paneel lükatakse automaatselt ette.

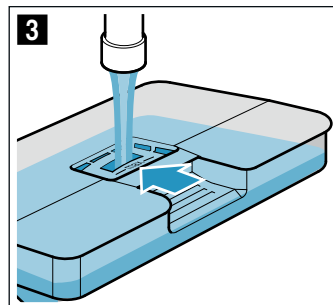
2. Tõmmake paneel kahe käega ette ja seejärel lükake üles, kuni see fikseerub kohale (joonis 1).

3. Kergitage veepaaki ja võtke see paagipesast välja (joonis 2).



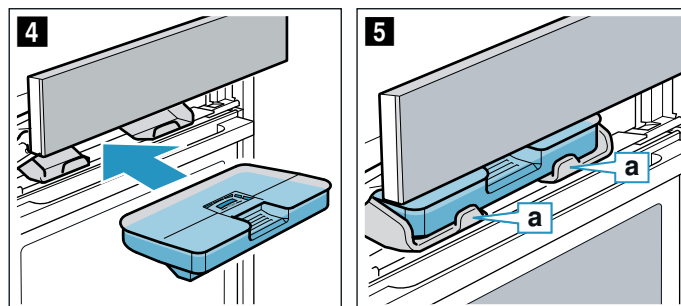
4. Suruge kaas piki tihendit tugevasti peale, et vesi ei saaks veepaagist välja voolata.

5. Täitke veepaak külma veega kuni märgistuseni "max" (joonis 3).



6. Asetage veega täidetud paak kohale (joonis 4).

Veenduge, et veepaak fikseerub mõlema kinnituse **a** taha (joonis 5).



- Lükake paneel aeglaselt alla, seejärel taha, kuni see on täielikult suletud. Veepaak on täidetud. Võite auruga funktsiooni käivitada.

### Veepaagi täitmine

#### Märkused

- Auruga funktsioonid töötavad ilma auru lisandumiseta edasi.
- Kui veepaak saab kääritamise või regenererimise režiimi ajal tühjaks, siis funktsioon katkeb. Täitke paak veega.

- Avage paneel.
- Võtke veepaak välja ja täitke veega.
- Asetage veega täidetud paak kohale ja sulgege paneel.

### Iga kord pärast auruga režiimi

#### ⚠️ Hoiatus – Põletusohht!

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

#### ⚠️ Hoiatus – Põletusohht!


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

#### Tähelepanu!

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

Iga kord pärast auru kaustamist pumbatakse järelejäänud vesi tagasi veepaaki. Tühjendage ja seejärel kuivatage veepaak. Iga kord pärast kasutamist jääb ahju niiskust. Ahju kuivatamiseks kasutage funktsiooni "Kuivatusefunktsioon" või pühkige ahi lapiga kuivaks.

#### Märkused

- Pärast seadme väljalülitamist põleb väli  pisut kauem ja tuletab meelde, et veepaak on vaja tühjendada.
- Katlakiviplekid eemaldage äädikaga niisutatud lapiga, loputage pind üle puhta veega ja kuivatage pehme lapiga.

### Veepaagi tühjendamine

#### Tähelepanu!

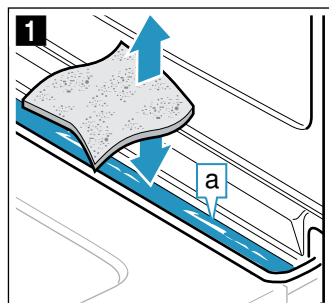
- Ärge kuivatage veepaaki kuumas ahjus. See kahjustab veepaaki.
- Ärge peske veepaaki nõudepesumasinas. See kahjustab veepaaki.

- Avage paneel.
- Eemaldage veepaak.
- Võtke veepaagi kaas ettevaatlikult pealt.
- Valage veepaak tühjaks, peske nõudepesuvahendiga ja loputage üle puhta veega.
- Kuivatage kõik osad pehme lapiga.
- Kaane tihend hõõruga täiesti kuivaks.

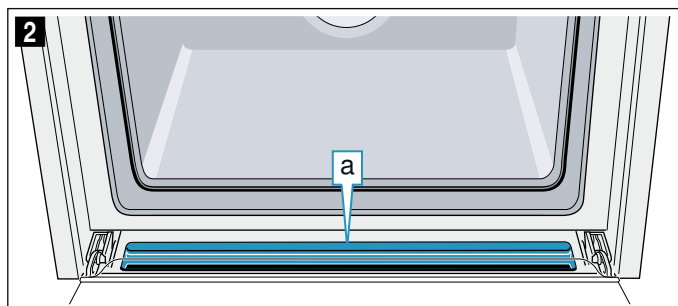
- Laske kuivada nii, et kaas on avatud.
- Asetage kaas veepaagi peale ja suruge kinni.
- Asetage veepaak kohale ja sulgege paneel.

### Kuivatage tilgarenn.

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



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





### Kuivatamise käivitamine

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

#### Tähelepanu!

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

- Laske seadmel jahtuda.
- Suurem mustus eemaldage ahjust kohe ja pühkige ahju põhi kuivaks.
- Vajaduse korral lülitage seade nupust on/off  sisse.
- Puudutage välja **menu**. Ilmub funktsioonide loend.
- Puudutage tekstivälja "Puhastus".
- Puudutage tekstivälja "Kuivatus". Kuvatakse kestus. Seda ei saa muuta.
- Käivitage nupuga start/stop . Kuivatamine käivitub ja lõpeb 10 minuti pärast automaatselt.
- Avage seadme uks ja jätke see 1 kuni 2 minutiks lahti, et niiskus saaks ahjust väljuda.

### Kuivatage ahi käsitsi

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

## Mikrolaineahi

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

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

### Nõu

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

Sobivad on kuumuskindlad klaas-, klaaskeraamilised, portselan-, keraamilised või temperatuurikindlast plastist nõud. Mikrolained tungivad nendest materjalidest läbi. Keraamilisi nõusid võite kasutada ka siis, kui need on täielikult glasuuritud ja ilma pragudeta.

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

Kombineeritud režiimil küpsetamiseks võite kasutada ka tavalisi metallist küpsetusvorme. Nii pruunistub kook ka alt.

Muuks otstarbeks metallnõud ei sobi. Metall ei lase mikrolaineid läbi. Road jäävad suletud metallnõudes külmaks.

### Tähelepanu!

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

### Nõude test

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

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

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

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

### ⚠ Hoiatus – Põletusoh!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.

### Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Kui ahi töötab üksnes mikrolainerežiimil, sobib kasutamiseks vaid komplekti kuuluv rest.

Universaalpann või küpsetusplaat võivad tekitada sädemeid ja ahjukamber võib kahjustada saada.

Kui ahi töötab kombineeritult mikrolainerežiimiga või režiimiga "Road", võite kasutada ka universaalpanni, küpsetusplaati või teisi komplekti kuuluvaid tarvikuid.

Mikrolainerežiimil asetage tarvik tasandile 2, kui ei ole märgitud teisiti.

### Mikrolainevõimsuse astmed

Kasutada saate mikrolainevõimsuse eri astmeid, mis sobivad erinevate liiki roogadele.


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

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


Maksimaalne võimsus on ette nähtud ainult vedelike kuumutamiseks, mitte toitade soojendamiseks. Seadme kaitseks vähendatakse mikrolainerežiimi maksimaalset võimsust esimestel minutitel sammhaaval võimsusele 600 W. Täisvõimsust saab uuesti kasutada pärast jahtumisaja möödumist.


### Mikrolainevõimsuse seadistamine

Enne mikrolainerežiimi seadistamist järgige sobiva nõu kohta toodud juhiseid.

1. Puudutage välja **menu**.  
Ilmub funktsioonide loend.
2. Puudutage tekstivälja "Mikrolainerežiim".
3. Puudutage soovitud mikrolainevõimsuse tekstivälja. Ekraanil on kestus valgelt fookuses.
4. Reguleerige kestus juhtnupust välja.
5. Käivitage nupuga start/stop .  
Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksuma.  
Kuumenemisjoont mikrolainerežiimi puhul ei kuvata. Seade käivitub.

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

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

**Märkus:** Kui avate töötamise ajal seadme ukse, siis seadme töö katkeb. Pärast ukse sulgemist peate töö jätkamiseks vajutama nupule start/stop .  
Kui olete selleks muutnud põhiseadistust, veenduge, et mikrolaineahi ei jätkata töötamist tühjalt. → "Põhiseaded" lk 27

Kui seadet kasutatakse üksnes mikrolainerežiimil, siis lülitab seade kondensaadi vältimiseks alates võimsusest 600 W automaatselt sisse ühe küttekeha. Ahi ja tarvikud lähevad väga kuumaks. See ei mõjuta küpsetustulemust.

**Märkus:** Seda funktsiooni saate põhiseadistustes välja lülitada. → "Põhiseaded" lk 27

### **⚠ Hoiatus – Põletusoh!**

Üksnes mikrolainerežiimil kasutamise korral lülitab kuivatust funktsioon kõrgeimatel võimsusastmetel automaatselt sisse küttekeha, mis ahjukambrit kuumutab. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Hoidke lapsed seadme eemal.

### **Muutmine ja katkestamine**

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






Mikrolainevõimsuse muutmiseks katkestage töö eelnevalt nupust start/stop ▷. Puudutage soovitud võimsuse tekstivälja ja nupust start/stop ▷ jätkake tööd. Kestus säilib.

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

### **Mikrokombi seadistamine**

Mõne kuumutusviisi puhul saate lisaks sisse lülitada mikrolainerežiimi.

Sobivad kuumutusviisid on:

-  4D kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  Kitsapinnaline grill

Mikrokombi puhul on Teie käsutuses järgmised mikrolainevõimsused: 90 W, 180 W ja 360 W.

Enne mikrokombi seadistamist järgige sobiva nõu kohta toodud juhiseid.

1. Puudutage välja **menu**.  
Ilmub funktsioonide loend.
2. Puudutage tekstivälja "Mikrokombi".
3. Puudutage soovitud kuumutusviisi tekstivälja.
4. Puudutage soovitud mikrolainevõimsuse tekstivälja. Ekraanil on temperatuur või võimsusaste valgelt fookuses.
5. Juhtnupust reguleerige välja temperatuur või võimsusaste.
6. Puudutage tekstivälja "Kestus".  
Ekraanil on kestus valgelt fookuses.
7. Reguleerige kestus juhtnupust välja.
8. Käivitage nupuga start/stop ▷.  
Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksmas.  
Seade käivitub.

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

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

### **Muutmine ja katkestamine**

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

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

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

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

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

### **Kuivatamine**

Pärast kasutamist kuivatage ahi, et ahju ei jääks niiskust.

### **Kuivatamise käivitamine**

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

### **Tähelepanu!**

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

1. Laske seadmel jahtuda.
2. Suurem mustus eemaldage ahjust kohe ja pühkige ahju põhi kuivaks.
3. Vajaduse korral lülitage seade nupust on/off ① sisse.
4. Puudutage välja **menu**.  
Ilmub funktsioonide loend.
5. Puudutage tekstivälja "Puhastus".
6. Puudutage tekstivälja "Kuivatus".  
Kuvatakse kestus. Seda ei saa muuta.
7. Käivitage nupuga start/stop ▷.  
Kuivatamine käivitub ja lõpeb 10 minuti pärast automaatselt.
8. Avage seadme uks ja jätke see 1 kuni 2 minutiks lahti, et niiskus saaks ahjust väljuda.

### **Kuivatage ahi käsitsi**

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


## Praetermomeeter

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

### Kuumutusviisid

Praetermomeetrit ei saa kasutada kõikidel kuumutusviisidel.

Kui olete ahjuga ühendanud praetermomeetri, saate kasutada järgmisi kuumutusviise.

	4D kuum õhk
	Ülalt-/altkuumutus
	Kuum õhk Eco
	Ülalt-/ altkuumutus Eco
	Õhuringlusega grill
	Pitsa režiim
	Regeneerimine

### Märkused

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

### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

### Ahju temperatuur

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

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

### Praetermomeetri asetamine lihasse

Enne kui tõstate roa ahju, torgake lihasse praetermomeeter.

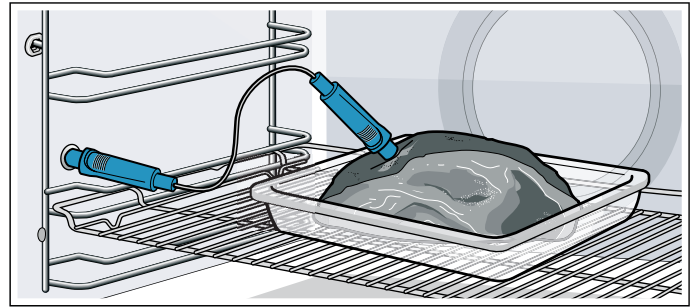
Praetermomeetril on kolm mõõtepunkti. Veenduge, et keskmine mõõtepunkt on liha sees.

### Tähelepanu!

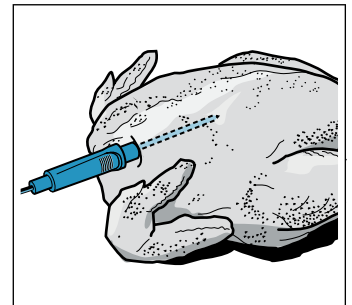
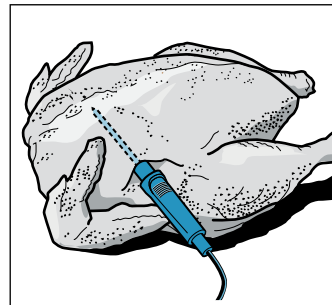
Kui lülitate lisaks sisse mikrolainerežiimi, peab praetermomeetri ots olema liha sees.

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

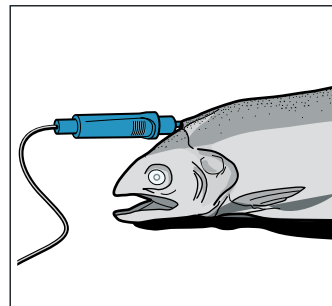
Õhemate tükkide puhul torgake küljelt kõige paksemasse kohta.



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



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



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

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

### Tähelepanu!

Ärge jätke praetermomeetri juhet millegi vahele. Ärge kasutage kaanega kaetud nõu.

Et suur kuumus praetermomeetrit ei kahjustaks, peab praetermomeeter olema grillküttekehast mõne sentimeetri kaugusel. Liha võib küpsemise ajal paisuda.




## Programmi lõpu prognoos

Kui seade on ühendatud Home Connect-iga, suudab ahi prognoosida küpsetusprotsessi eeldatavat lõppu.

Esimene prognoos ilmub ligikaudu 1 minuti pärast seadme ekraanile ja Home Connect rakendusse. Seda prognoosi arvutatakse pidevalt ümber ja ajakohastatakse.

Seda, et kuvatud kestus on prognoos, näitab


- sümbol  ja märk ~ ekraanil kellaaja ees
- kulgev kestus ekraanil
- punane rõngas ekraanil, mis muutub vastupäeva väiksemaks

Niipea kui roog on valmis, lülitub seade välja. Kõlab helisignaali.


## Sisetemperatuuri seadmine


Praetermomeeter peab olema ühendatud ahju vasakul küljel olevasse pessa.


### Kuumutusviisid

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

Seade hakkab kuumenema.

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

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

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


### Hoiatus – Põletusoht!

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

### Muutmine


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

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

Kuumutusviisi muutmiseks katkestage töö eelnevalt nupust start/stop .

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

## Katkestamine

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

## Eri toiduainete sisetemperatuurid

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

Ulatuslikku teavet kuumutusviisi ja temperatuuri kohta leiate kasutusjuhendi lõpust. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 41


Toiduaine	Sisetemperatuur °C
<b>Linnuliha</b>	
Kana	80-85
Kanafilée	75-80
Part	80-85
Pardirind, poolküps	55-60
Kalkun	80-85
Kalkunifilée	80-85
Hani	80-90
<b>Sealiha</b>	
Seakael	85-90
Seafilée, poolküps	62-70
Seaselg, küps	72-80
<b>Veiseliha</b>	
Veisefilée või rostbiif, inglisevärane	45-52
Veisefilée või rostbiif, poolküps	55-62
Veisefilée või rostbiif, küps	65-75
<b>Vasikaliha</b>	
Vasikapraad, taine	75-80
Vasikapraad, aba	75-80
Vasikakoot	85-90
<b>Talleliha</b>	
Tallekints, poolküps	60-65
Tallekints, küps	70-80
Talleselg, poolküps	55-60
<b>Kala</b>	
Kala, terve	65-70
Kalafilée	60-65
<b>Muu</b>	
Pikkpoiss, kõik lihasordid	80-90
Roogade soojendamine, regenererimine	65-75



## Lapselukk

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

Juhtpaneel lukustub ja seadistusi teha ei saa.



Ainukesena saab seadet nupust on/off  välja lülitada.

### Aktiveerimine ja inaktiveerimine

Lapselukku saate sisse- ja väljalülitatud seadmel aktiveerida või inaktiveerida.

Vajutage 4 sekundi vältel väljale .

Ekraanile ilmub kinnituseks viide.

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

## Põhiseaded


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

### Põhiseadistuste muutmise

Seade peab olema sisse lülitatud.


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

### Katkestamine

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

## Põhiseadistuste loend

Sõltuvalt seadme mudelist ei pruugi kõik põhiseadistused olla kättesaadavad.

Seadistus	Valik
Keel	Võimalik valida teisi keeli
Kellaaeg	Kellaaeg 24 h vormingus
Vee karedus	00 (pehmendatud) 01 (pehme) 02 (keskmine) 03 (kare) 04 (väga kare)*
Home Connect	WiFi sisse- või väljalülitamine → "Home Connect" lk 29
Tehase seadistused	Lähtestada Mitte lähtestada*
Helisignaali kestus	Lühike kestus (30 s) Keskmine kestus (1 min)* Pikk kestus (5 min)
Helisignaali tugevus	5-astmeline skaala
Helisignaali nupule vajutamisel	Sisse lülitatud Välja lülitatud* (helsignaali on/off  juures jääb alles)
Ekraani eredus	5-astmeline skaala
Kellanaät	Väljas Digitaal* Analoog
Valgustus	Töötamisel väljas Töötamisel sees*
Automaatne jätkamine	automaatselt mitte jätkata* Ukse sulgemisel (ainult mikrolainerežiimi jaoks)
Lapselukk	Ainult nupulukk* Ukselukk ja nupulukk
Funktsioon pärast sisselülitamist	Peamenüü Kuumutusviisid* Mikrolainerežiim Mikrokombi Abi Aur
Ettevaatust MW küpsetusplaat	Kuvada* Mitte kuvada
Öine tumendamine	Välja lülitatud* Sisse lülitatud
Kaubamärgi logo	Kuvada* Mitte kuvada
Mikroahi kuivatada	Sisse lülitatud* Välja lülitatud
Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg	Soovituslik* Minimaalne

Sabbat-seadistus	Sisse lülitatud Välja lülitatud*
* tehase seadistus (olenevalt mudelist võib tehase seadistustes esineda erinevusi)	

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

## Voolukatkestus

Seadistuste muudatused jäävad alles ka pärast voolukatkestust.

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

## Kellaaja muutmine

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

Seade peab olema sisse lülitatud.

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

## Sabbat-seade

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

## Sabbat-seadistuse käivitamine

Eeltingimuseks on, et olete põhiseadistustes sabbat-seadistuse aktiveerinud. → "Põhiseaded" lk 27


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

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

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

1. Puudutage tekstivälja „Sabbat-seadistus”.  
Ekraanil on soovituslik temperatuur valgelt fookuses.
2. Juhtnupust reguleerige välja soovitud temperatuur.
3. Enne käivitamist puudutage tekstivälja "Kestus".  
Ekraanil on soovituslik kestus valgelt fookuses.
4. Juhtnupust reguleerige välja soovitud kestus.

**Märkus:** Samaaegselt arvutatakse automaatselt välja ka lõpetusaeg, kuid seda ei saa seada hilisemaks.

5. Käivitage nupuga start/stop .

Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksuma. Seade hakkab kuumenema.



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

Lülitage seade nupust on/off  välja.

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

## Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa seadistusi enam muuta.

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

## Home Connect

See seade on Wi-Fi toega ja seda saab juhtida mobiilseadme abil.

Kui seade pole ühendatud koduvõrku, toimib seade samamoodi nagu ilma võrguühendusega ahi ja seda saab siiski juhtida displei abil.

Funktsiooni Home Connect saadavus oleneb rakenduse Home Connect teenuste saadavusest teie riigis. Rakenduse Home Connect teenused ei ole saadaval kõikides riikides. Lisateavet selle kohta leiате aadressil [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Märkused

- Järgige tingimata käesolevas juhendis olevaid ohutusjuhiseid ning tagage nende järgimine isegi siis, kui olete kodunt ära ja juhite seadet rakenduse Home Connect kaudu. Samuti peate järgima rakenduse Home Connect juhiseid. → "Olulised ohutusnõuded" lk 5
- Seadme juhtimine otse seadmelt on alati prioriteetne. Selle aja jooksul pole võimalik juhtida seadet rakenduse Home Connect kaudu.

### Seadistamine

Home Connecti seadistamiseks vajate:

- vooluvõrguga ühendatud ja sisselülitatud seade,
- nutitelefon või tahvelarvuti, mis on varustatud iOS või Android operatsioonisüsteemi aktuaalse versiooniga,
- Home Connect rakendus,
- tarnekomplekti kuuluv Home Connect paigaldusjuhend,
- koduvõrgu WLAN-signaali leviulatuses olev ahi

Rakendus juhib teid läbi kogu installeerimisprotsessi. Järgige rakenduses esitatud juhiseid.

### Kaugkäivitus

Selleks et seadet Home Connecti rakenduse kaudu käivitada ja käsitseda, tuleb aktiveerida kaugkäivitus.

Põhiseadistus	Võimalikud seadistused	Selgitus
WiFi	Sisselülitamine / väljalülitamine	Raadiomoodulit võite sisse ja välja lülitada. Kui Wifi on aktiveeritud, saate kasutada Home Connect funktsiooni. Võrku ühendatud ooterežiimil on seadme maksimaalne energiatarve 2 W.
Võrk	Võrguga ühendada / Võrgust lahti ühendada	Vajaduse korral (nt puhkuse ajal) lülitage võrguühendus sisse või välja. Pärast väljalülitamist jääb võrguinfo alles. Pärast väljalülitamist oodake mõni sekund, kuni seade on võrguga uuesti ühendatud.
Rakendusega ühendamine		Käivitage rakenduse ja seadme vaheline ühendus.
Kaugjuhtimine	sees / väljas	Seadme funktsioonide kasutamine Home Connect rakendusega. Kui see on inaktiveeritud, kuvatakse rakenduses üksnes seadme olekuid.
Info seadme kohta		Ekraanil kuvatakse teavet võrgu ja seadme kohta.


Kui kaugkäivitus on inaktiveeritud, on Home Connecti rakenduses võimalik kuvada üksnes seadme olekuid ja muuta seadistusi.

**Märkus:** Mõnda kuumutusviisi saab käivitada ainult ahju juhtpaneelilt.

Järgmistes olukordades inaktiveeritakse kaugkäivitus automaatselt:

- kui avate ahju ukse 15 minutit pärast kaugkäivituse aktiveerimist.
  - kui avate ahju ukse 15 minutit pärast ahju töö lõppu.
- Kui käivitate ahju töö seadme juhtpaneelilt, aktiveeritakse kaugkäivitus automaatselt. Nii saate teha mobiiliseadmes muudatusi või käivitada uue programmi.

### Kaugkäivituse aktiveerimine

1. Puudutage välja **menu**.
2. Puudutage tekstivälja "Kaugkäivitus". Ekraanile ilmub .



### Home Connecti seadistused

Home Connecti võite igal ajal oma vajadustega kohandada.

**Märkus:** Home Connect-seadistused leiате seadme põhiseadistusest. See, milliseid seadistusi kuvatakse ekraanil, sõltub sellest, kas Home Connect on välja reguleeritud ja kas seade on koduvõrguga ühendatud.

## Kaugdiagnostika

Kui pöördate asjaomase sooviga hooldekeskuse poole, saab hooldekeskus kaugdiagnostika abil teie seadmele ligi pääseda, tingimusel et teie seade on Home Connect serveriga ühendatud ning riigis, kus seadet kasutate, on kaugdiagnostika kättesaadav.

**Märkus:** Lisateabe ning märkused kaugdiagnostika kättesaadavuse kohta teie riigis leiate veebisaidilt [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com) rubriigist "teenindus/abi".

## Andmekaitse viide

Teie Home Connecti seadme esmakordsel ühendamisel Internetiga ühendatud WLAN-võrku edastab teie seade Home Connecti serverile järgmised andmete kategooriad (esmaregistreerimine):

- Ühene seadme ID (koosneb seadmevõtmetest ning paigaldatud Wi-Fi sidemooduli MAC-aadressist).
- Wi-Fi-sidemooduli turvasertifikaat (ühenduse infotehniliseks kaitsmiseks).
- Teie koduseadme aktuaalne riist- ja tarkvara versioon.
- Võimaliku eelnenud tehaseseadistustele lähtestamise olek.

See esmaregistreerimine valmistab kasutamiseks ette Home Connecti funktsionaalsused ja on vajalik alles sellel ajahetkel, kui te soovite Home Connecti funktsionaalsusi esmakordselt kasutada.

**Märkus:** Arvestage, et Home Connecti funktsionaalsused on kasutatavad ainult koos Home Connecti rakendusega. Teavet andmekaitse kohta saab avada Home Connecti rakenduses.

## Vastavusdeklaratsioon

Käesolevaga deklareerib Robert Bosch Hausgeräte GmbH, et Home Connect funktsiooniga seade vastab direktiivi 2014/53/EL põhinõuetele ja muudele asjaomastele sätetele.

Põhjaliku RED vastavusdeklaratsiooni leiate internetist [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) seadme tootelehelt täiendavate dokumentide alt.



2,4 GHz riba: 100 mW max.  
5 GHz riba: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): kasutamiseks ainult siseruumides

## Puhastusvahend

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

## Sobivad puhastusvahendid

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

### Tähelepanu! Pinnakahjustused

Ärge kasutage

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

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

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

### Hoiatus – Põletuse oht!

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

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

### Seadme sisepinnad

Emailitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Sissekõrbenud toidujäägid eemaldage nõudepesuvahendilahuse ja niiske lapi abil. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. <b>Tähelepanu!</b> 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. Soovitatav on kasutada puhastusfunktsiooni. → "Puhastusfunktsioon" lk 32 <b>Märkus:</b> Toiduainete jäägid võivad tekitada valgeid laike. Need ei ole probleemiks ega mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral eemaldage need sidrunhappega.
Ahjuvalgustuse klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumise korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
Uksekaate	roostevabast terasest: Kasutage roostevaba terase puhastusvahendit. Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. plastist: Puhastage kuum nõudepesuvahendilahuse ja lapiga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. Puhastamiseks võtke uksekate maha.
Ukse roostevabast terasest siseruum	Roostevaba terase puhastusvahend: Järgige tootja juhiseid. Sellega saab kõrvaldada värvimuutusi. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Siinisüsteem	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määreret, 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.
Praetermomeeter	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.

### Märkused

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

### Seadme hoidmine puhtana

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

### Hoiatus – Tuleoht!

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

### Nõuanded

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



## Puhastusfunktsioon

Seadmel on puhastusfunktsioon "pürolüüs" ja "kattlakivi eemaldamine". Pürolüüsi abil on ahjukambri puhastamine lihtne. Kattlakivi eemalduse funktsiooniga eemaldate aurutist kattlakivi.

### Pürolüüs


Puhastage ahjukamber puhastusfunktsiooniga "Pürolüüs".

Saate valida kolme puhastusrežiimi vahel.

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


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

### Märkused

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

### Hoiatus

#### Põletusoh!

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

### Hoiatus

#### Tervisekahjustuste oht!

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

### Enne puhastusfunktsiooni

#### Tähelepanu!

Enne puhastuse käivitamist võtke veepaak seadmest välja. → "Aur" lk 20

Kanderaamistikud ja siinid võivad puhastuse ajaks ahju jääda. Enne puhastamist eemaldage suurem mustus.

Võtke kõik tarvikud ja nõud ahjust välja. Vaid nii on tagatud hea puhastustulemus ahjukambri tervikuna.

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

Ukse siseklaas puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga. Kuivatage pehme

lapiga. Suurema määrdumuse korral kasutage ahjupuhastusvahendit.

### Hoiatus

#### Tuleoht!

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


### Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

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

### Puhastusfunktsiooni väljareguleerimine


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


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


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

Puhastusfunktsioon käivitub.

Ohutage kööki puhastusfunktsiooni ajal.

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

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

Ahju ust saab avada alles siis, kui lukustussümbol  kustub.

### Lõpetusaja seadmine hilisemaks

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

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



## Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa puhastusrežiimi enam muuta.

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

Ahju ust saab avada alles siis, kui lukustussümbol ☒ kustub.

## Pärast puhastusfunktsiooni

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

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

## Märkused

- Puhastamise ajal muutub raami värv seadme ukse siseküljel. See on täiesti tavaline ega mõjuta töökindlust. Värvimuutust saab eemaldada vaid roostevaba terase puhastamiseks ette nähtud vahendiga.
- Suur mustus võib tekitada emallituid pindadel valgeid laike. Need on toiduainete jäägid ega ole problemaatilised. Need ei mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral võite jäägid eemaldada sidrunhappega.

## Katlakivi eemaldamine

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

Katlakivi eemaldamine koosneb mitmest etapist. Hügieeni kaalutlustel peab katlakivi eemaldamise programm olema täielikult lõppenud, et seade oleks taas töövalmis. Katlakivi eemaldamine kestab ühtekokku ca 70 - 95 minutit.

- Eemaldage katlakivi (ca 55 - 70 min), seejärel tühjendage veepaak ja täitke see uuesti
- Esimene loputuskord (ca 9 - 12 min), seejärel tühjendage veepaak ja täitke see uuesti
- Teine loputuskord (ca 9 - 12 min), seejärel tühjendage veepaak ja kuivatage see

Kui katlakivi eemaldamine katkeb (nt voolukatkestuse või seadme väljalülitamise tõttu), ilmub pärast seadme sisselülitamist käsk seadet kaks kord loputada. Seade on kuni teise loputuskorra lõpuni muudeks rakendusteks lukustatud.

Katlakivi eemaldamise sagedus sõltub kasutatava vee karedusest. Kui auruga funktsiooni saab kasutada veel 5 või vähem korda, ilmub ekraanile teade katlakivi eemaldamise vajaduse kohta. Allesjäänud kasutuskordade arvu kuvatakse pärast sisselülitamist. Nii on Teil aega katlakivi eemaldamist ette valmistada.

## 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.

Kui olete enne katlakivi eemaldamist kasutanud auruga kuumutusviisi, siis lülitage seade kõigepealt välja, et jääkvesi aurutusüsteemist välja pumbataks.

1. Segage lahuseks kokku 400 ml vett ja 200 ml katlakivieemaldit.
2. Käivitage nupust on/off ①.
3. Võtke veepaak välja ja täitke katlakivieemaldi lahusega.
4. Asetage katlakivieemaldi lahusega täidetud veepaak seadmesse.
5. Sulgege paneel.
6. Puudutage välja **menu**. Ilmub funktsioonide loend.
7. Puudutage tekstivälja "Puhastus".
8. Puudutage tekstivälja "Katlakivi eemaldus". Kuvatakse katlakivi eemalduse kestus. Seda ei saa muuta.
9. Käivitage nupuga start/stop ▷. Seadmest eemaldatakse katlakivi. Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksma. Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali.

### Esimene loputuskord

1. Avage paneel.
2. Võtke veepaak välja, loputage korralikult, täitke veega ja asetage kohale.
3. Sulgege paneel.
4. Käivitage nupuga start/stop ▷. Seade loputab. Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali.

### Teine loputuskord

1. Avage paneel.
2. Võtke veepaak välja, loputage korralikult, täitke veega ja asetage kohale.
3. Sulgege paneel.
4. Käivitage nupuga start/stop ▷. Seade loputab. Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali.

### Järelepuhastamine

1. Avage paneel.
2. Tühjendage ja loputage veepaak.
3. Nupuga on/off ① lülitage seade välja. Katlakivi eemaldamine on lõppenud ja seade on taas töövalmis.

## Kuivatamine

Pärast kasutamist kuivatage ahi, et ahju ei jääks niiskust.

### Kuivatamise käivitamine

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

### Tähelepanu!

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

1. Laske seadmel jahtuda.
2. Suurem mustus eemaldage ahjust kohe ja pühkige ahju põhi kuivaks.
3. Vajaduse korral lülitage seade nupust on/off ① sisse.
4. Puudutage välja **menu**.  
Ilmub funktsioonide loend.
5. Puudutage tekstivälja "Puhastus".
6. Puudutage tekstivälja "Kuivatus".  
Kuvatakse kestust. Seda ei saa muuta.
7. Käivitage nupuga start/stop ▾.  
Kuivatamine käivitub ja lõpeb 10 minuti pärast automaatselt.
8. Avage seadme uks ja jätke see 1 kuni 2 minutiks lahti, et niiskus saaks ahjust väljuda.

### Kuivatage ahi käsitsi

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

## Kandraamistikud

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

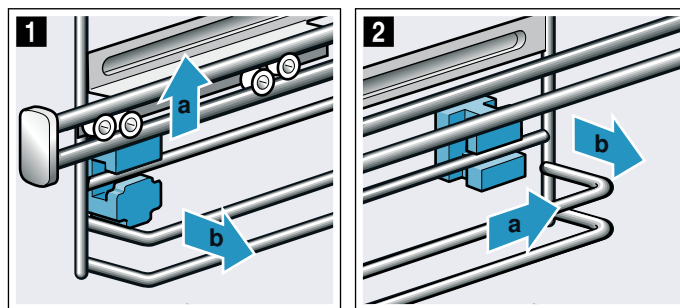
### Kandraamistike väljavõtmine ja tagasipanek

#### ⚠ Hoiatus – Põletusoht!

Kandraamistikud lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi kandraamistikke. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

#### Kandraamistike mahavõtmine

1. Suruge kandraamistikku eest üles **a** ja võtke maha **b** (joonis **1**).
2. Seejärel lükake kogu kandraamistikku pisut taha **a** ja võtke välja **b** (joonis **2**).

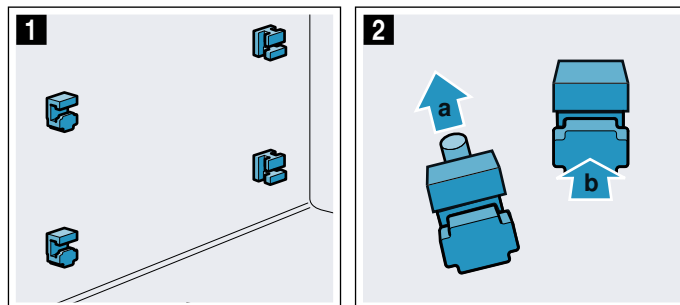


Puhastage kandraamistikke pesuvahendi ja käsnauga. Tõrksa mustuse korral kasutage harja.

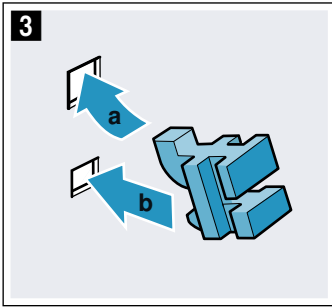
#### Hoidikute kinnitamine

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

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



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

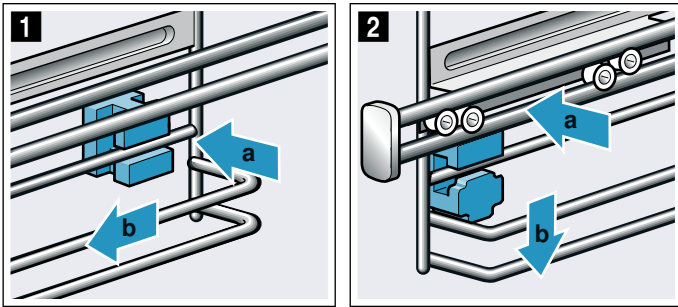


### Kanderaamistike paigaldamine

Tagasipanekul jälgige, et kanderaamistiku kaldega pool on üleval.

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

1. Asetage kanderaamistiku tagumine osa ülalt ja alt kohale **a** ja tõmmake ette **b** (joonis **1**).
2. Seejärel fikseerige esiosa **a** ja suruge alla **b** (joonis **2**).



## Seadme uks

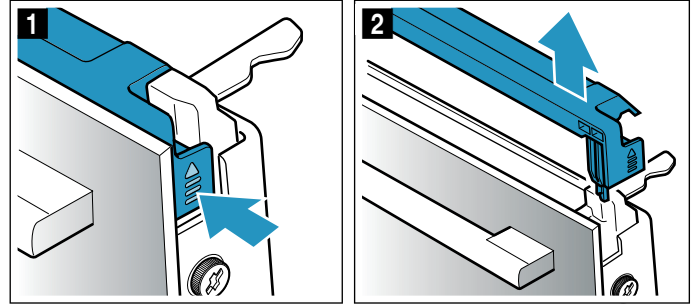
Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas puhastada seadme ust.

### Uksekatte eemaldamine

Uksekatte olev roostevaba teras võib värvi muuta. Põhjalikumaks puhastamiseks võite katte eemaldada.

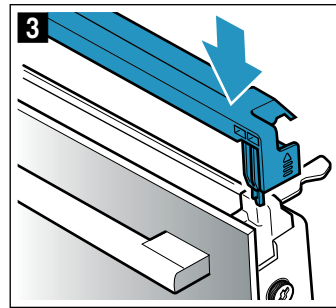
1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt kattele (joonis **1**).

3. Eemaldage kate (joonis **2**). Sulgege seadme uks ettevaatlikult



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

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



5. Sulgege seadme uks.

### Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

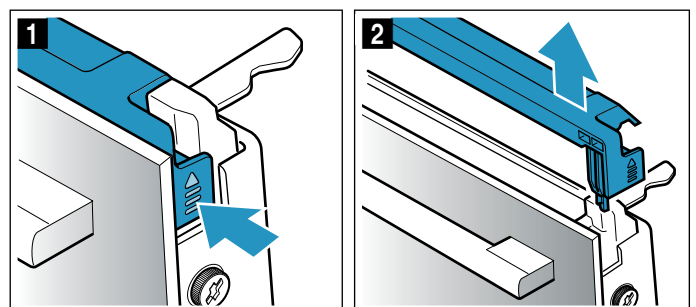
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

#### **⚠ Hoiatus** Vigastuste oht!

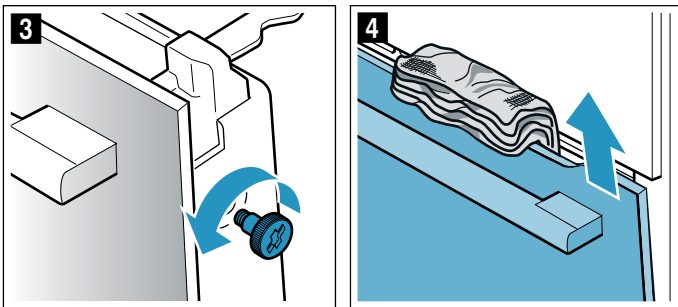
- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.
- Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega. Kandke kaitsekindaid.

### Seadme küljest eemaldamine

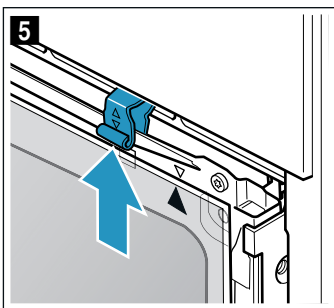
1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt kattele (joonis **1**).
3. Eemaldage kate (joonis **2**).



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



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

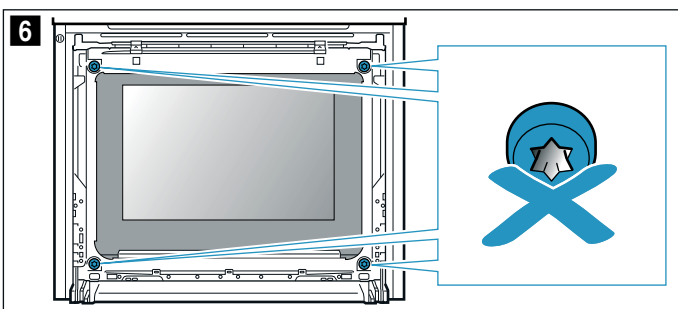


Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

**⚠ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!**

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

Ärge keerake välja nelja musta kruvi (joonis 6).



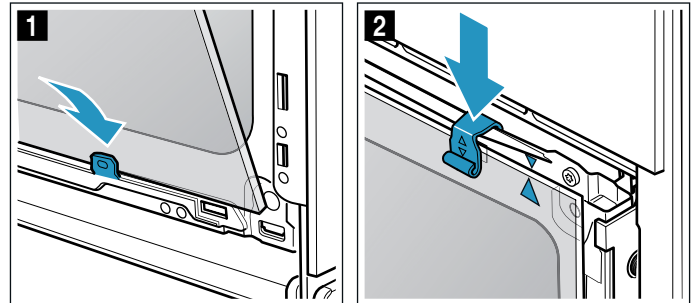
**⚠ Hoiatus Vigastuste oht!**

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

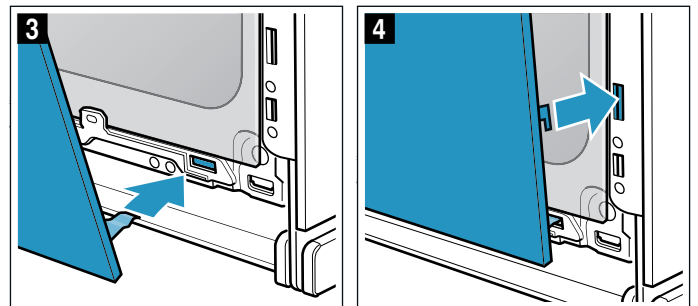
**Paigaldamine seadme külge**

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

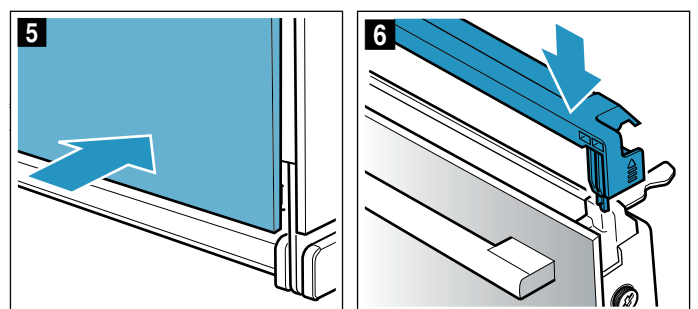
1. Asetage vaheklaas alt hoidikusse (joonis 1) ja suruge ülalt kohale.
2. Suruge mõlemad hoidikud alla (joonis 2).



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



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



9. Sulgege seadme uks.

**Tähelepanu!**

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





## Mida teha tõrgete korral?

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


## Tõrgete kõrvaldamine

Seadme tehnilisi tõrkeid saate ise väga lihtsalt kõrvaldada.

Kui roog ei õnnestu kõige paremini, siis kasutusjuhendi lõpust leiata palju soovitusi ja näpunäiteid. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 41

Tõrge	Võimalik põhjus	Abi/juhised
Seade ei tööta.	Kaitse on defektne. Voolukatkestus	Kontrollige kaitset elektrikilbist. Kontrollige, kas köögilamp ja teised köögiseadmed toimivad.
Ekraanil on "Sprache Deutsch".	Voolukatkestus	Reguleerige uuesti välja keel ja kellaaeg.
Kellaaega ei kuvata, kui seade on välja lülitatud.	Põhiseadistust on muudetud.	Muutke kellaaja kohta käivat põhiseadistust.
Seadme ust ei saa avada.	Seadme uks on lapselukuga lukustatud.	Võtke lapseluk maha, selleks vajutage 4 sekundi vältel väljale  . Lukustust saab välja lülitada põhiseadistustest.
Seadme ust ei saa avada, ekraanil põleb sümbol  .	Seadme uks on puhastusfunktsiooni tõttu lukustatud.	Oodake, kuni ahi on jahtunud ja sümbol  kustub.
Seade ei kuumene, ekraanil põleb sümbol  .	Põhiseadistustes on aktiveeritud demorežiim.	Lahutage seade korraks vooluvõrgust (lülitage välja seadme kaitse) ja inaktiveerige seejärel 3 minuti vältel põhiseadistustes demorežiim.
Juhtrõngas on juhtpaneelist välja kukunud.	Juhtrõngas tõmmati koge-mata välja.	Juhtrõngas on eemaldatav. Pange juhtrõngas juhtpaneeli vastavasse avasse tagasi ja suruge sisse, nii et see fikseerub kohale ja seda saab tavalisel viisil keerata.
Juhtrõngast ei saa enam keerata.	Juhtrõnga alla on kogunenud mustust.	Juhtrõngas on eemaldatav. Eemaldamiseks tõmmake juhtrõngas lihtsalt välja. Või vajutage juhtrõnga välimisele servale, nii et see tuleb ühte serva pidi välja, seejärel saate selle kergesti välja tõmmata. Puhastage juhtrõngast ja selle pesa seadmes ettevaatlikult nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage teravaid ega küüriva toimega vahendeid. Ärge leotage ja ärge peske nõudepesumasinas. Pesa stabiilsuse tagamiseks ärge eemaldage juhtrõngast liiga sageli.
Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, läheb ahi kuumaks.	Kuivatusfunktsioon on sisse lülitatud.	Kui seadet kasutatakse üksnes mikrolainerežiimil, siis lülitab seade kondensaadi vältimiseks 600 W ja kõrgemal võimsusel automaatselt sisse ka ülaltkuumutuse. See ei mõjuta küpsetustulemust. Seda funktsiooni saate põhiseadistustes välja lülitada. Järgige mikrolainerežiimi kohta esitatud teavet. → "Mikrolaineahi" lk 23
Home Connect ei toimi korrektselt.		Minge saidile <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>
Auruga režiim või katlakivi eemaldus ei käivitu või katkeb	Veepaak on tühi Paneel on avatud Katlakivi eemaldus blokeerib auruga funktsioonid Sensor on defektne	Täitke veepaak Sulgege paneel Eemaldage katlakivi Pöörduge hooldekeskusse
Seade annab märku loputamise vajadusest	Katlakivi eemaldamise ajal katkes vooluvarustus või lülitati seade välja	Pärast seadme sisselülitamist loputage kaks korda
Seade annab märku katlakivi eemaldamise vajadusest, ilma et eelnevalt kuvataks loendurit	Väljareguleeritud vee kareduse vahemik on liiga madal	Eemaldage katlakivi Kontrollige väljareguleeritud vee kareduse vahemikku ja vajaduse korral kohandage seda
Nupud vilguvad	Normaalne nähtus, mis on tingitud juhtpaneeli taga olevast kondensaadniiskusest	Nuppude vilkumine lõpeb niipea, kui kondensaadniiskus on aurustunud
Auruga kuumutusviiside kasutamisel jääb roog liiga mahlaseks või muutub liiga kuivaks	Valitud on auru vale intensiivsuseaste	Valige auru kõrgem või madalam intensiivsuseaste



Ekraanile ilmub "Täita veepaak", kuigi veepaak on täis	Paneel on avatud	Sulgege paneel
	Veepaak ei ole kohale fikseerunud	Laske veepaagil kohale fikseeruda → "Aur" lk 20
	Sensor on defektne	Pöörduge hooldekeskusse
	Veepaak on alla kukkunud. Rappumise tõttu on veepaagi sisemuses olevad detailid lahti tulnud, veepaak ei ole hermeetiline.	tellige uus veepaak
Paneel paagi eemaldamiseks ei avane	Toitepistik ei ole ühendatud pistikupesast	Ühendage seade vooluvõrguga
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad
	Kaitse on defektne	Kontrollige elektrikiibist, kas seadme kaitse on töökorras
	Välja sensor  on defektne	Pöörduge hooldekeskusse Vajaduse korral tühjendage veepaak: avage seame uks, võtke sõrmedega paneeli paremast ja vasakust küljest kinni ning tõmmake paneel välja.
Küpsetamisel kõlab paugusarnane heli	Külma/sooja-efekt sügavkülmutatud toiduainete puhul, mis on tingitud veeaurust	Ei ole võimalik
Seadet ei saa käivitada, ekraanile ilmub "Ahi on liiga kuum".	Ahi on valitud roa või kuumutusviisi jaoks liiga kuum.	Laske ahju jahtuda ja käivitage siis uuesti


### **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 elektrikiibist välja. Pöörduge hooldekeskusse

### **Veateated ekraanil**

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

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

### **Maksimaalne tööaeg**


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

Maksimaalse töötaja pikkus sõltub asjaomase funktsiooni seadistustest.

### **Maksimaalne tööaeg saavutatud**

Ekraanile ilmub märkus, et maksimaalne tööaeg on saavutatud.

Töö jätkamiseks puudutage mis tahes välja või keerake juhtnuppu.

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

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

### **Ahjulambid**

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

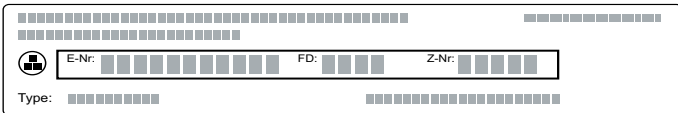
Kui LED-lamp või klaasist kate peaks siiski katki minema, pöörduge hooldekeskusesse. Lambi katet ei tohi eemaldada.

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.



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

<b>E-nr</b>		<b>FD-nr</b>	
<b>Hooldekeskus</b> 			

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

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.

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

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

## Märkused seadistamise kohta

- Toiduvalmistamise tulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ning keedunõu suurusest ja liigist. Parima tulemuse saavutamiseks kasutage ainult laitmatu kvaliteediga toiduaineid ja külmkapitemperatuuril liha. Sügavkülmutatud roogade puhul kasutage üksnes vahetult sügavkülmast võetud toiduaineid.
- Mõne roa puhul kuvatakse soovituslikku temperatuuri, kuumutusviisi ja kestust. Temperatuuri ja kestust saate muuta vastavalt oma vajadustele.
- Teiste roogade puhul kuvatakse käsku sisestada kaal. Sisestage alati kogukaal, välja arvatud juhul, kui kuvatakse teistsugust käsku. Seade seadistab Teie eest aja ja temperatuuri. Väljapoole ettenähtud kaaluvahemikku jäävat kaalu sisestada ei saa.
- Roogade puhul, mille temperatuurivaliku teeb Teie eest seade, võidakse kasutada kuni 300 °C temperatuuri. Seetõttu veenduge, et küpsetusnõu on piisavalt kuumuskindel.
- Teile antakse juhiseid nt nõude, tasandite või lihale vedeliku lisamise kohta. Mõnda rooga tuleb vahepeal segada või keerata. Selle kohta ilmub pärast käivitamist korraks ekraanile asjaomane juhise. Õigel ajal tuletab seda Teile meelde helisignaal.
- Soovitusi sobivate nõude kohta ning muid näpunäiteid toiduvalmistamiseks leiate käesoleva kasutusjuhendi lõpust. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 41

## Mikrolainerežiim

Mõne roa puhul aktiveerub automaatselt mikrolainerežiim. Mikrolainerežiimil lüheneb küpsetusaeg tunduvalt, isegi kuni poole võrra. Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivad. Peatükis "Mikrolainerežiim" leiate juhiseid sobivate nõude kohta. → "Mikrolaineahi" lk 23

## Auruga kuumutusviis

Mõne roa puhul aktiveerub aurutamise funktsioon automaatselt. Üldised märkused aurutamise funktsiooni kohta leiate asjaomasest peatükist. → "Aur" lk 20

## Hoiatus – Põletusoht!

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.

### Praetermomeeter

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

→ "Praetermomeeter" lk 25

### Roa valimine

Road on üles ehitatud ühtse struktuuri alusel:


- Kategooria
- Toit
- Roog

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

Kategooriad	Toidud
Koogid, leib-sai, pitsa	Koogid
	Väikesed küpsetised
	Küpsised
	Leib
	Kuklid
	Soolased, küpsetised, pitsa, quiche
Vormiroad, sufleed	Vormiroog, soolane, värsked, keedetud komponentidest
	Lasanje, värsked
	Kartulivorm, toored komponendid, 4 cm pak-sune
	Vormiroog, magus, värsked
Sügavkülmutatud tooted	Suflee väikestes vormides
	Pitsa
	Vormiroad
	Kartulitooted
Linnuliha	Linnuliha, kala
	Köögivilid
	Kana
Liha	Part, hani
	Kalkun
	Sealiha
	Veiseliha
	Vasikaliha
	Lambaliha
	Ulukiliha
Liharoad	
Kala	Kala
	Kalafilee
Köögivilid	Köögiviljaga ühepajatoit
	Köögivilja gratineerimine
	Küpsetatud kartulipoolikud
	Regeneerimine, valmisküpsetamine

Kategooriad	Toidud
Regeneerimine, valmisküpsetamine	Köögivilid
	Menüü
	Küpsetised
	Lisandid
Toitude sulatamine	Leib-sai, kuklid
	Koogid
	Liha, linnuliha
	Kala

### Küpsetussensor


Seade on varustatud küpsetussensoriga. See aktiveerub automaatselt, kui valite küpsetise valikuloendi mõnest järgmisest kategooriast. Kui küpsetussensor on aktiveeritud, ilmub ekraanile sümbol .

#### Programmi lõpu prognoos

Kui seade on ühendatud Home Connect-iga, suudab ahi prognoosida küpsetusprotsessi eeldatavat lõppu.

Esimene prognoos ilmub ligikaudu 1 minuti pärast seadme ekraanile ja Home Connect rakendusse. Seda prognoosi arvutatakse pidevalt ümber ja ajakohastatakse.

Seda, et kuvatud kestus on prognoos, näitab

- sümbol  ja märk ~ ekraanil kellaaja ees
- kulgev kestus ekraanil
- punane rõngas ekraanil, mis loendab vastupäeva allapoole

Niipea kui küpsetis on valmis, lülitub seade välja. Kõlab helisignaali.

Küpsetiste kategooriate valikuloend

Kategooria	Toidud	Road
Koogid, leib, pitsa	koogid	Vormikoogid
		Plaadikoogid
		Pirukad
Koogid, leib, pitsa	Väikeküpsised	Lehttainaküpsetis
		Muffinid
		Pärmitainaküpsetis
Koogid, leib, pitsa	Leib, kuklid	Kuklid
		Leib
		Lavašš
Koogid, leib, pitsa	Soolased küpsetised, pitsa, quiche	Soolased pirukad, quiche
		Pitsa
		Lahtine pirukas

Küpsetussensor teostab küpsetusprotsessi üle järelevalvet. Teil ei ole vaja teha täiendavaid seadistusi. Küpsetussensorit saab käivitada ainult jahtunud ahjust.

Küpsetiste kõikide muude kategooriate üle küpsetussensor järelevalvet ei teosta. Siin on soovitatav

kasutada läbiproovitud seadistust, mida saab kohandada.


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

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


## Roa seadistamine

Teid juhatakse läbi valitud roa seadistusprotsessi.

Üksikutel tasanditel lehitsemiseks kasutage juhtnuppu.


1. Puudutage välja **menu**.  
Ilmub funktsioonide loend.
2. Puudutage tekstivälja "Abi".  
Ilmuvad kategooriad.
3. Puudutage soovitud kategooriat.  
Kuvatakse kategooria alla kuuluvaid roogi.
4. Puudutage soovitud rooga.  
Kuvatakse üksikuid roogi.
5. Puudutage soovitud rooga.  
Ekraanile ilmuvad selle kohta käivad seadistused. Paljude roogade seadistusi saate oma soovi kohaselt muuta.  
Mõne roa puhul peate selle asemel sisestama kaalu.  
**Nõuanne:** Tekstivälja "Soovitused" kaudu saate juhiseid lisatarvikute ja tasandite kohta.
6. Käivitage nupuga start/stop .  
Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksmas.  
Seade hakkab kuumenema.

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

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

## Järelküpsetamine

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

Ekraanile ilmub päring, kas soovite rooga järelküpsetada. Kui soovite rooga järelküpsetada, puudutage tekstivälja "Järelküpsetamine". Ilmub soovituslik kestus, mida saate muuta. Käivitage nupust start/stop .

**Märkus:** Järelküpsetada võite kui tahes sageli.

Kui olete küpsetustulemusega rahul, puudutage tekstivälja "Lõpetamine".

Lülitage seade nupust on/off  välja.



## Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Mõne roa puhul võite lõpetusaja hilisemaks seada. Enne käivitamist puudutage tekstivälja "Lõpp" ja seadke lõpp juhtnupust hilisemaks.

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

## Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa seadistusi enam muuta.

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

## Meie köögistuudios katsetatud

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

**Märkus:** Toidu valmistamisel võib ahju tekkida rohkelt veeauru.

Seade on väga energiatõhus ja sellest eraldub töötamise ajal väga vähe kuumust. Seadme sise- ja välistemperatuuri vahel on väga suured erinevused, mistõttu võib uksele, juhtpaneelile ja külgnevale köögimööblile tekkida 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.

## Ärge kasutage silikoonvorme

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

### Tähelepanu!

Ärge kasutage silikoonist küpsetusvorme ja silikooni sisaldavaid küpsetusfooliume, katteid ja lisatarvikuid. Küpsetussensor võib kahjustada saada.

Küpsetussensor võib kahjustada saada ka siis, kui see ei ole kasutusel.

Erandid:

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

## Koogid ja väikesed küpsetised

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

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

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

## Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Kui soovite küpsetada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga, lüheneb küpsetusaeg märkimisväärselt.

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

→ "Mikrolaineahi" lk 23

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

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

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga on võimalik vaid ühel tasandil.

## Auruga küpsetamine

Teatavad küpsetised (nt pärimtainast) omandavad auruga küpsetamisel krõbedama kooriku ja läikivama pinna. Küpsetis ei muutu kuivaks.

Auruga küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

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

## Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

### Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

### Mitmel tasandil küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamine:

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

Kolmel tasandil küpsetamine:

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

Neljal tasandil küpsetamine:

- 4 küpsetuspaberiga kaetud resti  
esimene rest: tasand 5  
teine rest: tasand 3  
kolmas rest: tasand 2  
neljas rest: tasand 1

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

## Tarvik

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

## Rest

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

## Universaalpann või küpsetusplaat

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

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

## Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Valgeplekist vormid, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ja kook ei pruunistu ühtlaselt. Kui küpsetate nende vormidega ja soovite kasutada kuumutusviisi Ülalt-/altkuumus, asetage vorm tasandile 1.

Auruga küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

## Küpsetuspaber

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

## Soovituslikud seadistused

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

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

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





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

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

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



























Kasutatud kuumutusviisid:






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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

- 1 = madal
- 2 = keskmine
- 3 = kõrge

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
<b>Vormikoogid</b>							
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	2		150-170	-	-	50-70
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	2		160-180	90	-	30-40
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	2		150-160	-	1	50-70
Keeks, lihtne, 2 tasandit	Ümar/piklik vorm	3+1		140-150	-	-	60-80
Keeks, hõrk	Ümar/piklik vorm	2		150-170	-	-	60-80
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Lahtikäiv keeksivorm	2		160-180	-	-	40-60
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Lahtikäiv keeksivorm	2		160-180	90	-	35-45
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	3		160-180	-	-	20-30
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	2		150-160	-	1	25-35
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Šveitsipärane plaadikook	Pitsapann	3		190-210	-	-	50-60
Pirukas	Pirukavorm, mustast metallist	1		220-240	-	-	25-35
Pirukas	Pirukavorm, mustast metallist	3		200-220	-	1	30-40
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	-	-	50-70
Keeks	Keeksivorm	2		150-160	-	1	60-70
Pärmitainakook lahtikäivas vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Pärmitainakook lahtikäivas vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	2		150-170*	-	-	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	2		150-160	-	1	20-35
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	25-35

**Plaadikoogid**

Kattega keeks	Küpsetusplaat	3		160-180	-	-	20-40
Kattega keeks	Küpsetusplaat	3		160-170	-	1	30-40
Keeks, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	-	-	30-50
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		180-200	-	-	25-30
Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-170	-	-	35-45

\* eelkuumutada

\*\* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Muretainakook mahlase kattega	Universaalpann	3		160-180	-	-	55-75
Šveitsipärane plaadikook	Universaalpann	3		200-210	-	-	50-60
Pärmitainakook kuiva kattega	Universaalpann	3		160-180*	-	-	15-25
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		150-160	-	1	20-30
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	-	20-30
Pärmitainakook mahlase kattega	Universaalpann	3		180-200	-	-	30-40
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	-	45-60
Palmikсай, kringel	Küpsetusplaat	2		160-170	-	-	25-35
Palmikсай, kringel	Küpsetusplaat	2		150-160	-	3	30-40
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-190*	-	-	15-20
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-200*	-	1	10-15
Stritsel 500 g jahust	Küpsetusplaat	2		150-170	-	-	45-60
Stritsel 500 g jahust	Universaalpann	3		140-150	-	2	80-90
Struudel, magus	Universaalpann	2		170-180	-	-	50-60
Struudel, magus	Universaalpann	3		180-190	-	2	50-60
Struudel, külmutatud	Universaalpann	3		200-220	-	-	35-45
Struudel, külmutatud	Universaalpann	3		180-200	-	1	35-45
Struudel, külmutatud	Universaalpann	3		200-220	90	-	20-25

#### Väikesed küpsetised

Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		160**	-	-	20-30
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150**	-	-	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150**	-	-	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140**	-	-	35-45
Muffinid	Muffiniplaat	3		170-190	-	-	15-20
Muffinid	Muffiniplaat	3		150-160	-	1	25-35
Muffinid, 2 tasandit	Muffiniplaat	3+1		160-180*	-	-	15-30
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	-	25-40
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	2	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	-	25-40
Lehttainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		170-190*	-	-	20-35
Lehttainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220*	-	1	15-25
Lehttainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		170-190*	-	-	20-45
Lehttainaküpsetis, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		170-190*	-	-	20-45

\* eelkuumutada

\*\* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuse	Kestus minutites
Lehttainaküpsetis, õhuke, 4 tasandit	4 resti	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220	-	-	30-40
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220*	-	1	25-35
Keedutainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	-	-	35-45
Täidisega küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	-	20-30
Täidisega küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	1	25-35

**Küpsised**

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

\* eelkuumutada

\*\* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

**Nõuandeid küpsetamiseks**

Soovite teada saada, kas kook on küps.	Torgake umbes puidust tikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku. Või reguleerige temperatuur 10 °C madalamaks ja pikendage küpsetusaega. Kasutage märgitud komponente ja järgige esitatud juhiseid.
Kook on keskelt kõrgeks kerkinud, kuid on servadest madalam.	Määrige rasvainega kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist löigake kook ettevaatlikult noaga lahti.
Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre.	Järgmisel korral kasutage universaalpanni.
Pärmitainast väikesed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge kinni.	Küpsetised peavad olema üksteisest ca 2 cm kaugusel. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Kook on liiga kuiv.	Valige järgmisel korral 10°C võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Kook on liiga hele.	Kui tasand ja nõu on õiged, pikendage küpsetusaega või tõstke temperatuuri.
Kook on pealt liiga hele, aga alt liiga pruun.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale.
Kook on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra madalamale. Valige madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Vormikook läheb tagant liiga pruuniks.	Ärge asetage küpsetusvormi otse ahju tagaseina äärde, vaid lisatarviku keskele

Kook on igalt poolt liiga tume.	Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Kook või küpsetis on ebaühtaselt pruunistunud	Järgmisel korral valige pisut madalam temperatuur. Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Lõigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuuruseks. Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees. Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuurused ja ühepaksused.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis rohkem pruunistunud kui alumisel.	Mitmel tasandil küpsetamiseks kasutage alati kuumutusviisi 4D-kuum õhk. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.
Kook näeb hea välja, kuid on seest veel nätske.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul laske põhjal eelnevalt küpseda. Puistage põhjale mandleid või riivsaia ja seejärel tõstke peale kate.
Kook ei tule kummutamisel vormist välja.	Laske koogil pärast küpsetamist veel 5 kuni 10 minutit jahtuda. Kui kook ei tule ikka veel lahti, lõigake kook vormi küljest noaga ettevaatlikult lahti. Kummutage kook alusele ja niisutage vormi mitu korda märja, külma rätikuga. Järgmisel korral määrige vormi ja puistake üle paneerimisjahuga.

## Leib ja sai

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

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

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

### Auruga küpsetamine

Leib ja saiakased omandavad auruga küpsetamisel krõbedama kooriku ja läikivama pinna. Küpsetis ei muutu kuivaks.

Auruga küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

### Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

#### Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

#### Kahel tasandil küpsetamine

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

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

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

### Tarvik

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

### Rest

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

### Universaalpann või küpsetusplaat

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

### Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Valgeplekist vormid, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ja kook ei pruunistu ühtlaselt. Kui küpsetate nende vormidega ja soovite kasutada kuumutusviisi Ülalt-/altkuumus, asetage vorm tasandile 1.

Auruga küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

### Küpsetuspaber

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

### Sügavkülmutatud tooted

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

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

### Soovituslikud seadistused

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

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

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Nii hoiate kokku kuni 20 protsenti

elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märg. Pange roog ja tarvik ahju alles pärast ahju eelkuumutamist. Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

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






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

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

### Tähelepanu!






















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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  Pitsarežiim

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

- 1 = madal
- 2 = keskmine
- 3 = kõrge

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
<b>Leib</b>						
Sai, 750 g	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Sai, 750 g	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Segajahust leib, 1,5 kg	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Segajahust leib, 1,5 kg	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Täisteraleib, 1 kg	Universaalpann	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Täisteraleib, 1 kg	Universaalpann	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lavašš	Universaalpann	3		250-270	-	20-25
Lavašš	Universaalpann	3		220-230	3	20-30
<b>Kuklid</b>						
Eelküpsutatud kuklid või baguetid	Universaalpann	3		180-200	-	10-15
Eelküpsutatud kuklid või baguetid	Küpsetusplaat	3		200-220	2	10-20
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3		170-190*	-	15-20
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3		150-170	3	25-35
Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170*	-	20-30
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3		180-200	-	20-30
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3		200-220	2	20-30
Baguetid, eelküpsutatud, jahutatud	Universaalpann	3		180-200	-	20-30
Baguetid, eelküpsutatud, jahutatud	Küpsetusplaat	3		200-220	1	10-20
Kuklid, baguetid regenererimine	Rest	2		150-160*	-	10-20
<b>Kuklid, külmutatud</b>						
Eelküpsutatud kuklid või baguetid	Universaalpann	3		180-200	-	10-15
Eelküpsutatud kuklid või baguetid	Küpsetusplaat	3		180-200	1	15-25
Saiakesed	Universaalpann	3		180-200	-	20-25

\* eelkuumutada



Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Saiakesed	Küpsetusplaat	3		210-230	1	18-25
Croissant	Universaalpann	3		170-190	-	30-35
Croissant	Küpsetusplaat	3		180-200	1	20-25
Kuklid, baguetid regenereerimine	Rest	2		160-170	-	10-20

### Röstsai

Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	Rest	3		190-210	-	10-15
Üleküpsetatud röstsai, 12 tk	Rest	3		230-250	-	10-15
Röstsai pruunistamine (mitte eelkuumutada)	Rest	5		3	-	3-5

\* eelkuumutada

## Pitsa, quiche ja soolased pirukad

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

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

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

### Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Kui soovite küpsetada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga, lüheneb küpsetusaeg märkimisväärselt.

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

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

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga on võimalik vaid ühel tasandil.

### Auruga küpsetamine

Teatavad küpsetised (nt pärmistainast) omandavad auruga küpsetamisel krõbedama kooriku ja läikivama pinna. Küpsetis ei muutu kuivaks.

Auruga küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

### Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

#### Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

### Mitmel tasandil küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamine:

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

Neljal tasandil küpsetamine:

- 4 küpsetuspaberiga kaetud resti  
esimene rest: tasand 5  
teine rest: tasand 3  
kolmas rest: tasand 2  
neljas rest: tasand 1

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

### Tarvik

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

#### Rest

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

#### Universaalpann või küpsetusplaat

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

Rohke kattega pitsa küpsetamiseks kasutage universaalpanni.

#### Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Valgeplekist vormid, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ja kook ei pruunistu ühtlaselt. Kui küpsetate nende vormidega ja soovite kasutada kuumutusviisi Ülalt-/altkuumus, asetage vorm tasandile 1.

Auruga küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

## Küpsetuspaber

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

## Sügavkülmutatud tooted

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

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

## Soovituslikud seadistused

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

**Märkus:** Kõrgem temperatuur ei lühenda küpsetamisega. 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 märg. Pange roog ja tarvik ahju alles pärast ahju eelkuumutamist.

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





















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

Kasutatud kuumutusviisid:








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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

- 1 = madal
- 2 = keskmine
- 3 = kõrge

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
<b>Pitsa</b>							
Pitsa, värsk	Küpsetusplaat	3		200-220	-	-	25-35
Pitsa, värsk, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	-	-	35-45
Pitsa, värsk, õhukesepõhjaline	Pitsapann	2		250-270	-	-	20-25
Pitsa, värsk, õhukesepõhjaline	Pitsapann	2		220-230	-	-	20-30
Pitsa, külmutatud	Rest	3		190-210	-	-	10-15
<b>Pitsa, külmutatud</b>							
Pitsa, õhukesepõhjaline, 1 tk	Rest	3		190-210	-	-	15-20
Pitsa, õhukesepõhjaline, 1 tk	Universaalpann	2		210-230	90	-	10-20
Pitsa, õhukesepõhjaline, 2 tk	Universaalpann + rest	3+1		190-210	-	-	20-25
Pitsa, paksupõhjaline, 1 tk	Rest	3		180-200	-	-	20-25
Pitsa, paksupõhjaline, 1 tk	Universaalpann	2		180-200	90	-	15-25
Pitsa, paksupõhjaline, 2 tk	Universaalpann + rest	3+1		190-210	-	-	20-30
Pitsa-baguette	Rest	3		200-220	-	-	15-20
Pitsa-baguette, 2 tk	Universaalpann	2		180-200	90	-	10-20
Minipitsad	Universaalpann	3		180-200	-	-	15-20
Minipitsad, 9 tk	Universaalpann	2		210-230	90	-	10-20
Minipitsad, Ø7 cm, 4 tasandil	4 resti	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
<b>Soolased pirukad ja quiche</b>							
Soolased pirukad vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Soolased pirukad vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		170-190	-	1	60-70
Soolased pirukad vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	Pirukavorm, mustast metallist	1		190-210	-	-	40-50

\* eelkuumutada

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Quiche	Pirukavorm, mustast metallist	3		190-210	-	-	30-40
Lahtine pirukas	Universaalpann	3		280-300*	-	-	10-18
Lahtine pirukas	Universaalpann	2		200-220*	-	2	15-25
Suur pirukas	Ahjuvorm	2		190-200	-	-	30-45
Empanada	Universaalpann	3		180-190	-	-	30-45
Empanada	Universaalpann	2		170-190	-	2	30-40
Kihiline pirukas	Universaalpann	3		200-210	-	-	30-40

\* eelkuumutada

## Vormiroog ja suflee

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

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

### Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

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

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

→ "Mikrolaineahi" lk 23

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

### Tasandid

Kasutage alati märgitud tasandeid.

Võite küpsetada ühel tasandil vormides või universaalpannil.

- Vormid restil: tasand 2
- Universaalpann: tasand 3

Suflee valmistamiseks kasutage auruga kuumutusviisi. Teil ei ole vaja veevanni.

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

### Tarvik

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

#### Rest

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

#### Universaalpann

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

#### Nõu

Vormiroogade ja gratäänide jaoks kasutage suurt

madalat nõud. Kitsastes kõrgetes nõudes küpsevad road kauem ja lähevad pealt liiga pruuniks.

Auruga küpsetamisel peavad vormid olema kuumus- ja aurukindlad.

### Soovituslikud seadistused

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





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

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

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





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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

- 1 = madal
- 2 = keskmine
- 3 = kõrge

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	2		200-220	-	-	30-50
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	2		150-170	-	2	40-50
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	2		150-170	360	-	20-30
Vormiroog, magus	Ahjuvorm	2		170-190	-	-	40-60
Vormiroog, magus	Ahjuvorm	2		150-170	360	-	20-30
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	2		160-180	-	-	50-60
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	2		170-180	-	2	35-45
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	2		180-200	360	-	20-30
Lasanje, külmutatud, 400 g	Rest	2		190-210	-	-	30-35
Lasanje, külmutatud, 400 g	Kaaneta nõu	2		180-190	-	2	40-50
Lasanje, külmutatud, 400 g	Kaaneta nõu	2		200-210	180	-	20-25
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm paksune	Ahjuvorm	2		160-190	-	-	50-70
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm paksune	Ahjuvorm	2		170-190	-	3	60-70
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm paksune	Ahjuvorm	2		170-190	360	-	20-25
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm kõrgune, 2 tasandil	Ahjuvorm	3+1		150-170	-	-	60-80
Suflee	Ahjuvorm	2		160-180*	-	-	35-45
Suflee	Ahjuvorm	2		170-180	-	2	30-40
Suflee	Portsjonivormid	2		170-190	-	-	65-75

\* eelkuumutada

## Linnuliha

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

### Küpsetamine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

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

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

### Küpsetusnõus küpsetamine

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

### Kaaneta nõu

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

### Kaanega kaetud nõu

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

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

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

### Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

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

Erinevalt tavarežiimist sõltub küpsetusaeg kombinatsioonis mikrolainerežiimiga küpsetamisel kogukaalust.

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

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud. Metallist või malmist küpsetusvormid sobivad kasutamiseks üksnes ilma mikrolainerežiimita. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "*Mikrolaineahi*" lk 23

### Auruga küpsetamine

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

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

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

### Grillimine

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

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

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

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

### Märkused

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

### Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomases peatükis. Sealt saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "*Praetermomeeter*" lk 25

### Soovituslikud seadistused

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

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

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

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

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

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






### Nõuanded

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

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

































Kasutatud kuumutusviisid:




-  4D kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  Pitsarežiim

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

- 1 = madal
- 2 = keskmine
- 3 = kõrge

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
<b>Kana</b>							
Kana, 1 kg	Rest	2		200-220	-	-	60-70
Kana, 1 kg	Rest	2		200-220	-	2	60-70
Kana, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	2		230-250	360	-	25-35
Kanafilee, 150 g tükk (grillida)	Rest	4		3*	-	-	15-20
Kanafilee, 2 tk, 150 g tükk (grillida)	Kaaneta nõu	2		190-210	180	-	25-30
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	3		220-230	-	-	30-35
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	3		200-220	-	2	30-45
Kanatükid, 4 tk, 250 g tükk	Kaaneta nõu	2		190-210	360	-	20-30
Kananagitsad, külmutatud	Universaalpann	3		190-210	-	-	20-25
Kananagitsad, külmutatud, 250 g	Universaalpann	2		190-210	360	-	10-15
Broiler, 1,5 kg	Rest	2		200-220	-	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Rest	2		180-200	-	2	65-75
Broiler, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
<b>Part &amp; hani</b>							
Part, 2 kg	Rest	2		180-200	-	-	90-110
Part, 2 kg	Rest	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Part, 2 kg	Rest	2		170-190	180	-	60-80
Pardirind, 300 g tükk	Rest	3		230-250	-	-	25-30
Pardirind, 300 g tükk	Rest	3		220-240	-	2	25-30
Hani, 3 kg	Rest	2		160-180	-	-	120-150
Hani, 3 kg	Rest	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Hani, 3 kg	Rest	2		170-190	180	-	80-90
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	2		210-230	-	-	40-50
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	3		190-200	-	2	45-55
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	2		170-190	180	-	30-40
<b>Kalkun</b>							
Noor kalkun, 2,5 kg	Rest	2		180-200	-	-	70-90
Noor kalkun, 2,5 kg	Rest	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30

\* 5 minutit eelkuumutada

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Noor kalkun, 2,5 kg	Rest	2		170-190	180	-	60-80
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	2		240-260	-	-	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Rest	2		180-200	-	-	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Rest	2		170-180	-	2	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	360	-	45-50

\* 5 minutit eelkuumutada

## Liha

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

### Küpsetamine ja moorimine

Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.

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

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

### Küpsetamine restil

Restil läheb liha kõikidest külgedest eriti krõbedaks.

Olenevalt lihatüki suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni 1/2 liitrit vett. Tilkuv rasv ja praevedelik kogunevad universaalpannile. Praeemest saate valmistada kastme. Peale selle tekib nii vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

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

### Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus

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

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

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

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

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

### Kaaneta nõu

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

### Kaanega kaetud nõu

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

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

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

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

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

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

### Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

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

Erinevalt tavarežiimist sõltub küpsetusaeg kombinatsioonis mikrolainerežiimiga küpsetamisel kogukaalust.

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

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud. Metallist või malmist küpsetusvormid sobivad kasutamiseks üksnes ilma mikrolainerežiimita. Pidage

kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "Mikrolaineahi" lk 23

### Tähelepanu!

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

### Küpsetamine ja moorimine auru abil

Teatavad road lähevad auruga küpsetamisel krõbedamaks ega muutu kuivaks.

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

Praadi 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.

### Grillimine

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

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

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

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

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

### Märkused

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

### Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta

asjaomases peatükis. Seal saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 25

### Soovituslikud seadistused

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

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

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

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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

- 4D kuum õhk
- Ülalt-/altkuumutus
- Õhuringlusega grill
- Laiapinnaline grill
- Mikrolainerežiim

Auru intensiivsustasemed on tabelis esitatud arvudena:

- 1 = madal
- 2 = keskmine
- 3 = kõrge

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
Seapraad ilma kamarata, nt kaela-karbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	-	-	110-130
Seapraad ilma kamarata, nt kaela-karbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	-	1	110-130

\* eelkuumutada

\*\* alguses valada nõusse umbes 200 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada

\*\*\* ilma keeramata

\*\*\*\* alguses valada nõusse umbes 100 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		220-240	360	-	55-65
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	Rest	2		190-200	-	-	130-140
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	Kaaneta nõu	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		220-230	-	-	70-80
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	1	80-90
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		230-240	90	-	50-60
Seafilee, 400 g	Rest	3		220-230	-	-	20-25
Seafilee, 400 g	Kaaneta nõu	3		210-220*	-	1	25-30
Vähese kondiga suitsukarbonaad, 1 kg (lisada veidi vett)	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	-	-	70-90
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg	Kaaneta nõu	2		160-170	-	1	70-80
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg	Kaaneta nõu	2		-	360	-	40-50
Sealihaloõigud, 2 cm paksused	Rest	5		2	-	-	16-20
Sealihamedaljonid, 3 cm paksused (5 min eelkuumutada)	Rest	5		3*	-	-	8-12

#### Veiseliha

Veisefilee, poolküps, 1 kg	Rest	2		210-220	-	-	40-50
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	-	1	50-60
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	2		240-260	90	-	30-40
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-220	-	-	130-160
Veisemoorpraad, 1,5 kg****	Kaaneta nõu	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Rest	2		220-230	-	-	60-70
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	-	1	65-80
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		240-260	180	-	30-40
Lihalõik, 3 cm paksune, poolküps (mitte eelkuumutada)	Rest	3		3	-	-	15-20
Burger, 3-4 cm kõrgune	Rest	4		3	-	-	25-30

#### Vasikaliha

Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		160-170	-	-	100-120
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	1	90-110
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-210	90	-	70-80
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		200-210	-	-	100-120
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	1	100-120
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40

\* eelkuumutada

\*\* alguses valada nõusse umbes 200 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada

\*\*\* ilma keeramata

\*\*\*\* alguses valada nõusse umbes 100 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsaste	Kestus minutites
<b>Lambaliha</b>							
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	-	-	50-80
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	1	80-90
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		240-260	360	-	30
Lambaselg kondiga***	Rest	2		180-190	-	-	40-50
Lambaselg kondiga***	Kaaneta nõu	3		200-210*	-	1	25-30
Lambaselg kondiga, 1 kg***	Kaaneta nõu	2		190-210	90	-	30-40
Lambakarbonaad	Rest	3		3	-	-	12-16

**Vorstikesed**

Grillvorstid	Rest	4		3	-	-	10-15
--------------	------	---	--	---	---	---	-------

**Liharoad**

Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	-	60-70
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	-	1	70-80
Pikkpoiss, 1 kg + 20 ml vett	Kaaneta nõu	2		170-190	360	-	30-40

\* eelkuumutada

\*\* alguses valada nõusse umbes 200 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada

\*\*\* ilma keeramata

\*\*\*\* alguses valada nõusse umbes 100 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada

**Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks**

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

**Kala**

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

Tervet kala ei ole vaja keerata. Asetage terve kala ahju ujumisasendis, nii et seljauimed jäävad ülespoole. Stabiilsuse tagamiseks asetage kala kõhuõõnde lamedaks lõigatud kartul või väike kuumuskindel nõu.

Kala on küps siis, kui seljauime saab kergesti eemaldada.

**Küpsetamine ja grillimine restil**

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

Olenevalt kala suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni 1/2 liitrit vett. Tilgub vedelik kogutakse kokku. Tekib vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

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

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

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

### Märkused

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

### Küpsetusnõus küpsetamine ja hautamine

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

#### Kaaneta nõu

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

#### Kaanega kaetud nõu

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

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

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

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

### Hautamine mikrolainerežiimil

Võite kala hautada ka mikrolainerežiimil.

Selleks kasutage mikrolainerežiimi taluvat kaanega nõud või võtke kaaneks taldrik või spetsiaalne mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv foolium. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "Mikrolaineahi" lk 23

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

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

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

### Auruga küpsetamine

Teatavad road lähevad auruga küpsetamisel krõbedamaks ega muutu kuivaks.

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

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.

### Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomasest peatükis. Sealt saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 25

### Soovituslikud seadistused

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

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

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

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






Keerake kalal, mis ei ole ujumisasendis, teine külg, kui möödunud on ca 1/2 kuni 2/3.

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

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





















Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  Mikrolainerežiim

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

- 1 = madal
- 2 = keskmine
- 3 = kõrge

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
<b>Kala</b>							
Kala, grillitud, terve 300 g, nt forell	Rest	2		170-190	-	-	20-30
Kala, praetud, terve, 300 g, nt forell	Universaalpann	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Kala, grillitud, terve 300 g, nt forell	Rest	3		2	90	-	15-20
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Rest	2		170-190	-	-	30-40
Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaaneta nõu	2		230-250	360	-	30-40
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
<b>Kalafilee</b>							
Kalafilee, naturaalne, grillitud	Rest	4		1*	-	-	15-25
Kalafilee, naturaalne, hautatud, 400 g	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
<b>Kalalõigud</b>							
Kalalõigud, 3 cm paksused**	Rest	4		3	-	-	10-20
<b>Kala, külmutatud</b>							
Terve kala, 300 g, nt forell	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Kalafilee, naturaalne	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	-	-	20-30
Kalafilee, naturaalne, 400 g	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	10-15
Kalafilee, üleküpsetatud	Rest	2		200-220	-	-	45-60
Kalafilee, üleküpsetatud	Kaaneta nõu	2		200-220	-	1	35-45
Kalafilee, üleküpsetatud, 400 g	Kaaneta nõu	2		3	360	-	15-20
Kalapulgad (vahepeal keerata)	Universaalpann	3		200-220	-	-	20-30
<b>Kalaroad</b>							
Kalavorm, 1000 g	Ahjuvorm	2		-	360	-	20-25

\* eelkuumutada

\*\* asetada selle alla tasandile 2 universaalpann

## Köögivil ja lisandid

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

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

### Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

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

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

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

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

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

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

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

### Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

#### Ühel tasandil küpsetamine

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

#### Kahel tasandil küpsetamine

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

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

### Tarvik

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

### Rest

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

### Universaalpann või küpsetusplaat

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

### Küpsetuspaber

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






### Soovituslikud seadistused

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

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






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

Kasutatud kuumutusviisid:





















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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

- 1 = madal
- 2 = keskmine
- 3 = kõrge

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
<b>Köögivil, värsked</b>							
Köögivil, värsked, 250 g*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	6-10
Köögivil, värsked, 500 g*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	10-15
<b>Köögivil, külmutatud</b>							
Spinat, 450 g*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	11-16
Segaköögivil, 250 g + 25 ml vett*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	8-12
Segaköögivil, 500 g + 25 ml vett*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	13-18

\* vahepeal segage või keerake roogi üks kuni kaks korda

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolaine- võimsus vat- tides	Auru in- tensiivsu- saste	Kestus minutites
<b>Köögiviljaroad</b>							
Grillitud köögivili	Universaalpann	5		3	-	-	10-15
<b>Kartulid</b>							
Küpsetatud kartulipoolikud	Universaalpann	3		160-180	-	-	45-60
Küpsetatud kartulipoolikud	Universaalpann	3		180-190	-	1	40-50
Küpsetatud kartulipoolikud, 1 kg	Universaalpann	3		200-220	360	-	15-20
Koorega kartulid, terved, 250 g*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	6-11
Kooritud kartulid, veerandi- keks lõigatud, 500 g*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	12-15
<b>Kartulitooted, külmutatud</b>							
Kartulirösti	Universaalpann	3		200-220	-	-	25-35
Kartulitaskud, täidetud	Universaalpann	3		190-210	-	-	20-30
Kroketid	Universaalpann	3		200-220	-	-	25-35
Friikartulid	Universaalpann	3		190-210	-	-	25-35
Friikartulid, 500 g	Universaalpann	3		250-270	180	-	15-20
Friikartulid, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetus- plaat	3+1		190-210	-	-	30-40
<b>Riis</b>							
Pikateraline riis, 250 g + 500 ml vett	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Looduslik riis, 250 g + 650 ml vett	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Risoto, 250 g + 900 ml vett	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
<b>Teravili</b>							
Kuskuss, 250 g + 500 ml vett	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	6-8
Hirss, terve, 250 g + 600 ml vett	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	8-10
					180	-	5-10
Polenta/maisimanna, 125 g + 500 ml vett*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	-	6-8
Kruubid, 250 g + 750 ml vett	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
<b>Muna</b>							
Munaklimbid 2 munast	Kaanega kaetud nõu	2		-	360	-	6-8

\* vahepeal segage või keerake roogi üks kuni kaks korda

## Dessert

Seadmega saate valmistada jogurtit ja erinevaid desserte.

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

→ "Mikrolaineahi" lk 23

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

### Jogurti valmistamine

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

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

### Puding pudingipulbrist

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

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

### Riisipudru valmistamine

1. Kaaluge riis ära ja lisage 4-kordne kogus piima.

2. Pange riis ja piim kõrgesse mikrolaineid taluvasse nõusse.
3. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhistele.
4. Niipea kui piim tõuseb keema, segage hästi läbi ja vähendage mikrolainevõimsust vastavalt tabelis toodud andmetele. Edasikeemise ajal segage mitu korda läbi.

### Kompott

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

Hautamise ajal segage paar korda läbi.

### Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks

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

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



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






### ⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

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

### Soovituslikud seadistused

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Kääritamisrežiim
-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / kääritamisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Puding pudingipulbrist*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	5-8
Jogurt	Portsjonvormid	Ahju põhi		35-40	-	300-360
Riisipuder, 125 g riisi + 500 ml piima*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	10
					180	20-25
Marjakompott, 500 g	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	9-12
Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks, 1 tuutu á 100 g**	Kaaneta nõu	2		-	600	4-6

\* vahepeal segada või keerata üks kuni kaks korda

\*\* asetada nõusse suletud tuutu

## Eco-kuumutusviisid

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

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

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

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

### Tarvik

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

### Rest

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

### Universaalpann või küpsetusplaat

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

### Küpsetusvormid ja nõud

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

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

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

### Küpsetuspaber



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





















### Soovituslikud seadistused

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Kuum õhk Eco
-  Ülalt-/ altkuumus Eco

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Vormikoogid</b>					
Liivatainakook vormis	Ümar/piklik vorm	2		140-160	60-80
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	2		150-170	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	2		150-170	20-30
Biskviitort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170	25-40
Biskviitort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	50-60
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	50-70
<b>Plaadikoogid</b>					
Liivatainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		150-170	25-40
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		170-180	25-35
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-190	15-20
Palmik sai, kringel	Küpsetusplaat	3		160-170	25-35
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		160-180	15-20
<b>Väikesed koogid</b>					
Muffinid	Muffiniplaat	2		160-180	15-25
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150-160	25-35
Lehttainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		170-190	20-35
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220	35-45
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-160	15-30
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150	30-45
Pärmitainast väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		160-180	25-35
<b>Leib ja sai</b>					
Segajahust leib, 1,5 kg	Kastikujuline vorm	2		200-210	35-45
Lavašš	Universaalpann	3		250-275	15-20

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3		170-190	15-20
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3		180-200	20-30
<b>Liha</b>					
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	120-140
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-220	140-160
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	110-130
<b>Kala</b>					
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	25-35
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	45-55
Naturaalne kalafilee, hautatud	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	15-25

## Akrüülamiid toiduainetes

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

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

### Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks

Üldmärkused	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad.</li> <li>Laske roogadel minna kuld kollaseks, ärge pruunistage neid liigselt.</li> <li>Suures tükis toiduaine sisaldab vähem akrüülamiidi.</li> </ul>
Küpsetamine	Kuumutusviisil ülalt/altkuumus max 200°C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 180 °C.
Küpsised	Kuumutusviisil ülalt/altkuumus, max temperatuur 190 °C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 170 °C. Muna ja munavalge vähendab akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei lähe friikartulid kiuks.

## Õrn küpsetus

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

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

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

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

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

**Märkus:** Kuumutusviisil Õrn küpsetus ei saa lõpetusaega hilisemaks seada.

### Nõu

Kasutage madalat nõud, nt portselanist või klaasist serveerimisplaati. Asetage nõu eelkuumutatavasse ahju. Asetage kaaneta nõu alati restile tasandile 2.

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

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

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
















### Soovituslikud seadistused

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



Kasutatud kuumutusviis:

■  Örn küpsetus

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

\* eelkuumutada

**Soovitusi õrnaks küpsetamiseks**

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

**Kuivatamine**

Seadmel on kuivatamisfunktsioon, millega saate väga lihtsalt kuivatada puuvilja, köögivilja ja maitsetaimi. 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
- 3 resti: tasand 5+3+1
- 4 resti: tasand 5+3+2+1

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

## Soovituslikud seadistused

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

kuivatatavad toiduained. Seepärast on toodud vahemikud.

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

Kasutatud kuumutusviis:

- ☼ Kuivatamine

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Südamega puuviljad (õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g)	1-2 resti	-	☼	80	3-6
Südamega puuviljad (õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g)	3-4 resti	-	☼	80	6-8
Kividega puuviljad (ploomid)	1-2 resti	-	☼	80	4-8
Kividega puuviljad (ploomid)	3-4 resti	-	☼	80	8-10
Juurviljad (porgandid), riivitud, blanšeeritud	1-2 resti	-	☼	80	6-8
Juurviljad (porgandid), riivitud, blanšeeritud	3-4 resti	-	☼	80	6-8
Seened lõikudena	1-2 resti	-	☼	60	4-7
Seened lõikudena	3-4 resti	-	☼	60	7-9
Ürdid, puhastatud	1-2 resti	-	☼	60	1-3
Ürdid, puhastatud	3-4 resti	-	☼	60	3-6

## Sissetegemine

Ahjus saate sisse teha puuvilja ja köögivilja.

### ⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

## Purgid

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

Üheskoos kuumutage ainult ühesuuruseid ja ühesuguse sisuga purke. Ahjus saate üheaegselt kuumutada kuni kuus 1/2, 1 või 1 1/2 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

## Köögivil

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 juhisteile.

## Kuumutamise lõpetamine

### Puuvili

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

### Köögivil

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 klambrid alles siis, kui purgid on jahtunud.





## Soovituslikud seadistused

Tabelis puuvilja ja köögivilja kuumutamise kohta toodud ajad on ligikaudsed. Aegu võib mõjutada ruumi temperatuur, purkide arv, kogus ja purgi sisu temperatuur ja kvaliteet. Andmed käivad 1-liitriste

ümarate purkide kohta. Enne ümber- või väljalülitamist kontrollige, kas purkides tekib korralikult mulle. Mullide teke algab ca 30-60 minuti pärast.

Kasutatud kuumutusviis:

-  4D kuum õhk

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

## Taina kergitamine kääritamisrežiimil

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

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

### Eelkergitus

Eelkergituseks asetage tainakauss restile. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhisteid.

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

### Järelkergitus


Asetage küpsetis tabelis ettenähtud tasandile.













Enne küpsetamist pühkige ahi kuivaks.

### Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Kääritamisrežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Pärmitainas, magus</b>					
nt pärmitainakuklid	Kauss	2		35-40	30-45
	Universaalpann	2		35-40	10-20
Rasvarikas tainas, nt panettone	Kauss	2		40-45	40-90
	Vorm restil	2		40-45	30-60
<b>Pärmitainas, soolane</b>					
nt pitsa	Kauss	2		35-40	20-30
	Universaalpann	2		35-40	10-15
<b>Leivatainas</b>					
Sai	Kauss	2		35-40	30-40
	Universaalpann	2		35-40	15-25
Segajahust leib	Kauss	2		35-40	25-40
	Universaalpann	2		35-40	10-20
Kuklid	Kauss	2		35-40	30-40
	Universaalpann	3		35-40	15-25

## Ülessulatamine

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

Võtke külmutatud toiduained pakendist välja ja asetage mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivas nõus restile. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "Mikrolaineahi" lk 23

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

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

### Soovituslikud seadistused

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

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


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















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

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






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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
<b>Leib, kuklid</b>						
Leib, 500 g	Kaaneta nõu	2		-	180	3
					90	10-15
Kuklid	Rest	2		140-160	90	2-4
<b>Koogid</b>						
Kook, mahlane, 500 g	Kaaneta nõu	2		-	180	2
					90	10-15
Kook, kuiv, 750 g	Kaaneta nõu	2		-	90	10-15
<b>Liha, linnuliha</b>						
Kana, terve, 1,2 kg	Kaaneta nõu	2		-	180	10
					90	10-15
Linnulihatükid, 250 g*	Kaaneta nõu	2		-	180	10
					90	10-15
Part, 2 kg*	Kaaneta nõu	2		-	180	10
					90	40-50
Liha, nt praetükk (toores liha) 800 g	Kaaneta nõu	2		-	180	15
					90	10-15
Liha, nt praetükk (toores liha) 1 kg	Kaaneta nõu	2		-	180	15
					90	20-30
Liha, nt praetükk (toores liha) 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		-	180	15
					90	25-35
Lihatükid või lõigud, nt guljašš (toores liha), 500 g	Kaaneta nõu	2		-	180	8
					90	5-10
Segahakkliha, 200 g*	Kaaneta nõu	2		-	90	8-15
Segahakkliha, 500 g*	Kaaneta nõu	2		-	180	5
					90	10-15
Segahakkliha, 1000 g*	Kaaneta nõu	2		-	180	10
					90	20-30

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
<b>Kala</b>						
Kala, terve, 300 g*	Kaaneta nõu	2		-	180	3
					90	10-15
Kalafilee, 400 g*	Kaaneta nõu	2		-	180	5
					90	10-15
<b>Puuvili, köögivili</b>						
Marjad, 300 g	Kaaneta nõu	2		-	180	5-10
Köögivili, 600 g	Kaaneta nõu	2		-	180	10
					90	8-13
<b>Muu</b>						
Või pehendamise, 125 g	Kaaneta nõu	2		-	90	7-9
* Kui 1/2 ajast on möödunud, keerake teine pool.						

## Roogade soojendamine ja regenererimine

Seadmel on erinevad võimalused roogade soojendamiseks või regenererimiseks. Mikrolainerežiimil lähevad joogid ja road eriti kiiresti kuumaks. Kuumutusviisil "Auruga regenererimine" soojendatakse roogi säästlikult ja need näevad välja nagu värskelt valmistatud.

### Toidu soojendamine mikrolainerežiimil

Mikrolainerežiimil saate roogi soojendada või ühekorraga sulatada ja soojendada.

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

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

Katke road kaanega. See tagab parema küpsetamistulemuse. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.

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

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

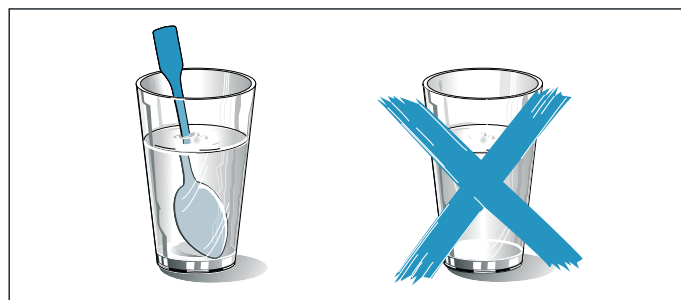
Roogade mõjul läheb nõu kuumaks. Nõu võib olla väga kuum ka üksnes mikrolainerežiimi puhul.

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

### Hoiatus – Põletusohu!

Vedelike kuumutamisel võib tekkida olukord, et vedelik kuumeneb üle keemistemperatuuri, ilma et põhjast

tõuseksid üles tüüpilised aurumullid. Juba nõu minimaalne rappumine võib põhjustada kuumade vedelike äkilise ülekeemise ja laialipritsumise. Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii väldite vedeliku ülekeemist.



### Tähelepanu!

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

### Regenererimine

Kuumutusviisil Regenererimine 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 regenererimisprotsessi.

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

Regenererimise ajal ärge pange nõule kaant peale.

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.

### Soovituslikud seadistused

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



Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.






















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

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

Pärast valmistamist pühkige ahjukamber puhtaks.

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Regenererimine
-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
<b>Jookide soojendamine</b>						
200 ml (hästi läbi segada)	Kaaneta nõu	2		-	max	1-3
400 ml (hästi läbi segada)	Kaaneta nõu	2		-	max	2-6
<b>Beebitoidu soojendamine</b>						
Piimapudelid, 150 ml (hästi läbi segada)	Kaaneta nõu	2		-	360	1-3
<b>Köögivilja, jahutatud</b>						
250 g	Kaaneta nõu	2		120-130	-	5-15
250 g	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	3-8
1 kg	Kaaneta nõu	2		120-130	-	15-25
<b>Köögivilja, külmutatud</b>						
lahtiselt, 250 g	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	8-12
Spinat, plokina külmutatud, 450 g (vahepeal 1-2 korda läbi segada)	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	11-16
<b>Road, jahutatud</b>						
Portsjonroog, 1 portsjon	Kaaneta nõu	2		120-130	-	15-25
Portsjonroog, 1 portsjon	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	4-8
Supp, ühepajatoit, 400 ml	Kaaneta nõu	2		120-130	-	10-25
Supp, ühepajatoit, 400 ml (hästi läbi segada)	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	5-7
Lisandid, nt nuudlid, klimbid, kartulid, riis	Kaaneta nõu	2		120-130	-	8-25
Lisandid, nt nuudlid, klimbid, kartulid, riis	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	5-10
Vormiroad, nt lasanje, kartuligratään	Kaaneta nõu	2		120-140	-	10-25
Vormiroad, 400 g, nt lasanje, kartuligratään	Kaaneta nõu	2		-	600	5-10
Pitsa, küpsetatud	Rest	2		170-180*	-	5-15
<b>Road, külmutatud</b>						
Portsjonroog, 1 portsjon	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	11-15
Supp, ühepajatoit, 200 ml (hästi läbi segada)	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	6-8
Lisandid, 500 g, nt nuudlid, klimbid, kartulid, riis	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	7-15
Vormiroad, 400 g, nt lasanje, kartuligratään	Kaaneta nõu	2		180-200	180	20-25

\* eelkuumutada



Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
<b>Küpsetised</b>						
Kuklid, baguette, küpsetatud	Rest	2		150-160*	-	10-20
Pirukad, täidiseta	Rest	2		180*	-	4-10
<b>Küpsetised, külmutatud</b>						
Pitsa, küpsetatud	Rest	2		170-180*	-	5-15
Kuklid, baguette, küpsetatud	Rest	2		160-170*	-	10-20
* eelkuumutada						

## Soojana hoidmine

Kuumutusviisil Soojana hoidmine saate valminud roogi soojana hoida. Erinevate niiskusastmete abil saate vältida juba valminud roogade kuivaks muutumist.

Ärge katke roogi kaanega.

Ärge hoidke valminud roogi soojana üle kahe tunni. Pidage meeles, et mõned road küpsevad soojana hoidmise ajal edasi. Ärge katke roogi kaanega.

Erinevad auruastmed sobivad roogade soojana hoidmiseks järgmiselt:

- Aste 1: praeliha ja lühikest aega praetud toiduained
- Aste 2: vormiroad ja lisandid
- Aste 3: ühepajatoitud ja supid

## Kontrollroad

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

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

## Küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

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

Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:

- Küpsetusplaat: tasand 5

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

## Kattega õunakook

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

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

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

## Suhkrubiskviit

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

## Märkused

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

- 1 = madal
- 2 = keskmine
- 3 = kõrge

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
<b>Küpsetamine</b>						
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150*	-	25-40
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150*	-	25-40
* 5 min eelkuumutada, mitte kasutada kiirkuumutusfunktsiooni						
** eelkuumutada, mitte kasutada kiirkuumutusfunktsiooni						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivusaste	Kestus minutites
Küpsised, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150*	-	30-40
Küpsised, 3 tasandil	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-140*	-	35-55
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		160*	-	20-30
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150*	-	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150*	-	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandil	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140*	-	35-45
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Suhkrubiskviit, 2 tasandil	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	2		170-180	-	60-80
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	2		180-200	-	60-80
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	2		170-180	-	75-95
Kattega õunakook, 2 tasandil	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	3+1		170-190	-	70-90

\* 5 min eelkuumutada, mitte kasutada kiirkuumutusfunktsiooni

\*\* eelkuumutada, mitte kasutada kiirkuumutusfunktsiooni

### Grillimine

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

Kasutatud kuumutusviis:

- Laiapinnaline grill

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Grilli-režiimi aste	Kestus minutites
------	------------	--------	--------------	---------------------	------------------

### Grillimine

Röstsaiu pruunistamine*	Rest	5		3	3-5
Loomalihapihv, 12 tükki	Rest	4		3	25-30

\* mitte eelkuumutada

\*\* kui 2/3 ajast on möödunud, keerata teine pool

### Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

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

→ "Mikrolaineahi" lk 23

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

**Märkus:** Testimiseks üksnes mikrolainerežiimil lülitage kuivatusefunktsioon põhiseadistustes välja.

→ "Põhiseaded" lk 27

Kasutatud kuumutusviisid:

- 4D kuum õhk
- Õhuringlusega grill
- Mikrolainerežiim




Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
------	--------------	--------	--------------	----------------	----------------------------	------------------

### Ülessulatamine mikrolainerežiimil




Liha	Kaaneta nõu	2		-	180	5
					90	10-15

### Küpsetamine mikrolainerežiimil

\* pärast 2/3 koguaja möödumist keerata teine pool

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Munaroog	Kaaneta nõu	2		-	360	20
					180	20-25
Biskviit	Kaaneta nõu	2		-	600	7-9
Pikkpoiss	Kaaneta nõu	2		-	600	22-27

**Küpsetamine mikrolainerežiimiga kombineeritult**

Kartulivorm	Kaaneta nõu	2		170-190	360	25-30
Koogid	Kaaneta nõu	2		180-200	180	18-23
Kana*	Rest	2		200-220	360	25-35

\* pärast 2/3 koguaja möödumist keerata 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



9001542417

000423