



BOSCH

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



Integreeritav ahi

HRG8769.7

[et] Kasutusjuhend

Integreeritav ahi

Sisukord

	Nõuetekohane kasutamine	4		Ajafunktsioonid	20
	Olulised ohutusnõuded	5	Kestuse seadistamine	20	
Üldine teave	5		Lõpu seadmine	20	
Aur	5		Signaalkella seadmine	21	
Halogeenlamp	6			Praetermomeeter	21
Praetermomeeter	6		Kuumutusviisid	21	
Puhastusfunktsioon	6		Praetermomeetri asetamine lihasse	22	
	Kahjustuste põhjused	7	Programmi lõpu prognoos	22	
Üldine teave	7		Sisetemperatuuri seadmine	22	
Aur	7		Eri toiduainete sisetemperatuurid	23	
	Keskkonnakaitse	8		Lapselukk	24
Energia säästmine	8		Aktiveerimine ja inaktiveerimine	24	
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	8			Põhiseaded	24
	Seadmega tutvumine	9	Põhiseadistuste muutmine	24	
Juhtpaneel	9		Põhiseadistuste loend	24	
Juhtelemendid	9		Voolukatkestus	25	
Ekraan	10		Kellaaja muutmine	25	
Funktsioonid	10			Sabbat-seade	25
Kuumutusviisid	11		Sabbat-seadistuse käivitamine	25	
Aur	12			Home Connect	25
Muu teave	12		Seadistamine	25	
Ahju funktsioonid	12		Kaugkäivitus	25	
Veepaak	12		Home Connecti seadistused	26	
	Tarvikud	12	Kaugdiagnostika	26	
Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud	12		Andmekaitse viide	26	
Lisatarviku sissepanek	13		Vastavusdeklaratsioon	26	
Täiendavad lisatarvikud	14			Puhastusvahend	27
	Enne esmakordset kasutamist	14	Sobivad puhastusvahendid	27	
Enne esmakordset kasutuselevõttu	14		Seadme hoidmine puhtana	28	
Esmakordne kasutuselevõtt	14			Puhastusfunktsioon	28
Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine	15		Pürolüüs	28	
	Seadme kasutamine	15	Katlakivi eemaldamine	29	
Seadme sisse- ja väljalülitamine	15			Kanderaamistikud	30
Käivitamine	16		Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek	30	
Funktsiooni seadistamine	16			Seadme uks	31
Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine	16		Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine	31	
Kiirkuumutus	16		Uksekatte eemaldamine	32	
	Aur	17	Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	32	
Müra	17			Mida teha tõrgete korral?	34
Aurküpsetus - auruga kuumutusviis	17		Tõrgete kõrvaldamine	34	
Regenereerimine	17		Maksimaalne tööaeg	35	
Kääritamine	18		Ahjulambi pirni vahetamine	36	
Täitke veepaak	18		Klaaskate	36	
Iga kord pärast auruga režiimi	19				

	Hooldekeskus.....	36
	E-number ja FD-number	36
	Road	37
	Märkused seadistamise kohta	37
	Roa valimine	37
	Küpsetussensor	38
	Roa seadistamine	38
	Meie köögistuudios katsetatud.....	39
	Ärge kasutage silikoonvorme.....	39
	Koogid ja väikesed küpsetised	39
	Leib ja sai.....	43
	Pitsa, quiche ja soolased pirukad	45
	Vormiroog ja suflee	46
	Linnuliha.....	47
	Liha	49
	Kala	52
	Köögivilid ja lisandid	54
	Jogurt.....	55
	Eco-kuumutusviisid.....	55
	Akrüülamidid toiduainetes	56
	Õrn küpsetus	57
	Kuivatamine	58
	Sissetegemine	58
	Taina kergitamine käärimisrežiimil.....	59
	Ülessulamine.....	60
	Regenereerimine	60
	Soojana hoidmine	61
	Kontrollroad	61

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

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtimest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud" lk 12

Olulised ohutusnõuded

Üldine teave

Hoiatus – Põlengu oht!

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

Hoiatus – Põletuse oht!

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

Hoiatus – Põletuse oht!

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

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldekeskusse.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega 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.

Aur

Hoiatus – Kõrvetamise oht!

- Veepaagis olev vesi võib seadme edasisel töötamisel minna väga kuumaks. Tühjendage veepaak iga kord pärast aururežiimi kasutamist.
- Ahjus tekib kuum aur. Kui ahi töötab aururežiimil, siis hoidke oma käed ahjukambri eemal.

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

Hoiatus – Vigastuste ja põletuste oht!

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

Halogeenlamp

Hoiatus – Põletusoht!

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

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Praetermomeeter

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Puhastusfunktsioon

Hoiatus – Tuleoht!

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

Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

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

külgevõtmatu kattega plaate ja vorme. Puhastuse ajaks tohib ahju jätta üksnes emailitud tarvikuid.

Hoiatus – Tervisekahjustuste oht!

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

Hoiatus – Põletusoht!

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

Kahjustuste põhjused

Üldine teave

Tähelepanu!

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

Aur

Tähelepanu!

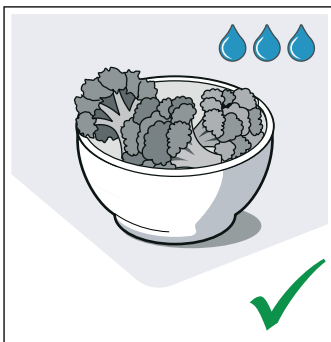
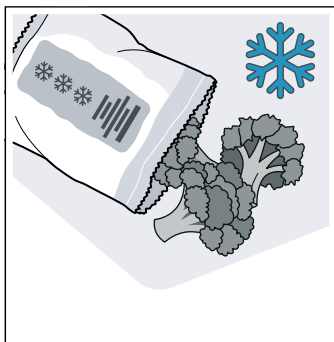
- Küpsetusvormid: nõud peavad olema kuumus- ja aurukindlad. Silikoonist küpsetusvormid ei sobi kasutamiseks õhuringluse ja auru kombineeritud režiimil.
- Roosteplekkidega nõu: ärge kasutage roosteplekkidega nõusid. Juba väikeste plekkide toimel võib ahjus tekkida rooste.
- Mahatilkuv vedelik: Aukudega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

Keskkonnakaitse

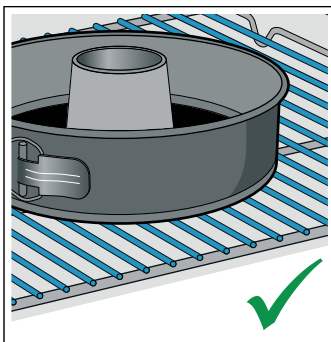
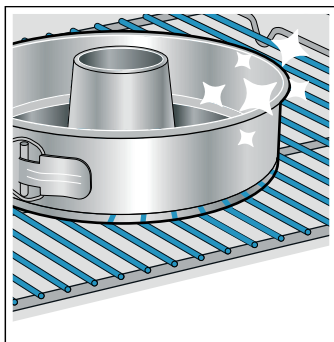
Teie uus seade on eriti energiatõhus. Järgnevalt leiame soovitusi selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

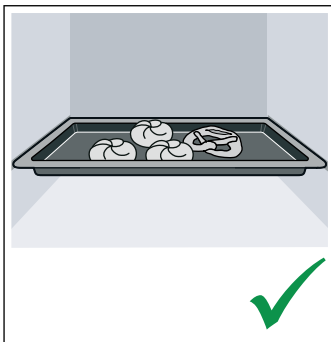
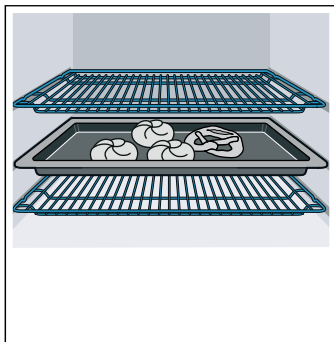
- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- Enne ahjupanekut laske külmunud toiduainetel üles sulada.



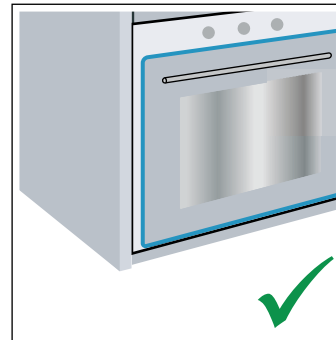
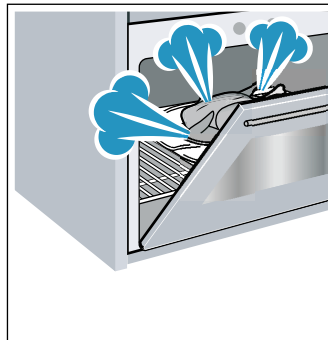
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.



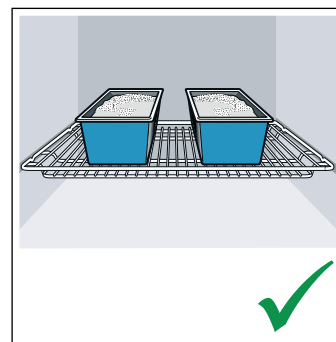
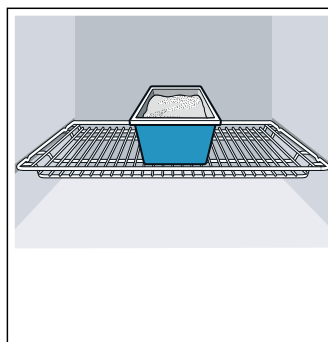
- Tarvikud ja nõud, mida Te ei vaja, võtke ahjust välja.



- Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.



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



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

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.

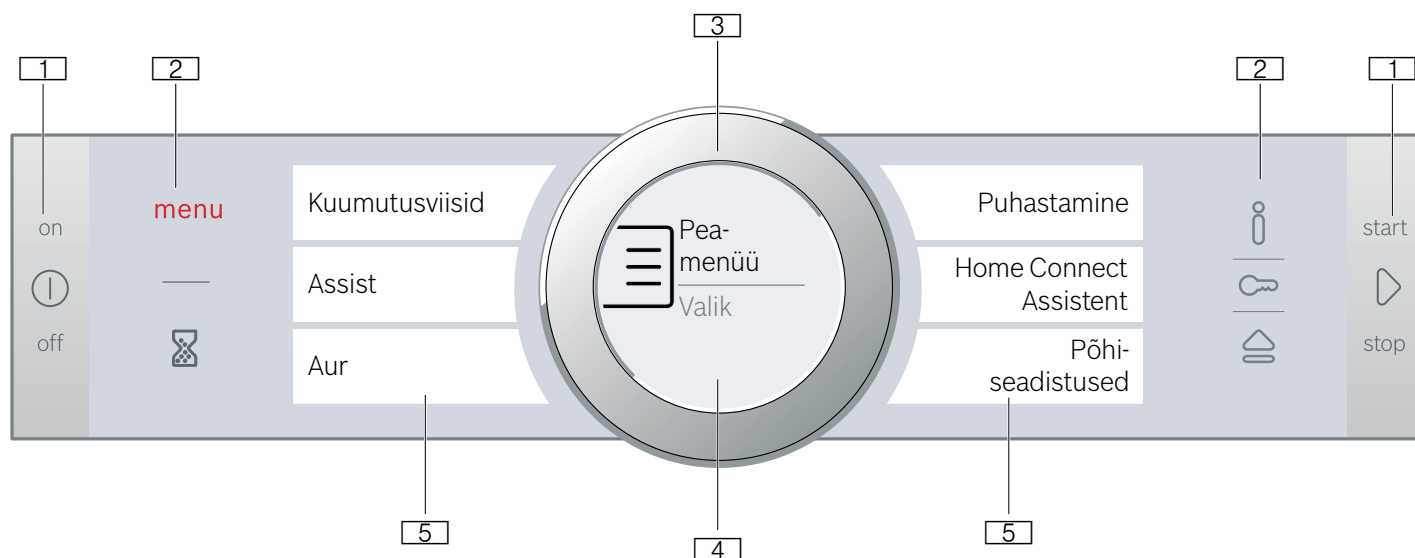


Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

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.



1 Nupud

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

2 Puuteväljad

Puuteväljade all on sensorid. Asjaomase funktsiooni väljavalimiseks puudutage sümbolit.

3 Juhttrõngas

Juhttrõngas 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. Väljavalimiseks puudutage asjaomast tekstivälja. Tekstiväljad muutuvad olenevalt valikust.

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.

Juhtelemendid

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

Nupud ja puuteväljad

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlikult erinevate nuppude ja puuteväljade tähendust

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

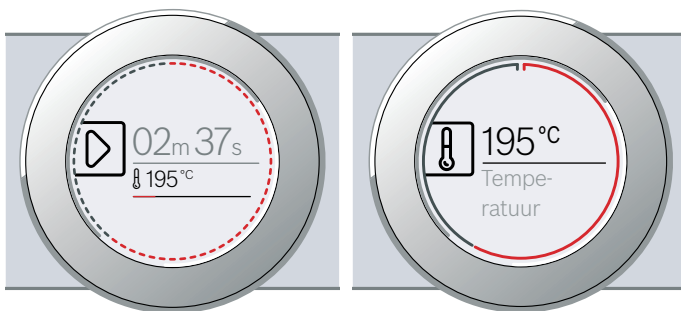
Enamiku valikuloendite puhul peate juhtnupu uuesti tagasi keerama, kui olete jõudnud esimese või viimase punkti juurde.

Ekraan

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

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

Fookus	Fokuseeritud väärtust saab vahetult muuta, ilma et seda peaks eelnevalt välja valima. Pärast funktsiooni käivitamist on fookuses alati temperatuur või võimsusaste. Valge joon on ühtlasi kuumenemisjoon ja muutub punaseks.
Suurendamine	Seni kuni muudate fookuses olevat väärtust juht-rõngast, kuvatakse suurendatult vaid seda väärtust.



Ringjoon

Ekraanist väljapool on ringjoon.

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

Töötamise ajal värvub ringjoon sekundhaaval punaseks. Pärast iga täisminutit täituvad segmendid 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 väljavalmimiseks 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 leiate asjaomastest peatükkidest.

Väljalt **menu** avate funktsioonide menüü.

Funktsioon	Otstarve
Kuumutusviisid → "Seadme kasutamine" lk 15	Roogade optimaalseks valmistamiseks on olemas erinevad täpselt välja reguleeritud kuumutusviisid.
Abi → "Road" lk 37	Paljude roogade jaoks on sobivad seadistused juba ette programmeeritud.
Aur → "Aur" lk 17	Roogade optimaalseks valmistamiseks on olemas erinevad täpselt välja reguleeritud auruga kuumutusviisid.
Puhastamine → "Puhastusfunktsioon" lk 28	Puhastamiseks on erinevad puhastusfunktsioonid: pürolüüs, katlakivi eemaldamine ja kuivatamine.
Home Connect abi → "Home Connect" lk 25	Selle funktsiooniga saate oma ahju ühendada mobiilse lõppseadmega.
Põhiseadistused → "Põhiseaded" lk 24	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.
 Ült-/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.
 Ült-/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 kuum 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.
 Ülessulamine	30-60 °C	Külmutatud roogade säästlikuks ülessulamiseks.
 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
 Regenerereerimine	80-180 °C	Väikestele portsjonitele ja küpsetistele Valmisroogade säästlik soojendamine. 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.

Muu teave

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

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

Mõned juhised ilmuvad automaatselt nt kinnitamiseks või käsu või hoiatusena.

Ahju funktsioonid

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

Seadme ukse avamine

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

Ahjuvalgustus

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

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

Märkus: Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, et ahjuvalgustus ei lülitu sisse töötava seadme puhul.
→ "Põhiseaded" lk 24

Ventilaator

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

Tähelepanu!

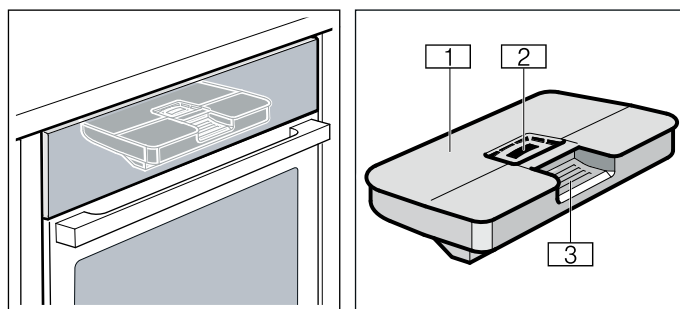
Ärge katke ventilatsiooniasjasid kinni. Vastasel korral kuumeneb seade üle.

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

Märkus: Ventilaatori töötamise aega saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 24

Veepaak

Seade on varustatud veepaagiga. Veepaak asub paneeli taga. Auruga režiimi kasutamisel täitke veepaak veega. → "Aur" lk 17



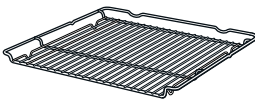
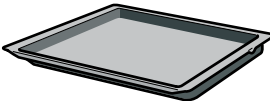
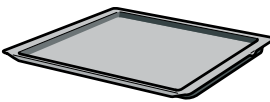
- 1 Paagi kaas
- 2 Täitmisava
- 3 Käepide veepaagi väljavõtmiseks ja sissepanekuks

Tarvikud

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

Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:

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

**Praetermomeeter**

Võimaldab liha küpsetada täpsel sisetemperatuuril.

Järgige asjaomases peatükis toodud juhiseid. → "Praetermomeeter" lk 21

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

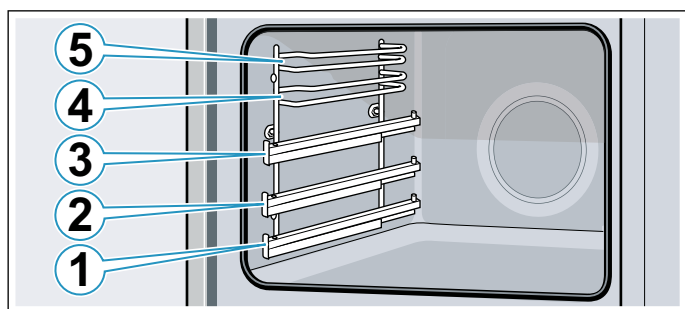
Tarvikuid saate osta müügiesindustest või e-poest.

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

Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Ahjus on kõige kõrgem tasand mõnikord tähistatud grilli sümboliga.

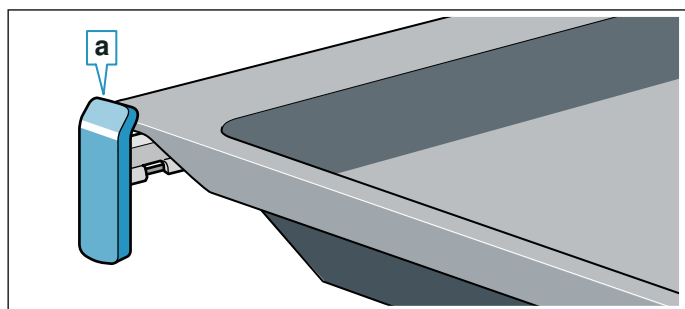


Tasanditel 4 ja 5 asetage lisatarvik alati tasandi mõlema juhtsiini vahele.

Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks. Tasandil 1, 2 või 3 olevate väljatõmbesiniinide abil saate lisatarvikut rohkem välja tõmmata.

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

Joonisel toodud näide: universaalpann



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

Märkused

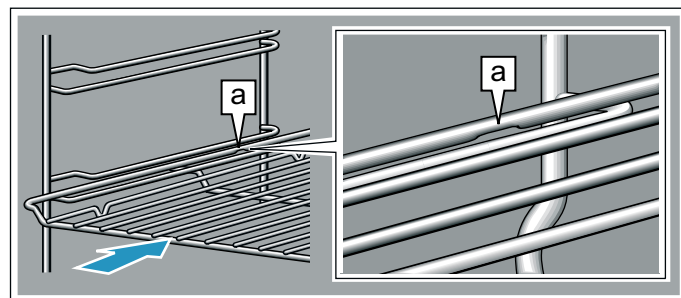
- Veenduge, et asetate tarviku ahju alati õigetpidi.
- Lükake tarvik alati lõpuni ahju, nii et see ei puutu kokku seadme uksega.

Fikseerumisfunktsioon

Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab

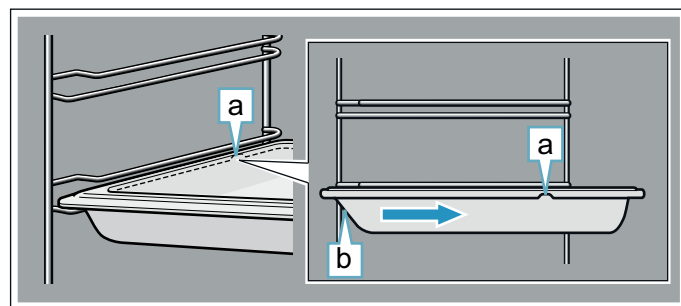
lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

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



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

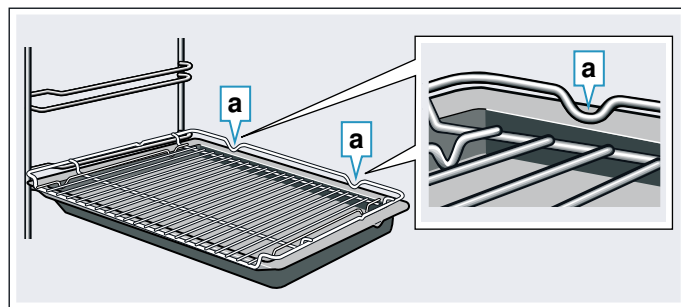
Joonisel toodud näide: universaalpann

**Lisatarvikute kombineerimine**

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

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

Joonisel toodud näide: universaalpann



Täiendavad lisatarvikud

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

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

Märkus: Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehke tehes alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).
→ "Hooldekeskus" lk 36

Eritarvikud

Rest

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

Universaalpann

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

Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.

Küpsetusplaat, isepuhastuv

Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

Sisseasetatav rest

Liha, linnuliha ja terve kala jaoks.

Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja lihamahla.

Sisseasetatava restiga profi-pann

Suurte koguste valmistamiseks.

Profi-panni kaas

Kaas muudab profipanni professionaalseks hautamisnõuks.

Pitsapann

Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.

Grillplaat, pürolüüsiga puhastatav

Grillimiseks resti asemel või pritsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpannis.

Küpsetusplaat, pürolüüsiga puhastatav

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

Klaasist hautamisnõu (5,1 liitrit)

Mooritud roogade ja vormiroogade jaoks.

Sobib eriti hästi funktsioonile "Road".

Klaasist alus

Suurte praadide, mahlaste kookide ning vormiroogade jaoks.

Klaaspann

Vormiroogade, köögiviljaroogade ja küpsetiste jaoks.

Väljatõmbesüsteem 1kordne, pürolüüsiga puhastatav

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

Väljatõmbesüsteem 2kordne, pürolüüsiga puhastatav

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

Väljatõmbesüsteem 3kordne, pürolüüsiga puhastatav

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

Iluliistud

Mööbli põhja ja seadme alusplaadi katmiseks.



Enne esmakordset kasutamist

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

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 24

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 25

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 kellaagea 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 ① 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 lapiga puhtaks.
4. Lülitage seade nupust on/off ① sisse.
5. Täitke veepaak. → "Täitke veepaak" lk 18
6. Reguleerige välja toodud kuumutusviis, temperatuur ja auru lisandumine ning käivitage funktsioon. → "Aurküpsetus - auru kuumutusviis" lk 17

Seadistused

Kuumutusviis	4D kuum õhk  koos auru lisandumisega režiim 03 (tugev)
--------------	---

Seadistused

Temperatuur	maksimaalne
Kestus	1 tund

7. Aja, mil ahi kuumeneb, õhutage kööki.
8. Pärast toodud kestuse möödumist lülitage seade nupust on/off ① 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 19

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 ① lülitate seadme sisse.

Ekraanile ilmub Boschi logo ja seejärel kuumutusviiside valikuloend.

Märkus: Kuumutusviisi, mis peab ilmuma pärast sisselülitamist, saate kindlaks määrata põhiseadistustes. → "Põhiseaded" lk 24

Seadme väljalülitamine

Nupust on/off ① lülitate seadme välja.

Funktsiooni kulgemine katkestatakse.

Ekraanile ilmub kellaage või süttib jääkkuumuse märgutuli.

Märkus: Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, kas kellaagega kuvatakse ka väljalülitatud seadme puhul. → "Põhiseaded" lk 24

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 leiate 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

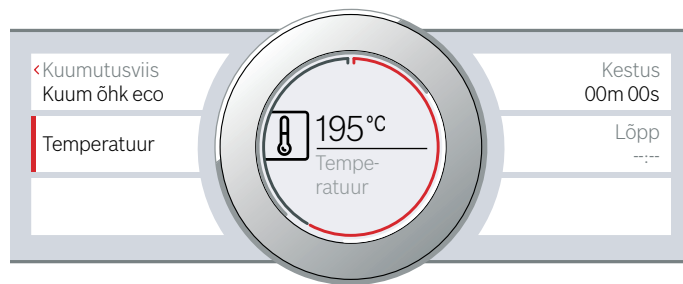
Kui välja ei ole valitud funktsiooni "Kuumutusviisid", siis puudutage menüüs tekstivälja "Kuumutusviisid". Puutetundlikule ekraanile ilmub kuumutusviiside valikuloend.

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

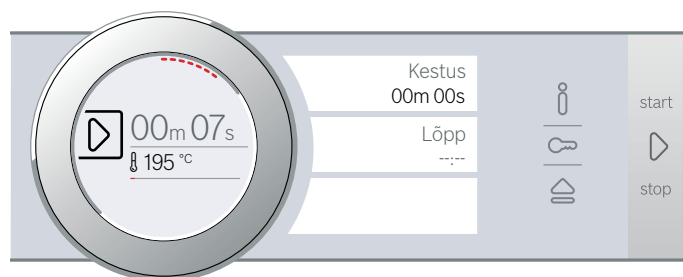
1. Puudutage soovitud kuumutusviisiga tekstivälja. Vajaduse korral lehitsege valikuloendis juhtnupu abil.



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 ① välja.

Märkus: Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja. → "Ajafunktsioonid" lk 20

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 helisignaal ja ekraanile ilmub vastav viide. Tekstiväljal on "väljas". Asetage roog ahju.

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

Katkestamine

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



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

⚠ 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 mahlaseks 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 intensiivsuseaste

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
- Öhuringlusega 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.

Regenereerimine

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

Märkus: Kui veepaak saab regenereerimise 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 "Regenereerimine".
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 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 ▷.

Kääritamine

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

Sobiva seadistuse valikuks juhinduge tabelis toodud andmetest. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 39

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

Käivitada

1. Täitke veepaak.

Märkus: Lülitage käaritamise 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 ▷.
- 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 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 ▷.

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 24

⚠ Hoiatus – Vigastuste ja põletuste oht!

Veepaaki tohib valada vaid vett ja tootja soovitatud katlakivieemaldit. Ärge valage veepaaki tuleohtlike 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 – Põletusoht!

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

Tähelepanu!

Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet.

Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett (>40mg/l) või teisi vedelikke.

Kasutage üksnes värsket kraanivett, pehmendatud vett või karboniseerimata mineraalvett.

Tähelepanu!

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

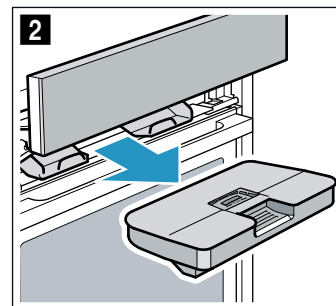
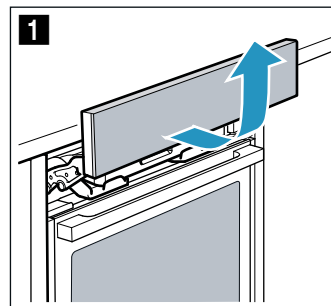
Kuigi veepaak on täidetud, ilmub käsk lisada vett või auruga režiim katkeb umbes 2 minuti pärast.

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

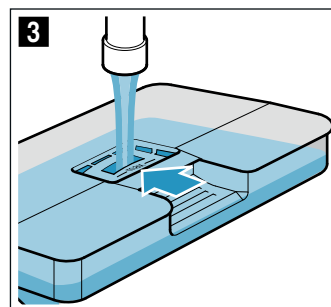
Märkused

- 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.

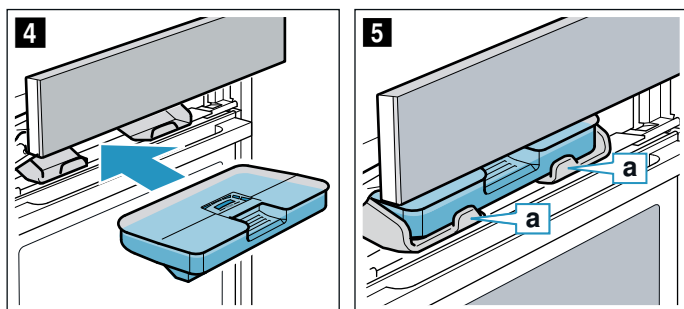
1. Puudutage välja ☰.
Paneel lukatakse automaatselt ette.
2. Tõmmake paneel kahe käega ette ja seejärel lükake üles, kuni see fikseerub kohale (joonis 1).
3. Kergitage veepaaki ja võtke see paagipesast välja (joonis 2).



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).



7. 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 regenereerimise režiimi ajal tühjaks, siis funktsioon katkeb. Täitke paak veega.

1. Avage paneel.
2. Võtke veepaak välja ja täitke veega.
3. Asetage veega täidetud paak kohale ja sulgege paneel.

Iga kord pärast auruga režiimi

⚠ Hoiatus – Põletusohu!

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

⚠ Hoiatus – Põletusohu!

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 "Kuivatufunktsioon" või pühkige ahi lapiga kuivaks.

Märkused

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

Veepaagi tühjendamine

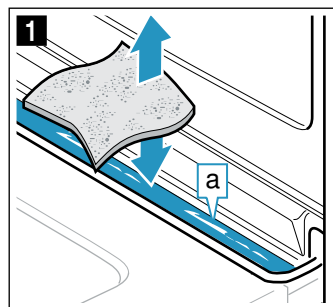
Tähelepanu!

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

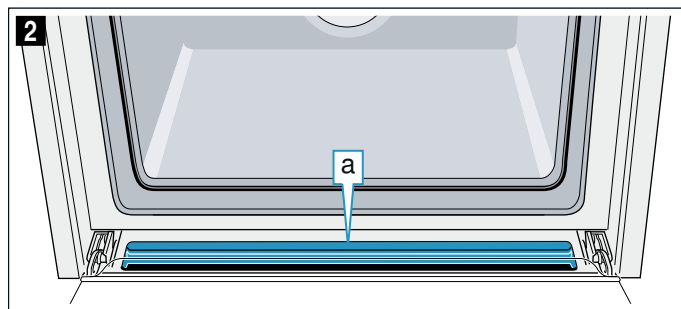
1. Avage paneel.
2. Eemaldage veepaak.
3. Võtke veepaagi kaas ettevaatlikult pealt.
4. Valage veepaak tühjaks, peske nõudepesuvahendiga ja loputage üle puhta veega.
5. Kuivatage kõik osad pehme lapiga.
6. Kaane tihend hõõruge täiesti kuivaks.
7. Laske kuivada nii, et kaas on avatud.
8. Asetage kaas veepaagi peale ja suruge kinni.
9. Asetage veepaak kohale ja sulgege paneel.

Kuivatage tilgarenn.

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



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



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  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.

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 puutetundlikul 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 puutetundlikku ekraani.

Märkus: Helisignaali kõlamise kestust saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 24

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.

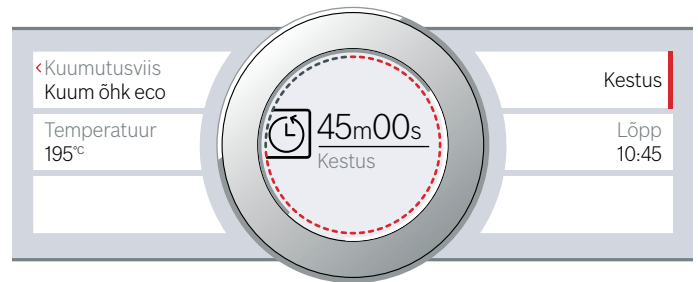
Kuni ühe tunnini saab kestust reguleerida minutikaupa, seejärel viie minuti kaupa.

Maksimaalselt saab seadistada 23 tundi ja 59 minutit.

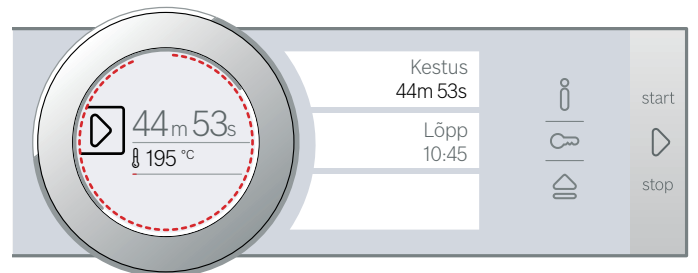
Joonisel toodud näide: kell on 10:00, kestus 45 minutit.

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

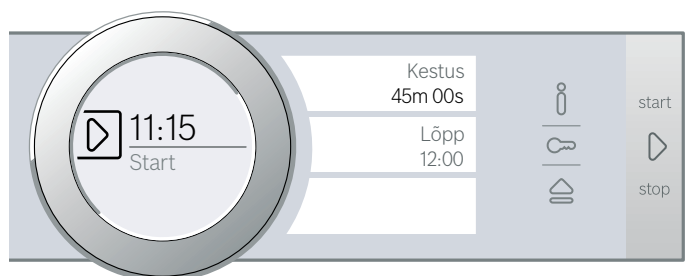
Kestuse lõppu saab seada maksimaalselt 23 tunni ja 59 minuti võrra hilisemaks.

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 kellaeg, mil seade käivitub.



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

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanil on kestus 00m 00s. 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. Sümbool süttib punase tulega. Ekraanil on signaalkella aeg valgelt välja fookuseeritud.
2. Muutke signaalkella aega juhtnupust.
3. Käivitage sümbooliga. **Märkus:** Mõne sekundi pärast käivitub 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 helisignaal ja ekraanile ilmub vastav viide. Sümbool 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 sümbool enam ei põle.

Praetermomeeter

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

Kuumutusviisid

Praetermomeetrit ei saa kasutada kõikidel kuumutusviisidel.

Kui olete ahjuga ühendanud praetermomeetri, saate kasutada järgmisi kuumutusviise.

	4D kuum õhk
	Ült/altkuumutus
	Kuum õhk Eco
	Ült/ altkuumutus Eco
	Õhuringlusega grill
	Pitsa režiim
	Regenereerimine

Märkused

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

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Ahju temperatuur

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

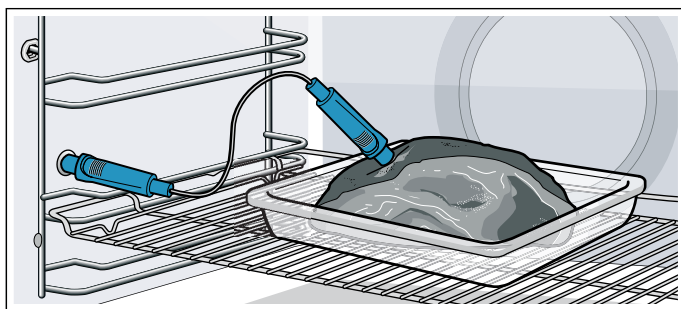
Ahju temperatuur peab olema liha väljareguleeritud sisetemperatuurist vähemalt 10°C kõrgem.

Praetermomeetri asetamine lihasse

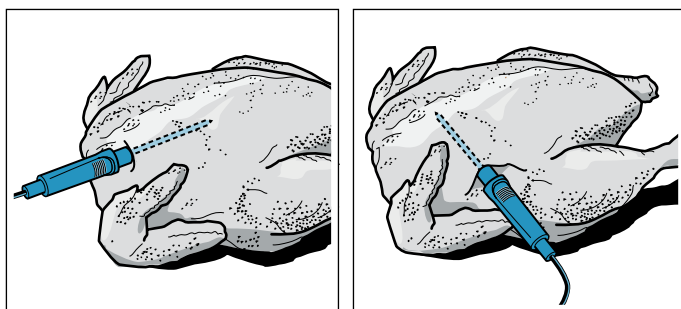
Enne kui tõstate roa ahju, torgake lihasse praetermomeeter.

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

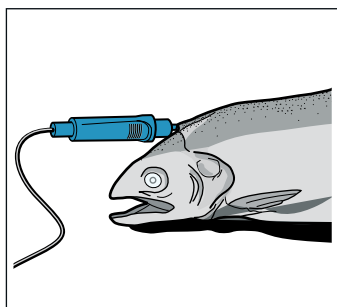
Liha: suurte tükkide puhul torgake praetermomeeter ülalt poolviltu lõpuni liha sisse. Õhemate tükkide puhul torgake küljelt kõige paksemasse kohta.



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



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



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

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

Tähelepanu!

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

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 pesa.

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.

Aurutamine

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

Seade hakkab kuumenema.

Abi

1. Puudutage välja **menu**.
2. Puudutage tekstivälja "Abi".
3. Puudutage soovitud kategooriaga tekstivälja.
4. Puudutage soovitud toiduga tekstivälja.
5. Puudutage soovitud roaga tekstivälja.
6. Vajaduse korral puudutage tekstivälja "Kohandamine".
Juhtnupust muutke ahju temperatuuri.
või
Puudutage tekstivälja "Sisetemperatuur".
Juhtnupust muutke sisetemperatuuri.
7. Käivitage nupuga start/stop $\triangleright$.
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 helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanil on hetke sisetemperatuur ja väljareguleeritud temperatuur võrdsed, nt "80 | 80°C". Aja kulgemine peatub.

Lülitage seade nupust on/off ① välja ja tõmmake praetermomeeter pesast välja.

⚠ Hoiatus – Põletusoh!

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 $\triangleright$.

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

Katkestamine

Kui soovite katkestada, tõmmake praetermomeeter pesast ja liha seest välja. Nupust start/stop $\triangleright$ 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 39

Toiduaine	Sisetemperatuur °C
Linnuliha	
Kana	80-85
Kanafilée	75-80
Part	80-85
Pardirind, poolküps	55-60
Kalkun	80-85
Kalkunifilée	80-85
Hani	80-90
Sealiha	
Seakael	85-90
Seafilée, poolküps	62-70
Seaselg, küps	72-80
Veiseliha	
Veisefilée või rostbiif, inglispärane	45-52
Veisefilée või rostbiif, poolküps	55-62
Veisefilée või rostbiif, küps	65-75
Vasikaliha	
Vasikapraad, taine	75-80
Vasikapraad, aba	75-80
Vasikakoot	85-90
Talleliha	
Tallekints, poolküps	60-65
Tallekints, küps	70-80
Talleselg, poolküps	55-60
Kala	
Kala, terve	65-70
Kalafilée	60-65
Muu	
Pikkpoiss, kõik lihasordid	80-90
Roogade soojendamine, regenereerimine	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 ① välja lülitada.

Aktiveerimine ja inaktiveerimine

Lapselukku saate sisse- ja väljalülitatud seadmel aktiveerida või inaktiveerida.

Vajutage 4 sekundi vältel väljale .

Ekraanile ilmub kinnituseks viide.

Sisselülitautd 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".
Puutetundlikule ekraanile ilmuvad seadistused.
3. Puudutage soovitud seadistusega tekstivälja.
Väljavaliitud 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 ① 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 25
Tehase seadistused	Lähtestada Mitte lähtestada*
Helisignaali	Lühike kestus (30 s) Keskmine kestus (1 min)* Pikk kestus (5 min)
Helisignaali tugevus	Astmed 01 - 05
Helisignaali nupule vajutamisel	Sisse lülitatud Välja lülitatud* (helsignaali on/off ① juures jääb alles)
Ekraani eredus	5-astmeline skaala
Kellanaät	Väljas Digitaalne*
Valgustus	Töötamisel väljas Töötamisel sees*
Lapselukk	Ainult nupulukk* Ukselukk ja nupulukk
Funktsioon pärast sisselülitamist	Peamenüü Kuumutusviisid* Aur Abi
Öine tumendamine	Välja lülitatud* Sisse lülitatud
Kaubamärgi logo	Kuvada* Mitte kuvada
Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg	Soovituslik* Minimaalne
Siinisüsteem	ei ole lisatud* (kanderaamistike ja ühekordse väljatõmbesiini korral) Lisatud (2- ja 3-kordse väljatõmbesiini korral)
Sabbat-seadistus	Sisse lülitatud Välja lülitatud*

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

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

Voolukatkestus

Seadistuste muudatused jäävad alles ka pärast voolukatkestust.

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

Kellaaaja 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 "Kellaaeg".
Ekraanile ilmub kellaaeg.
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 24

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

Seade töötab kuumutusviisil Ült/altkuumus. Temperatuuri saab reguleerida vahemikus 85 kuni 140 °C.

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

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

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

Lülitage seade nupust on/off Ⓢ välja.

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

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa seadistusi enam muuta.

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



Home Connect

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

Kui seade pole ühendatud koduvõrku, toimib seade samamoodi nagu ilma võrguühenduseta 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 leiate aadressil 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. 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 käivitatakse 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 leiate seadme põhiseadistusest. See, milliseid seadistusi kuvatakse ekraanil, sõltub sellest, kas Home Connect on välja reguleeritud ja kas seade on koduvõrguga ühendatud.

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.

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 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 seadme tootelehel 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 alkoholisaldusega puhastusvahendeid,
- kraapivaid puhastuskäsnu,
- kõrgsurvepuhasteid ega aurupuhasteid,
- eripuhastusvahendeid kuumpuhastuseks.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

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

⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

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

Ala	Puhastamine
Seadme välispind	
Roostevabast terasest esipaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuumale pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Plast	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.

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

Seadme sisepinnad

Emailitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Sissekõrbenud toidujäägid eemaldage nõudepesuvahendilahuse ja niiske lapi abil. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Tähelepanu! Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit. See võib kahjustada emaili. Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambri ja ahju ukse küljest kõik jäägid. Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti. Soovitav on kasutada puhastusfunktsiooni. → "Puhastusfunktsioon" lk 28 Märkus: Toiduainete jäägid võivad tekitada valgeid laike. Need ei ole probleemiks ega mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral eemaldage need sidrunhappega.
Ahjuvalgustuse klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumise korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
Uksekaate	roostevabast terasest: Kasutage roostevaba terase puhastusvahendit. Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. plastist: Puhastage kuumale nõudepesuvahendilahuse ja lapiga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. Puhastamiseks võtke uksekate maha.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Siinisüsteem	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas.

Tarvikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. Tugeva määrdumise korral kasutage rooste- vast 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 kui- vaks. 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.
- Ukseklaaasidele tekkivad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
- Email põleb väga kõrgetel temperatuuridel sisse. Tagajärjeks võivad olla kerged värvimuutused. See on täiesti tavaline ega mõjuta töökindlust. Õhukeste pannide ääri ei saa täielikult emailiga katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei kahjusta korrosioonikaitset.

Seadme hoidmine puhtana

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

⚠ Hoiatus – Tuleoht!

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

Nõuanded

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



Puhastusfunktsioon

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

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. Õhutage kööki korralikult, kui puhastusfunktsioon on käigus. Ärge viibige ruumis pikemat aega. Hoidke lapsed ja koduloomad eemal. Ka ajalise nihkega funktsiooni puhul, kui lõpetusaeg on seatud hilisemaks, järgige juhiseid.

Enne puhastusfunktsiooni

Tähelepanu!

Enne puhastuse käivitamist võtke veepaak seadmest välja. → "Aur" lk 17

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

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.

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

→ "Tarvikud" lk 12

Hoiatus

Tuleoht!

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

Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

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

Puhastusfunktsiooni väljareguleerimine

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

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

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

Puhastusfunktsioon käivitub.

Õhutage kööki puhastusfunktsiooni ajal.

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

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

Ahju ust saab avada alles siis, kui lukustussümbol  kustub.

Lõpetusaja seadmine hilisemaks

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

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

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa puhastusrežiimi enam muuta.

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

Ahju ust saab avada alles siis, kui lukustussümbol  kustub.

Pärast puhastusfunktsiooni

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

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

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

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 aurutussüsteemist 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 jooksmas.
- 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. Tühjendage ja loputage veepaak.
 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.

Kandraamistikud

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

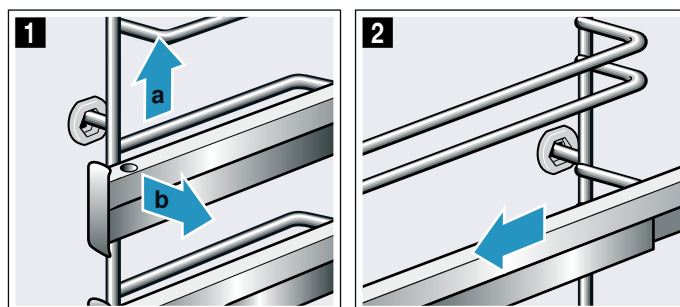
Kandraamistike väljavõtmine ja tagasipanek

⚠ Hoiatus – Põletusohu!

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

Kandraamistike mahavõtmine

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

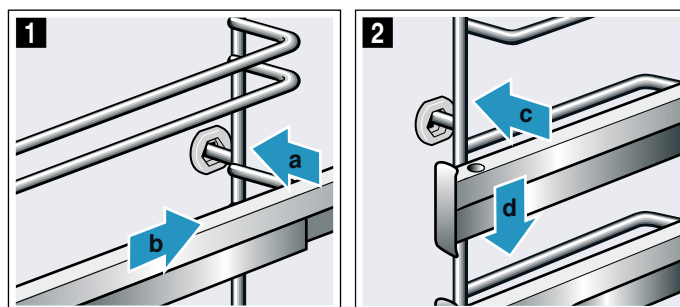


Puhastage kandraamistikke pesuvahendi ja käsnaga. Tõrksa mustuse korral kasutage harja.

Kandraamistike paigaldamine

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

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



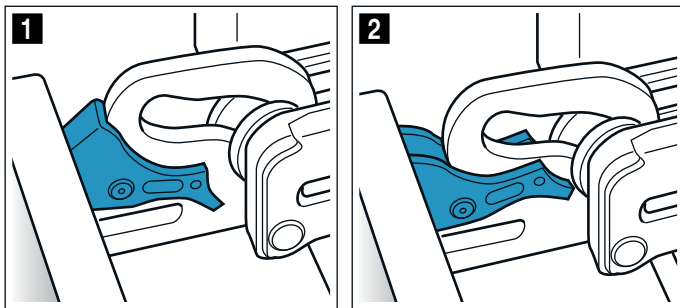
Seadme uks

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

Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

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

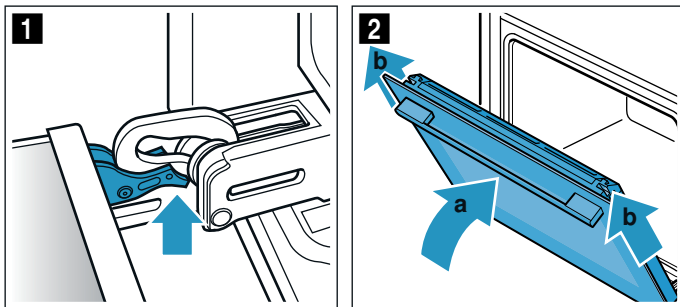


Hoiatus **Vigastuste oht!!**

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

Seadme ukse eemaldamine

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



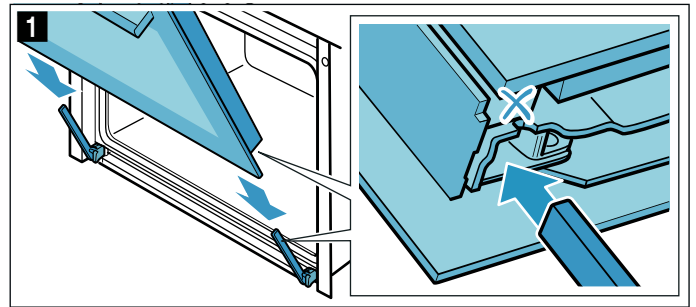
Hoiatus – Vigastuste oht!

Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega. Kandke kaitsekindaid.

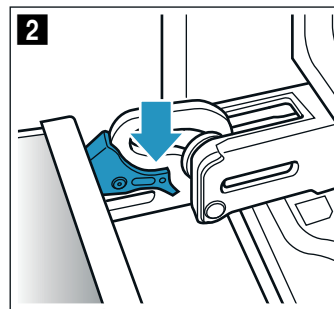
Seadme ukse paigaldamine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

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



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

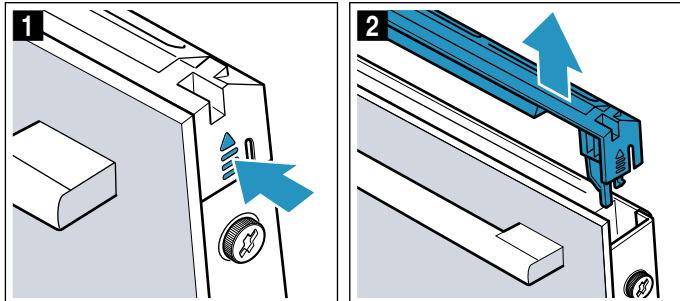


3. Sulgege seadme uks.

Uksekatte eemaldamine

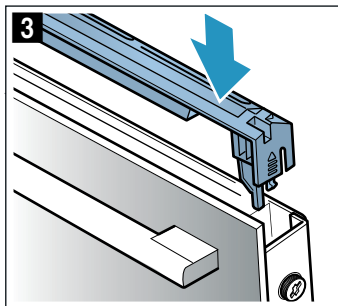
Uksekatte olev roostevaba teras võib värvi muuta. Põhjalikumaks puhastamiseks võite katte eemaldada.

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 ahju uks.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

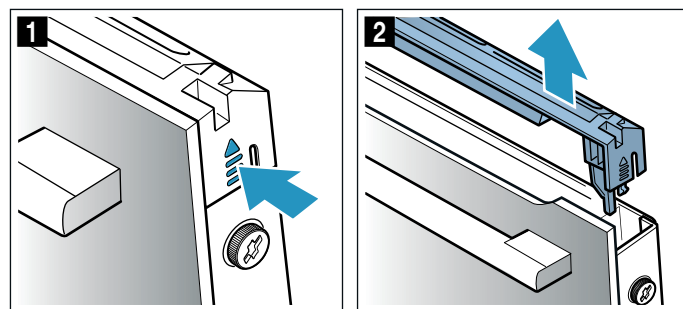
⚠ Hoiatus

Vigastuste oht!

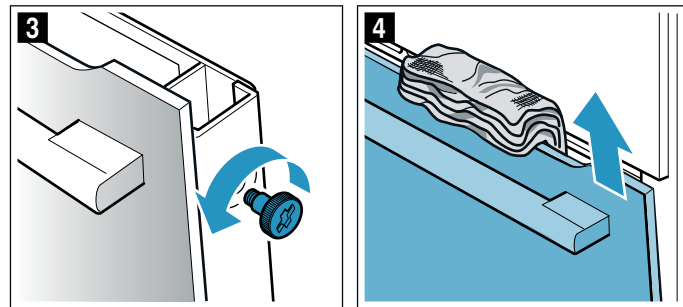
- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.
- Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega. Kandke kaitsekindaid.

Seadme küljest eemaldamine

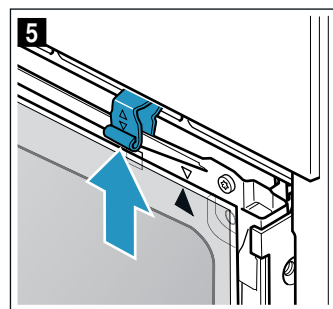
1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt kattele (joonis 1).
3. Eemaldage kate (joonis 2).



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

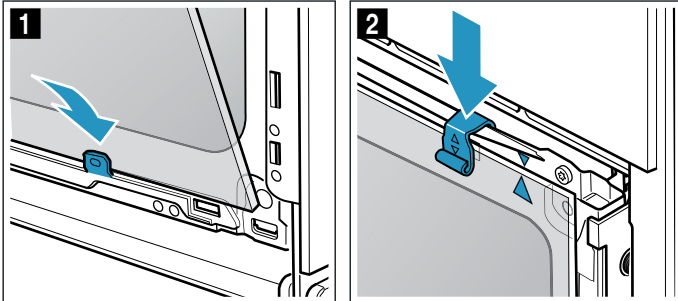


Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

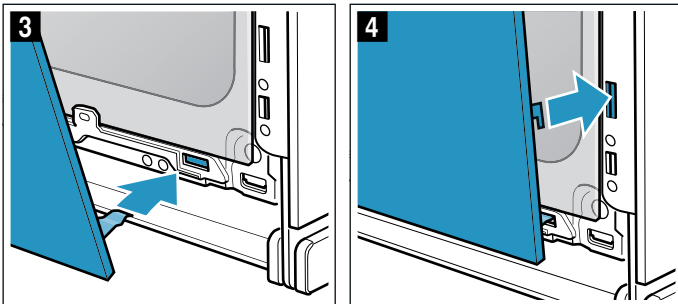
Paigaldamine seadme külge

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

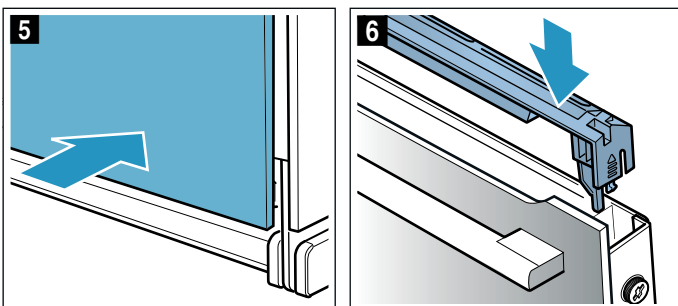
1. Asetage vaheklaas alt hoidikusse (joonis **1**) ja suruge ülalt kohale.
2. Suruge mõlemad hoidikud alla (joonis **2**).



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



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



9. Sulgege ahju uks.

Tähelepanu!

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

? Mida teha tõrgete korral?

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

Tõrgete kõrvaldamine

Seadme tehnilisi tõrkeid saate ise väga lihtsalt kõrvaldada.

Kui roog ei õnnestu kõige paremini, siis kasutusjuhendi lõpust leiate palju soovitusi ja näpunäiteid. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 39

Tõrge	Võimalik põhjus	Abi/juhised
Seade ei tööta.	Kaitse on defektne.	Kontrollige kaitset elektrikilbist.
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas köögilamp ja teised köögiseadmed toimivad.
Ekraanil on "Sprache Deutsch".	Voolukatkestus	Reguleerige uuesti välja keel ja kellaeg.
Kellaega 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 nõudepesumasinat. Pesa stabiilsuse tagamiseks ärge eemaldage juhtrõngast liiga sageli.
Home Connect ei toimi korrektselt.		Minge saidile www.home-connect.com
Auruga režiim või katlakivi eemaldus ei käivitu või katkeb	Veepaak on tühi	Täitke veepaak
	Paneel on avatud	Sulgege paneel
	Katlakivi eemaldus blokeerib auruga funktsioonid	Eemaldage katlakivi
	Sensor on defektne	Pöörduge hooldekeskuse
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 17
	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 elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras
	Välja sensor  on defektne	Pöörduge hooldekeskusse Vajaduse korral tühendage 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 elektrikilbist 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 tööaja pikkus sõltub asjaomase funktsiooni seadistustest.

Maksimaalne tööaeg saavutatud

Ekraanile ilmub märkus, et maksimaalne tööaeg on saavutatud.

Töö jätkamiseks puudutage mis tahes välja või keerake juhtnuppu.

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

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

Road

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

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

Märkused seadistamise kohta

- Toiduvalmistamise tulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ning keedunõu suurusest ja liigist. Parima tulemuse saavutamiseks kasutage ainult laitmatu kvaliteediga toiduaineid ja külmkapitemperatuuril liha. Sügavkülmutatud roogade puhul kasutage üksnes vahetult sügavkülmast võetud toiduaineid.
- Mõne roa puhul kuvatakse soovituslikku temperatuuri, kuumutusviisi ja kestust. Temperatuuri ja kestust saate muuta vastavalt oma vajadustele.
- Teiste roogade puhul kuvatakse käsku sisestada kaal. Sisestage alati kogukaal, välja arvatud juhul, kui kuvatakse teistsugust käsku. Seade seadistab Teie eest aja ja temperatuuri. Väljapoole ettenähtud kaaluvahemikku jäävat kaalu sisestada ei saa.
- Roogade puhul, mille temperatuurivaliku teeb Teie eest seade, võidakse kasutada kuni 300 °C temperatuuri. Seetõttu veenduge, et küpsetusnõu on piisavalt kuumuskindel.
- Teile antakse juhiseid nt nõude, tasandite või lihale vedeliku lisamise kohta. Mõnda rooga tuleb vahepeal segada või keerata. Selle kohta ilmub pärast käivitamist korra ekraanile asjaomane juhise. Õigel ajal tuleb seda Teile meelde helisignaal.
- Soovitusi sobivate nõude kohta ning muid näpunäiteid toiduvalmistamiseks leiate käesoleva kasutusjuhendi lõpust. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 39

Auruga kuumutusviis

Mõne roa puhul aktiveerub aurutamisküpsusfunktsioon automaatselt. Üldised märkused aurutamisküpsusfunktsiooni kohta leiate asjaomasest peatükist. → "Aur" lk 17



Hoiatus – Põletusohu!

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittetähtsust. 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 21

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 küpsised
	Küpsised
	Leib
	Kuklid
Vormiroad, sufleed	Soolased, küpsised, pitsa, quiche
	Vormiroog, soolane, värske, keedetud komponentidest
	Lasanje, värske
	Kartulivorm, toored komponendid, 4 cm paksune
	Vormiroog, magus, värske
Sügavkülmutatud tooted	Suflee väikestes vormides
	Pitsa
	Vormiroad
	Kartulitooted
	Linnuliha, kala
Linnuliha	Köögivil
	Kana
	Part, hani
Liha	Kalkun
	Sealiha
	Veiseliha
	Vasikaliha
	Lambaliha
	Ulukiliha
Kala	Liharoad
	Kala
Köögivil	Köögiviljaga ühepajatoit
	Köögivilja gratineerimine
	Küpsetatud kartulipoolikud
	Terved ahjukartulid
Regeneereimine, valmisküpsetamine	Köögivil
	Menüü
	Küpsetised
	Lisandid

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
	Väikeküpsed	Lehttainaküpsed
		Muffinid
		Pärmitainaküpsed
	Soolased küpsed, pitsa, quiche	Soolased pirukad, quiche
		Pitsa
		Lahtine pirukas
Sügavkülmutatud tooted	Kartulitooted	Kartulitooted

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 järelküpsendamist. 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 helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb.

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

Järelküpsendamine

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

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

Märkus: Järelküpsendada 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 kööginõudele tekkida kondensaadniiskust. See on füüsiliselt 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 soovime 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.

Auruga küpsetamine

Teatavad küpsetised (nt pärmitainast) 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 plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.

Kahel tasandil küpsetamine:

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

Kolmel tasandil küpsetamine:

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

Neljal tasandil küpsetamine:

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

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

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

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/altkuumutus, 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 märge. Pange roog ja tarvik ahju alles pärast ahju eelkuumutamist.

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsuseastmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Vormikoogid						
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	2		150-170	-	50-70
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	2		150-160	1	50-70
Keeks, lihtne, 2 tasandit	Ümar/piklik vorm	3+1		140-160	-	60-80
Keeks, hõrk	Ümar/piklik vorm	2		150-170	-	60-80
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Lahtikäiv keeksivorm	2		160-180	-	40-60
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorrm	3		160-180	-	20-30
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorrm	2		150-160	1	25-35
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-180	-	70-90
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	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Pärmitainakook	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorrm	3		150-170*	-	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorrm	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

* eelkuumutada

** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Auru in- tensiiv- susaste	Kestus minutites
Keeks, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	-	30-50
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		180-190	-	25-30
Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-170	-	35-45
Muretainakook mahlase kattega	Universaalpann	3		160-180	-	55-65
Šveitsipärane plaadikook	Universaalpann	3		200-210	-	50-60
Pärmitainakook kuiva kattega	Universaalpann	3		160-180	-	15-20
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
Palmiksai, kringel	Küpsetusplaat	2		160-170	-	25-35
Palmiksai, kringel	Küpsetusplaat	2		150-160	2	25-35
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-200*	-	8-15
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

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	Muffiniplaadid	3+1		160-180*	-	15-30
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	25-35
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
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

* eelkuumutada

** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
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 kesktelt kõrgeks kerkinud, kuid on servadest madalam.	Määri rasvaine kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake kook ettevaatlikult noaga lahti.
Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre.	Järgmisel korral kasutage universaalpanni.
Pärmitainast väikesed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge kinni.	Küpsetised peavad olema üksteisest ca 2 cm kaugusel. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Kook on liiga kuiv.	Valige järgmisel korral 10°C võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Kook on liiga hele.	Kui tasand ja nõu on õiged, pikendage küpsetusaega või tõstke temperatuuri.
Kook on pealt liiga hele, aga alt liiga pruun.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale.
Kook on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra madalamale. Valige madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Vormikook läheb tagant liiga pruuniks.	Ärge asetage küpsetusvormi otse ahju tagaseina äärde, vaid lisatarviku keskele
Kook on igalt poolt liiga tume.	Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Kook või küpsetis on ebaühtaselt pruunistunud	Järgmisel korral valige pisut madalam temperatuur. Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Lõigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuurseks. Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees. Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuursed ja ühepaksused.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis rohkem pruunistunud kui alumisel.	Mitmel tasandil küpsetamiseks kasutage alati kuumutusviisi 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 määri vormi ja puistake üle paneerimisjahu.

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Valgeplekist vormid, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ja kook ei pruunistu ühtlaselt. Kui küpsetate nende vormidega ja soovite kasutada kuumutusviisi Ülalt-/altkuumutus, 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.

Soovitused seadistused

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

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

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

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märge. 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 intensiivsustasetmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Grilli- misre- žiim	Auru in- tensiiv- susaste	Kestus minutites
Leib							
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
Kuklid							
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 tasan- dil	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 regenereerimine	Rest	2		150-160*	-	-	10-20
Kuklid, külmutatud							
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
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
* eelkuumutada							

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsusaste	Kestus minutites
Üleküpsetatud röstsai, 12 tk	Rest	3		230-250	-	-	10-15
Röstsai pruunistamine (mitte eelkuumutada)	Rest	5		-	3	-	4-6
* eelkuumutada							

Pitsa, quiche ja soolased pirukad

Seadmel on erinevad kuumutusviisid pitsa, quiche-i ja soolaste pirukate küpsetamiseks. Seadistustabelitest 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

Teatavad küpsetised (nt pärmitainast) 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 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

Neljal tasandil küpsetamine:

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

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

Tarvik

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

Rest

Asetage rest ahju nii, et avatud külj jääb ahju ukse

poole ja kumerus on suunatud alla. Asetage nõu ja vormid alati restile.

Universaalpann või küpsetusplaat

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

Rohke kattega pitsa küpsetamiseks kasutage universaalpanni.

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Valgeplekist vormid, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ja kook ei pruunistu ühtlaselt. Kui küpsetate nende vormidega ja soovite kasutada kuumutusviisi Ühalt-/altkuumutus, 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 küpsetamisaega. Roog oleks küps vaid väljast, kuid jääks seest tooreks.

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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

- Intensiivkuumutus

Auru intensiivsuseastmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutus- viis	Tempera- tuur °C	Auru in- tensiiv- susaste	Kestus minutites
Pitsa						
Pitsa, värske	Küpsetusplaat	3		200-220	-	25-35
Pitsa, värske, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	-	35-45
Pitsa, värske, õhukesepõhjaline	Pitsapann	2		220-230	-	20-30
Pitsa, külmutatud	Rest	3		190-210	-	10-15
Pitsa, külmutatud						
Pitsa, õhukesepõhjaline, 1 tk	Rest	3		190-210	-	15-20
Pitsa, õhukesepõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		190-210	-	20-25
Pitsa, paksupõhjaline, 1 tk	Rest	3		180-200	-	20-25
Pitsa, paksupõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		190-210	-	20-30
Pitsa-baguette	Rest	3		200-220	-	15-20
Minipitsad	Universaalpann	3		180-200	-	15-20
Minipitsad, Ø7 cm, 4 tasandil	4 resti	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Soolased pirukad ja quiche						
Soolased pirukad vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		180-200	-	60-70
Soolased pirukad vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Pirukavorm, mustast metallist	1		190-210	-	40-50
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.

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 avatud 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 intensiivsusestmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Vormiroad ja sufleed	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsusest	Kestus minutites
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	Ahjuvorm	2		200-220	-	30-50
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	Ahjuvorm	2		150-170	2	40-50
Vormiroog, magus	Ahjuvorm	2		170-190	-	40-60
Lasanje, värske, 1 kg	Ahjuvorm	2		160-180	-	50-60
Lasanje, värske, 1 kg	Ahjuvorm	2		170-180	2	35-45
Lasanje, külmutatud, 400 g	Rest	2		190-210	-	30-35
Lasanje, külmutatud, 400 g	Kaaneta nõu	2		180-190	2	40-50
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm paksune	Ahjuvorm	2		160-190	-	50-70
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm paksune	Ahjuvorm	2		160-170	3	50-60
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

Linnuliha

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

Küpsetamine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

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

Olenevalt linnu suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Tilgub 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 kuum auru. Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahvataks otse Teie keha suunas.

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

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

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

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

Keerake grillitavaid toiduaineid grilltangidega. Kui torkate lihase 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 21

Soovitused seadistused

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

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

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

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 ühesuureks.

Nõuanded

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustasemed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Grilli- misre- žiim	Auru in- tensiiv- susaste	Kestus minutites
Kana							
Kana, 1 kg	Rest	2		200-220	-	-	60-70
* 5 minutit eelkuumutada							

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Kana, 1 kg	Rest	2		190-210	-	2	50-60
Kanafilee, 150 g tükk (grillida)	Rest	4		-	3*	-	15-20
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	3		220-230	-	-	30-35
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	3		200-220	-	2	30-45
Kananagitsad, külmutatud	Universaalpann	3		190-210	-	-	20-25
Broiler, 1,5 kg	Rest	2		200-220	-	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Rest	2		180-200	-	2	65-75

Part & hani

Part, 2 kg	Rest	1		180-200	-	-	90-110
Part, 2 kg	Rest	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
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
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	2		210-230	-	-	40-50
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	3		190-200	-	2	45-55

Kalkun

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
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

* 5 minutit eelkuumutada

Liha

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

Küpsetamine ja moorimine

Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.

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

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

Küpsetamine restil

Restil läheb liha kõikidest külgedest eriti krõbedaks.

Olenevalt lihatüki suuruselt ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Tilkuv rasv ja

praevedelik kogunevad universaalpannile. Prae leemest saate valmistada kastme. Peale selle tekib nii vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

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

Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus

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

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

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

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

Vedeliku kogus sõltub liha liigist ja nõu materjalist ning sellest, kas kasutate kaant. Kui valmistate liha emailitud

nõus või tumedast metallist hautamislõus, tuleb vedelikku lisada pisut rohkem kui klaaslõus küpsetamisel.

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

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

Järgige lõu tootja juhiseid.

Kaaneta lõu

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

Kaanega kaetud lõu

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

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

Küpsetamise järel kaant avades võib lõust välja pahvatada väga kuuma 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. Lõu põhi peaks olema vedelikuga 1-2 cm kõrguselt kaetud.

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

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

Küpsetamine ja moorimine auru abil

Teatavad road lähevad auruga küpsetamisel krõbedamaks ega muutu kuivaks.

Kasutage kaaneta lõud. Lõu 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 uks grillimise ajal suletuna. Ärge mitte kunagi grillige lahtise seadme uksega.

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

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

Keerake grillitavaid toiduaineid grillitangidega. Kui torkate lihase 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. Sealt saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 21

Soovitused seadistused

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

Tabelis toodud andmed kehtivad külmkapitemperatuuril oleva liha asetamisel külma ahju. Nii hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad 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 ½ kuni ¾.

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Grilli- misre- žiim	Auru in- tensiiv- susaste	Kestus minutites
Sealiha							
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
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
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
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
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-220	-	-	130-160
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Rest	2		220-230	-	-	60-70
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	-	1	65-80
Lihalõik, 3 cm paksune, pool- küps***	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
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		200-210	-	-	100-120
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	1	100-120
Lambaliha							
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
Lambaselg kondiga**	Rest	2		180-190	-	-	40-50
* eelkuumutada							
** ilma keeramata							
* mitte eelkuumutada							

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Lambaselg kondiga**	Kaaneta nõu	3		200-210*	-	1	25-30
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

* eelkuumutada

** ilma keeramata

* mitte eelkuumutada

Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks

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

Kala

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

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

Kala on küps siis, kui seljauime saab kergesti eemaldada.

Küpsetamine ja grillimine restil

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

Olenevalt kala suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Tilkuv 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 mahlasaks. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

Keerake grillitavaid toiduaineid grillitangidega. Kui torkate kalasse kahvi, 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 mööndustega sobivad. Kala küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Valige kõrgem temperatuur ja/või pikem küpsemisaeg.

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

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

Kaanega kaetud nõu

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

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

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

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

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 juhiste. 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 asjaomases peatükis. Seal saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 21

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate sobiva kuumutusviisi kalarooegade jaoks. Temperatuur ja valmimisaeg sõltuvad toiduaine kogusest, kvaliteedist ja temperatuurist. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal

temperatuuril ja lühema ajaga. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

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

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

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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Ülalt/altkuumus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
Kala							
Terve kala, nt forell 300 g, grillitud	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 1,5 kg, nt lõhe	Rest	2		170-190	-	-	30-40
Kalafilee							
Kalafilee, naturaalne, grillitud	Rest	4		-	1*	-	15-25
Kalalõigud							
Kalalõigud, 3 cm paksused**	Rest	4		-	3	-	10-20
Kala, külmutatud							
Kanafilee, naturaalne	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	-	-	20-30
Kalafilee, üleküpsetatud	Rest	2		200-220	-	-	45-60
Kalafilee, üleküpsetatud	Kaaneta nõu	2		200-220	-	1	35-45
Kalapulgad (vahepeal keerata)	Universaalpann	3		200-220	-	-	20-30

* eelkuumutada

** Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann

Köögivil ja lisandid

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

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

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

Kahel tasandil küpsetamine

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

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

Küpsetuspaber

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

Soovituslikud seadistused

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Laiapinnaline grill
-  Pitsarežiim

Auru intensiivsustasemed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Lisatarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsustaseme	Kestus minutites
Köögiviljaroad							
Grillitud köögivilj	Universaalpann	5		-	3	-	10-15
Kartulid							
Küpsetatud kartulipoolikud	Universaalpann	3		160-180	-	-	45-60
Küpsetatud kartulipoolikud	Universaalpann	3		180-190	-	1	40-50
Kartulitooted, külmutatud							
Kartulirösti	Universaalpann	3		200-220	-	-	25-35
Kartulitaskud, täidetud	Universaalpann	3		190-210	-	-	20-30
Kroketid	Universaalpann	3		200-220	-	-	25-35
Friikartulid	Universaalpann	3		190-210	-	-	25-35
Friikartulid, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	-	-	30-40

Jogurt

Seadmega saate jogurtit ka ise valmistada.

Jogurti valmistamine

Võtke kõik tarvikud ja 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.

Kasutatud kuumutusviis:

-  Kääritamisrežiim

Roog	Lisatarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Jogurt	Portsjonivormid	Ahju põhi		35-40	5-6

Eco-kuumutusviisid

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

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

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

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

Kuumutusviisi kuum õhk Eco kasutatakse energiatõhususklassi kindlakstegemiseks.

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

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 alumiiniumsurvealust 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.

Soovitused 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-/ altkuumutus Eco

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Vormikoogid					
Liivatainakook vormis	Ümar/piklik vorm	2		140-160	60-80
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	2		150-170	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	2		150-170	20-30
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170	30-45
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	50-60
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	50-70

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Plaadikoogid					
Liivatainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		150-170	25-40
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		170-180	25-35
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-190	15-20
Pärmitaignakringel, kringel	Küpsetusplaat	3		160-170	25-35
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		160-180	15-20
Väikesed küpsetised					
Muffinid	Muffiniplaat	2		160-180	15-25
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150-160	25-35
Lehttainaküpsetised	Küpsetusplaat	3		170-190	20-35
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220	35-45
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-160	15-30
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	25-35
Leib & kuklid					
Segajahust leib, 1,5 kg	Kastikujuline vorm	2		200-210	35-45
Lavašš	Universaalpann	3		250-275	15-20
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3		170-190	15-20
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3		180-200	20-30
Liha					
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	120-140
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-220	140-160
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	110-130
Kala					
Kala, hautatud, terve 300 g, nt forell	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	25-35
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	45-55
Kalafilee, naturaalne hautatud	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	15-25

Akrüülamiid toiduainetes

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

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

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

Õrn küpsetus

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

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

Teie eelis: lõuna kavandamisel on palju määguruumi, sest örnalt 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. Ootaeeg 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.

Nỗu

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

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

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

Pruunistage liha pliidiplaadil väga kuumal pannil ja piisavalt kaua kõikidest külgedest, ka 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, suuruselt ja kogusest. Seepärast on toodud vahemikud.

Kasutatud kuumutusviis:

- Örn küpsetus

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

Soovitusi õrnaks küpsetamiseks

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

Kuivatamine

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 kuivatatavatel toiduainetel kuivada, seda paremini see säilib. Mida õhemad viilud lõikate, seda kiiremini läheb kuivatamine ja seda aromaatsamaks jäävad kuivatatavad toiduained. Seepärast on toodud vahemikud.

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

Kasutatud kuumutusviis:

- ☼ Kuivatamine

Köögi- ja puuviljad ning ürdid	Lisatarvik	Kuumutus- viis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Südamega puuviljad (õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g)	1-2 resti	☼	80	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 ½, 1 või 1½ liitrist purki. Ärge kasutage suuremaid või kõrgemaid purke. Kaaned võivad pealt hüpata.

Purgid ei tohi ahjus kuumutamise ajal üksteisega kokku puutuda.

Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

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

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

Puuvili

Valage purkides olevatele puuviljatükkidele peale kuum

suhkrulahu, millelt olete vahu ära koorinud (ca 400 ml 1-liitrise 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 kuumat vett (ca 80 °C). Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.

Kuumutamise lõpetamine

Puuvili

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

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 purki külmale ega niiskele pinnale. Katke purgid kinni, et kaitsta neid tõmbetuule eest. Eemaldage klambrid alles siis, kui purgid on jahtunud.

Soovitused seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  4D kuum õhk

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

Taina kergitamine kääritamistrežiimil

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

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

Eelkergitus

Eelkergituseks asetage tainakauss restile. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.

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.

Soovitused seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Kääritamistrežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Samm	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainas, magus	nt pärmitainakuklid	kauss	2		Eelkergitus	35-40
		Universaalpann	2		Järelkergitus	35-40
Rasvarikas tainas, nt panettone	kauss	2		Eelkergitus	40-45	40-90
	vorm restil	2		Järelkergitus	40-45	30-60

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Samm	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainas, soolane						
nt pitsa	kauss	2		Eelkergitus	35-40	20-30
	Universaalpann	2		Järelkergitus	35-40	10-15
Leivatainas						
Sai	kauss	2		Eelkergitus	35-40	30-40
	Universaalpann	2		Järelkergitus	35-40	15-25
Segajahust leib	kauss	2		Eelkergitus	35-40	25-40
	Universaalpann	2		Järelkergitus	35-40	10-20
Kuklid	kauss	2		Eelkergitus	35-40	30-40
	Universaalpann	2		Järelkergitus	35-40	15-25

Ülessulatamine

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

Ülessulatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

Soovituslikud seadistused

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

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

Võtke külmutatud toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.

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

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

Kasutatud kuumutusviis:

- Ülessulatamine

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

Regenereerimine

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

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

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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviis:

■  Regeneereimine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Köögivili, jahutatud					
1 kg	Kaaneta nõu	2		120-130	15-25
250 g	Kaaneta nõu	2		120-130	5-15
Road, jahutatud					
Portjonroog, 1 portsjon	Kaaneta nõu	2		120-130	15-25
Supp, ühepajatoit, 400 ml	Kaaneta nõu	2		120-130	10-25
Lisandid, nt nuudlid, klimebid, kartulid, riis	Kaaneta nõu	2		120-130	8-25
Vormiroad, nt lasanje, kartuligratään	Kaaneta nõu	2		120-140	10-25
Pitsa, küpsetatud	Rest	2		170-180*	5-15
Küpsetised					
Kuklid, baguette, küpsetatud	Rest	2		150-160*	10-20
Pirukad, täidiseta	Rest	2		180*	4-10
Küpsetised, külmutatud					
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 aurustmed sobivad roogade soojana hoidmiseks järgmiselt:

- Aste 1: praeliha ja lühikest aega praetud toiduained
- Aste 2: vormiroad ja lisandid
- Aste 3: ühepajatoit ja supid

Kontrollroad

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

Vastavalt standardile EN60350-1.

Küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

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

Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:

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

Kattega õunakook

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

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

Koogid valgest plekist lahtikäivates vormides:

Küpsetage ülalt-/altkuumutusega ühel tasandil.

Kasutage resti asemel universaalpanni ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.

Suhkrubiskviit

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

Märkused

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsuseastmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Küpsetamine						
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150*	-	25-40
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150*	-	25-40
Väikesed küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150*	-	30-40
Väikesed küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	4+3+1		130-140*	-	35-55
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		160*	-	20-30
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150*	-	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150*	-	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140*	-	35-45
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170**	-	30-40
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Suhkrubiskviit, 2 tasandit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20cm	2		170-180	-	60-80
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20cm	2		170-180	-	75-95
Kaetud õunakook, 2 tasandil	2x tumedast metallist vormi Ø20cm	3+1		170-190	-	70-90

* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

** eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Grillimine

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Laiapinnaline grill

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Grillimisrežiim	Kestus minutites
Grillimine					
Röstsaia pruunistamine*	Rest	5		3	4-6
Loomaliha burger, 12 tükki**	Rest	4		3	25-30

* mitte eelkuumutada

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001548656

000423