

SIEMENS



Integreeritav pliit

HE20AB.11S

siemens-home.com/welcome

et Kasutusjuhend

Register
your
product
online

Sisukord

Olulised ohutusnõuded	4
Kahjustuste põhjused.....	5
Teie uus pliit.....	5
Juhtpaneel.....	5
Funktsiooninupp.....	6
Temperatuurinupp.....	6
Keeduala lüliti	6
Ahjukamber.....	6
Lisatarvikud	7
Lükake tarvik sisse	7
Täiendavad lisatarvikud	7
Klienditeeninduses müüdav.....	8
Ukse turvalukk.....	8
Enne esmakordset kasutamist.....	9
Ahju kuumaks ajamine	9
Tarvikute puhastamine.....	9
Pliidiplaadi reguleerimine	9
Küpsetusahju seadmine	9
Kuumutusviis ja temperatuur	9
Kiirkuumus	9
Hooldus ja puhastus	10
Puhastusvahendid	10
Raamide väljavõtmine ja tagasipanek	10
Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek	10
Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	11
Tõrge, mis nüüd?	12
Törketabel.....	12
Ahjulambi pirni vahetamine.....	12
Klaaskate.....	12
Klienditeenindus	12
E-number ja FD-number	12
Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks.....	13
Energia säästmine	13
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	13
Meie köögistuudios katsetatud	13
Koogid ja küpsised.....	13
Küpsetamise nõuanded.....	16
Liha, linnuliha, kala	16
Praadimise ja grillimise nõuanded	19
Vormiroad, gratäänid, röstsaiaid.....	19
Valmistooted	19
Erilised toidud.....	20
Sulatamine.....	20
Kuivatamine	21
Konservimine	21
Akrüülamiid toiduainetes.....	22
Testtoidud	22
Küpsetamine.....	22
Grillimine.....	23

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: www.siemens-home.com ja Internetikauplusest: www.siemens-eshop.com

Olulised ohutusnõuded

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiab 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 tuvastamisel 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 toitute ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 2000 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 8-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigesti. Vt *lisatarviku kirjeldust* kasutusjuhendist.

Põlengu oht!

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

Põletuse oht!

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

Põletuse oht!

- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Ukse avamisel võib ahjust välja paiskuda kuuma auru. Avage ahju ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Vigastuste oht!

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

Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

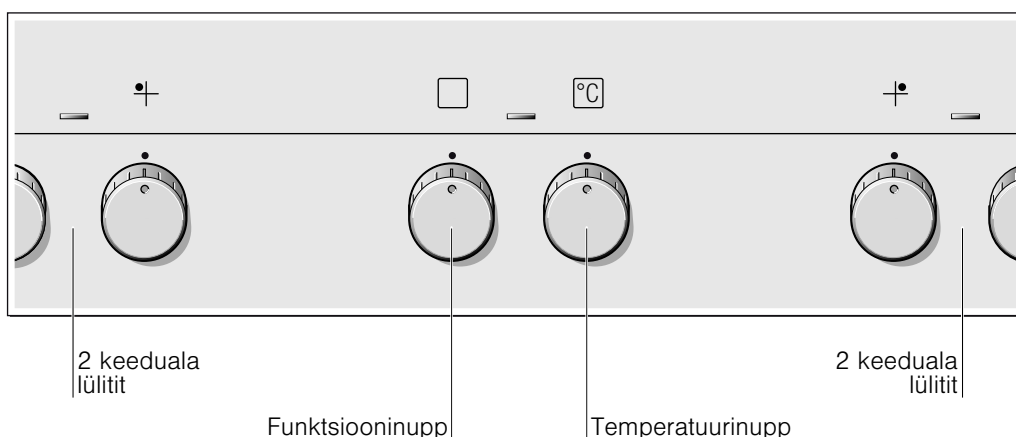
- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Mahlased toiduained: ärge jätke mahlaseid toiduaineid suletud ahju pikemaks ajaks. See kahjustab emaili.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavat universaalpanni.
- Jahtumine avatud ukse puhul: laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ka siis, kui ahjuuks on vaid vähesel määral avatud, võib ahjuga piirnev kööginõu aja jooksul kahjustuda.
- Väga määrdunud tihend: kui ahjuukse tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks enam korralikult. Külgneva kööginõu pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke ahjuukse tihend alati puhas.
- 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.

Teie uus pliit

Siin tutvute oma uue pliidiga. Anname Teile juhiseid juhtpaneeli ja üksikute juhtelementide käsitlemiseks. Saate teavet ahjukambri ja lisatarvikute kohta.








Juhtpaneel

Siin näete ülevaadet juhtpaneelist. Sõltuvalt seadme mudelist võib detailides esineda erinevusi.



Funktsiooninupp

Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisi.


Asend	Otstarve
0 Null-asend	Ahi on välja lülitatud.
 3D-kuum õhk*	Ühel kuni kolmel tasandil küpsetavatele kookidele ja küpsetistele. Ventilaator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjukambris ühtlaselt laiali.
 Ülalt-/altkuumutus	Kookide, vormiroogade ja taiste praetükkide, nt veise- või ulukiprae küpsetamiseks ühel tasandil. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
 Ringleva õhuga grill	Liha, linnuliha ja terve kala küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilaator lülituvad vaheldumisi sisse ja välja. Ventilaator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
 Laiapinnaline grill	Lihalõikude, vorstikeste, röstsaiaide ja kalatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha alla jääv pind läheb täies ulatuses kuumaks.
 Altkuumutus	Sissetegemine ja järelküpsetamine või -pruunistamine. Kuumus tuleb alt.
 Kiirkuumutus	Ahju kiire kuumaksajamine ilma lisatarvikuteta.
 Ahjulamp	Ahjulambi sisselülitamine.

* kuumutusviisi, mille alusel määrati energiatõhususklass vastavalt standardile EN50304.

Reguleerimise ajal lülitub ahjulamp sisse.

Temperatuurinupp


Temperatuurinupuga reguleerite välja soovitud temperatuuri või grillimisrežiimi.

Asend	Tähendus	
● Null-asend	Ahi ei lähe kuumaks.	
50-270	Temperatuurivahemik	Ahju temperatuur °C.
●, ●●, ●●●	Grillimisrežiimid	Grillimisrežiimid laiapinnalise grilli  puhul. ● = režiim 1, nõrk ●● = režiim 2, keskmine ●●● = režiim 3, tugev

Ahju kuumenemise ajal põleb temperatuurinupu kohal olev indikaator tuli. Kuumenemispauside ajal see kustub.

Keeduala lüliti

Keedualade reguleerimiseks ettenähtud nelja lülitiga reguleerite välja keedualade kuumutusvõimsuse.


Asend	Tähendus
0 Null-asend	Keeduala on välja lülitatud.
1-9 võimsusastmed	Keeduala võimsus. 1 = madalaim võimsusaste 9 = kõrgeim võimsusaste
 tsoonide sisselüliti	Suure kaheringilise keeduala või ovaalselt laieneva ala sisselülitamine (ei ole olemas kõikide keedualade puhul).

Kui lülitate keeduala sisse, süttib keeduala lüliti kohal olev indikaator tuli.

Ahjukamber

Ahjukambris on ahjulamp. Ventilaator kaitseb ahju ülekuumenemise eest.

Ahjulamp

Kui ahi on sisse lülitatud, siis ahjulamp põleb. Seades funktsiooninupu asendisse , saate lampi sisse lülitada ka siis, kui ahi ei tööta.

Ventilaator

Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse ja välja. Kuum õhk pääseb ukse kaudu välja. Tähelepanu! Ventilatsiooniavasid ei tohi kinni katta. Vastasel korral kuumeneb ahi üle.

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

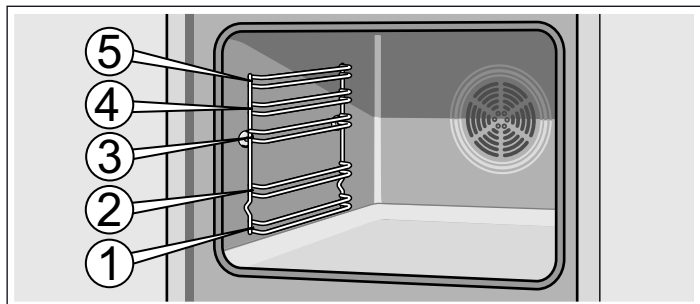
Lisatarvikud

Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud sobivad paljude roogade valmistamiseks. Veenduge, et asetate lisatarviku ahju õigetpidi.

Et mõned road õnnestuksid veelgi paremini ja et ahju käsitsemine oleks veelgi mugavam, pakume Teile täiendavaid lisatarvikuid.

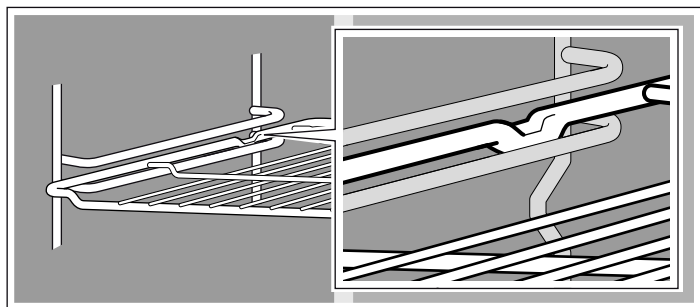
Lükake tarvik sisse

Tarviku võite lükata küpsetusruumi 5 erinevale kõrgusele. Lükake alati kuni lõpuni, et tarvik ei puutuks vastu ukseklaasi.



Tarvikuid saab umbes pooles ulatuses koni fikseerumiseni välja tõmmata. Nii saab toite kergesti välja võtta.

Jälgige tarviku küpsetusruumi lükkamisel, et sopistus oleks tagapool Ainult nii fikseerub ta õigesti.



Märkus: Tarviku kuumaksminemisel võib see deformeeruda. Jahtumisel deformatsioon kaob. Sellel ei ole mitte mingit mõju talitlusele.

Lisatarvikuid saate osta klienditeenindusest või Internetist. Andke HZ-number.



Rest

Nõude, koogivormide, praadide, grillitavate tükkide ja sügavkülmutatud toitude jaoks.

Lükake rest, avatud külj ahjuukse poole ja kumerus allapoole, küpsetusahju.



Emailplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.

Lükake küpsetusplaat ahju, kaldäär ahjuukse suunas.



Universaalpann

Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud toitude ja suurte praadide jaoks. Seda võib otse restil grillimisel kasutada ka rasvanõuna.

Lükake universaalpann ahju, kaldäär ahjuukse suunas.

Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid võite osta müügiesindustest. Oma ahjus kasutamiseks sobivate lisatarvikute valiku leiate meie kataloogidest või Internetist. Tarnitavus ja Internetist tellimise võimalused on riigiti erinevad. Asjaomase teabe leiate müügimaterjalidest.

Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).

Täiendavad lisatarvikud	HZ-number	Otstarve
Rest	HZ334000	Küpsetusnõude, koogivormide, praadide, grillitavate palade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.
Emailitud küpsetusplaat	HZ331003	Kookide ja küpsiste jaoks. Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kaldega külj jääb ahjuukse poole.
Universaalpann	HZ332003	Suurte praadide, mahlaste kookide, küpsetiste ja sügavkülmutatud roogade jaoks. Otse restil grillides saab seda kasutada ka rasvakogumisnõuna. Asetage universaalpann ahju nii, et kaldega külj jääb ahjuukse poole.
Sisseasetatav rest	HZ324000	Praadidele. Asetage rest alati universaalpannile. Universaalpann püüab kinni tilkuvat rasva ja lihamahla.
Grillplaat	HZ325000	Grillimiseks resti asemel või kaitseks pritsmete eest, et ahi jääks puhtamaks. Kasutage grillplaati alati universaalpannil. Grillplaadil grillimine: kasutage ainult tasanditel 1, 2 ja 3. Grillplaat pritsmekaitsena: asetage universaalpann koos grillplaadiga resti alla.
Pitsaplaat	HZ317000	Ideaalne pizza, külmutatud roogade või suurte ümmarguste pirukate jaoks. Pitsaplaati võite kasutada universaalpanni asemel. Asetage plaat restile ja lähtuge tabelis toodud andmetest.
Leivaküpsetusplaat	HZ327000	Leivaküpsetusplaat sobib suurepäraselt krõbeda põhjaga leiva, kuklite ja pitsa küpsetamiseks. Leivaküpsetusplaat tuleb alati eelnevalt soovituslikule temperatuurile kuumutada.
Külgevõtmatu pinnaga emailitud küpsetusplaat	HZ331011	Koogid ja küpsised tulevad küpsetusplaadi küljest kergemini lahti. Asetage küpsetusplaat ahju nii, et kaldega külj jääb ahjuukse poole.

Täiendavad lisatarvikud	HZ-number	Otstarve
Külgevõtmatu pinnaga universaalpann	HZ332011	Mahlased koogid, küpsetised, sügavkülmutatud road ja suured praed tulevad universaalpanni küljest kergemini lahti. Asetage universaalpann ahju nii, et kaldserv jääb ahju ukse poole.
Profipann koos sisseasetatava restiga	HZ333003	Eriti sobiv suurte koguste valmistamiseks.
Profipanni kaas	HZ333001	Kaas muudab profipanni hautamiskoormaks.
Klaasist hautamiskoorm	HZ915001	Klaasist hautamiskoorm sobib mooritud roogade ja vormiroogade valmistamiseks. Eriti hästi sobib see automaatprogrammid kasutamisel.
Teleskoopsiinid		
2-kordsed	HZ338250	Tasandil 2 ja 3 olevad teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaati kaugemale välja tõmmata, ilma et plaat kaldu vajuks.
3-kordsed	HZ338352	Tasandil 1, 2 ja 3 olevate siinide abil saate plaadi kaugemale välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks. 3-kordsed siinid ei sobi pöördvardaga ahjudele.
3-kordsed teleskoopsiinid	HZ338356	Tasandil 1, 2 ja 3 olevate siinide abil saate plaadi täiesti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks. 3-kordsed teleskoopsiinid ei sobi pöördvardaga ahjudele.
3-kordsed stopp-funktsiooniga teleskoopsiinid	HZ338357	Tasandil 1, 2 ja 3 olevate siinide abil saate plaadi täiesti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks. Väljatõmmatavad siinid fikseeruvad kohale ja lisatarvikut on lihtne nende peale asetada. 3-kordsed stopp-funktsiooniga teleskoopsiinid ei sobi pöördvardaga ahjudele.
Isepuhastuvad külgeinad		
Ahjulangiga seadmed	HZ339020	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju külgeinadele paigaldada ise puhastuvad katted.
Isepuhastuv lagi ja külgeinad		
Ahjulangiga ja väljatõmmatava grillküttekahaga seadmed	HZ329020	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju lakke ja külgeinadele paigaldada ise puhastuvad katted.
Kahe ahjulangiga ja keeratava grillküttekahaga seadmed	HZ329022	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju lakke ja külgeinadele paigaldada ise puhastuvad katted.
Ahjulangiga, keeratava grillküttekahaga ja praetermomeetriga seadmed	HZ329027	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju lakke ja külgeinadele paigaldada ise puhastuvad katted.
Kahe ahjulangiga, keeratava grillküttekahaga ja praetermomeetriga seadmed	HZ329028	Et ahi töötamise ajal ise puhastuks, saab ahju lakke ja külgeinadele paigaldada ise puhastuvad katted.
Rasvafilter	HZ329000	Selle saate paigaldada tagantjärele. Rasvafilter püüab õhust kinni rasvaosakesed ja vähendab lõhnu. Üksnes mudelitele, mille E-numbri teine number on 6, 7 või 8 (nt HB38AB570)
Süsteemi kuuluv auruti	HZ24D300	Köögiljaja ja kala tervislikuks valmistamiseks.
Klienditeeninduses müüdatav		klenditeenindusest, majapidamistarvete poest või üksikute maade e-poodidest. Nimetage toote number.
Majapidamiseseadmetele sobivad hooldus- ja puhastusvahendeid ning muid lisatarvikuid võite osta		
Roostevabast terasest pindade hooldus- pid	Toote nr 311134	Vähendab mustuse kogunemist. Spetsiaalse õliga immutamine tagab roostevabast terasest pindade optimaalse hool-duse.
Küpsetusahju grillipuhastusgeel	Toote nr 463582	Küpsetusruumi puhastamiseks. Geel on lõhnatu.
Kärjestruktuuriga mikrokiudlapp	Toote nr 460770	Sobib eriti hästi tundlike pindade puhastamiseks - nagu klaas, klaaskeraamika, roostevaba teras või alumiinium. Mikrokiud-lapp eemaldab ühe töökäiguga vesise ja rasvase mustuse.
Ukse lapselukk	Toote nr 612594	Et lapsed ei saaks küpsetusahju ust avada. Sõltuvalt seadme uksest on luku külgekeeramine erinev. Vaadake ukse lapsel- kuga kaasas olevat lehte.

Ukse turvalukk


Seadme juurde kuulub ukse turvalukk. See kinnitatakse ahju külge. Järgige paigaldusjuhendit.

Avamiseks suruge ukse turvalukku üles. Olenevalt uksest kinnitatakse turvalukk külge erinevalt. Lähtuge turvalukule lisatud juhendist. Ahjuukse sulgemisel veenduge, et uks korralikult sulgub.


Enne esmakordset kasutamist

Seejärel näidatakse sammud, mida tuleb järgida enne ahju esmakordset kasutamist. Lugeda enne läbi peatükk *Ohutusnõuanded ja -hoiatused*.

Ahju kuumaks ajamine

Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda. Ahi peaks kuumenema ühe tunni jooksul kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus  temperatuuril 240 °C. Veenduge, et ahju ei ole jäänud pakendimaterjali.

Ahju kuumenemise ajal tuulutage kööki.

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja ülalt-/altkuumutus .
 2. Temperatuurinupuga reguleerige välja 240 °C.
- Ühe tunni pärast lülitage ahi välja. Selleks keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Tarvikute puhastamine

Enne tarvikute esmakordset kasutamist peske need põhjalikult kuuma pesuvee ja pehme lapiga puhtaks.


Pliidiplaadi reguleerimine

Pliidiplaadile on lisatud kasutusjuhend. Sellest leiate ohutuslase teabe, põhjalikud juhised seadistamiseks ning vajaliku teabe hoolduse ja puhastuse kohta.

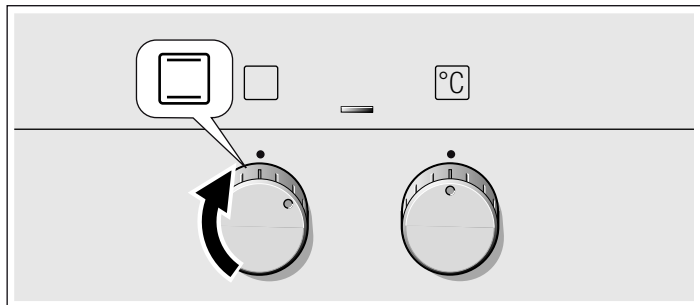
Küpsetusahju seadmine

Teil on küpsetusahju seadmiseks mitmeid võimalusi. Siin selgitame, kuidas seada soovitud kuumutusviis ja temperatuur või grilliaste.

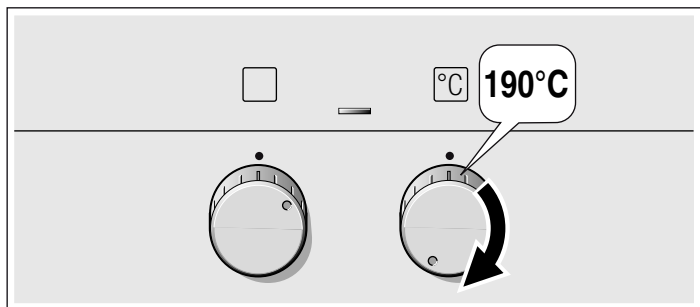
Kuumutusviis ja temperatuur

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

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.



2. Temperatuurinupuga reguleerige välja soovitud temperatuur või grillimisrežiim.



Ahi hakkab kuumenema.

Küpsetusahju väljalülitamine

Pöörake funktsioonivaliku lüliti nullasendisse.

Seadete muutmine


Kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimisastet võite muuta vastava valikulülitiga.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega jõuab ahi seatud temperatuurile eriti kiiresti.

Kasutage kiirkuumutust, kui ahi on seatud kõrgemale temperatuurile kui 100 °C.

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

1. Seadke funktsiooninupp  peale.
2. Temperatuurinupuga seate temperatuuri.

Mõne sekundi pärast hakkab ahi kuumenema. Temperatuurinupu kohal olev näidulamp süttib.

Kiirkuumutus on lõppenud

Temperatuuri valikulüliti kohal olev märgutuli kustub. Pange toit küpsetusahju ja seadke soovitud kuumutusmeetod.

Kiirkuumutuse katkestamine

Pöörake funktsioonivaliku lüliti nullasendisse. Küpsetusahi on välja lülitatud.

Hooldus ja puhastus

Hoolika puhastuse ja hoolduse korral säilib ahju välimus ja töökindlus pikka aega. Järgnevalt leiate juhised ahju õigeks hooldamiseks ja puhastamiseks.

Märkused

- Ahju esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast ja metall.
- Ukseklaasil olevad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
- Email saab väga kõrgetel temperatuuridel kõrvetada. Tagajärjeks võivad olla kerged värvimuutused. See on normaalne ega avalda mingit mõju töökindlusele. Õhukeste plaatide servi ei saa emailiga täies ulatuses katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei mõjuta korrosioonikaitset.

Puhastusvahendid

Et erinevaid pindu ebasobivate puhastusvahenditega mitte kahjustada, pidage kinni tabelis toodud andmetest. Ärge kasutage

- tugevatoimelisi ja küürivaid puhastusvahendeid,
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid,
- kraapivaid puhastuskäsnu,
- kõrgsurve- ega aurupuhasteid.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.

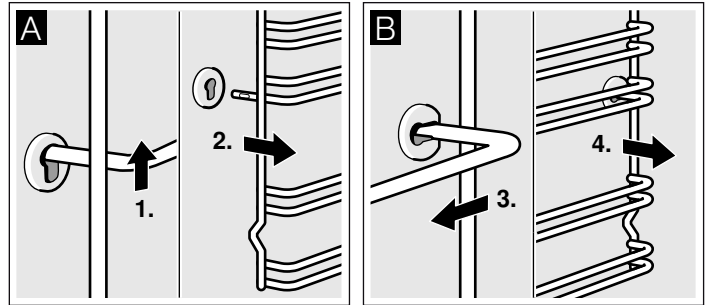
Ala	Puhastusvahendid
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Roostevabast terasest pinnad	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuumale pinnale puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat.
Ahjukamber	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage nõudepesulapiga. Tugeva määrumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Kasutage seda ainult külmas ahjus.
Ahjulambi klaasist kate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.
Tihend	Kuum nõudepesuvahendilahus: Ärge võtke maha! Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga.
Teleskoopsiinid	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt mäaret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge leotage ja ärge peske nõudepesumasinas.
Lisatarvikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Niisutage ja puhastage lapi või harjaga.

Raamide väljavõtmine ja tagasipanek

Puhastamiseks võite raamid välja võtta. Küpsetusahi peab olema jahtunud.

Kanderaamistiku eemaldamine

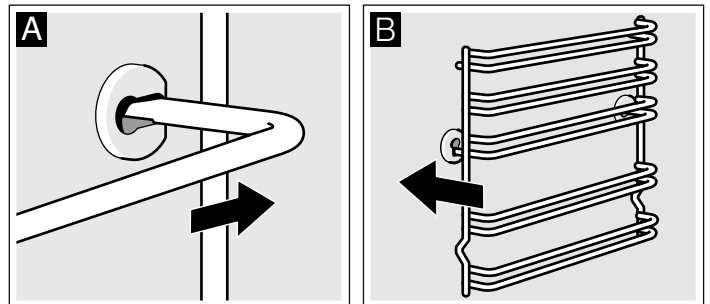
1. Kergitage kanderaamistiku esiosa
2. ja tõstke kinnitustest välja (joonis A).
3. Seejärel tõmmake kogu kanderaamistik ette
4. ja võtke välja (joonis B).



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

Raamide kohalepanek

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

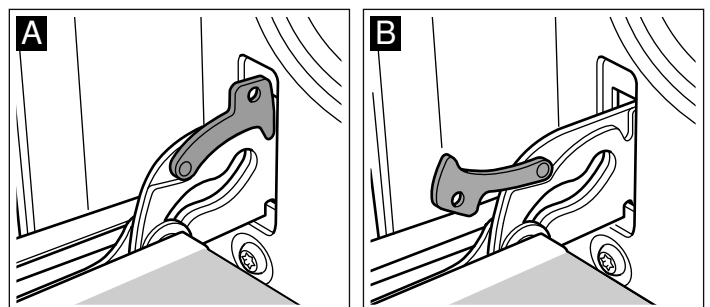


Raamid sobivad paremale ja vasakule. Jälgige, et nii nagu joonisel B on kujutatud, on kõrgused 1 ja 2 all ning kõrgused 3, 4 ja 5 üleval.

Ahjuukse hingedelt tõstmine ja tagasipanek

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

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

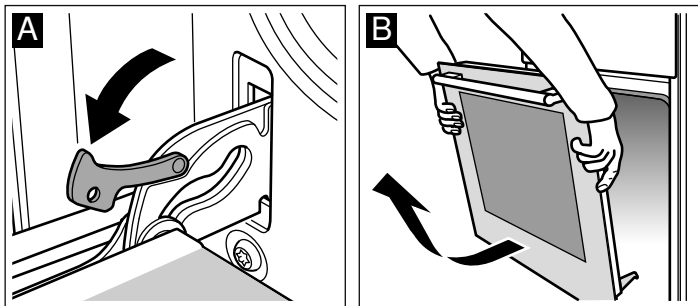


⚠ Vigastusoh!

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

Ukse hingedelt mahatõstmine

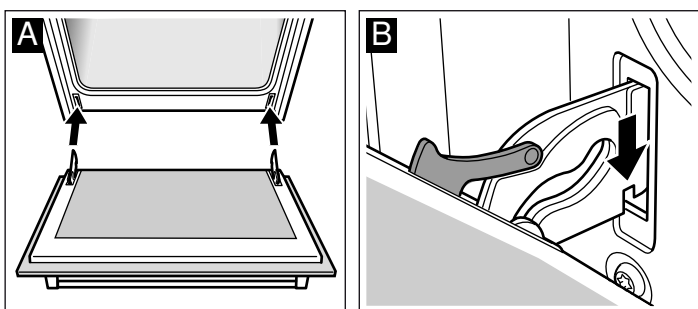
1. Tehke ahjuuks lõpuni lahti.
2. Lükake mõlemad lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis A).
3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke kätega paremalt ja vasakult kinni. Sulgege veel veidi ja tõmmake välja (joonis B).



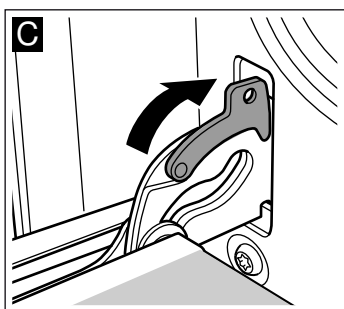
Ukse hingedele tõstmine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

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



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



⚠ Vigastusoh!

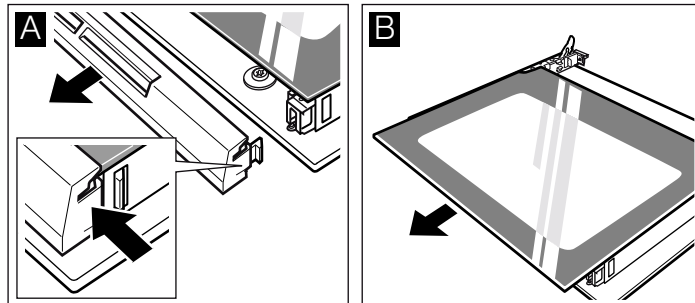
Kui ahjuuks kogemata ära tuleb või hing kinni kiilub, ärge pange käsi hingede alale. Helistage klienditeenindusse.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

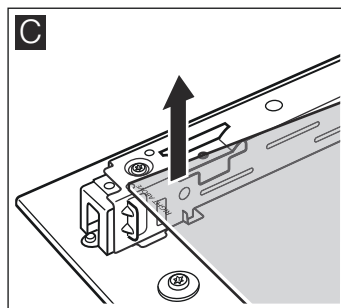
Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

Eemaldamine

1. Tõstke ahjuuks hingedelt maha ja asetage rätikule, käepide all.
2. Tõmmake maha üleval ahjuukse küljes olev kate. Vajutage selleks sõrmedega sisse vasakul ja paremal pool olevad lapatsid (jn A).
3. Tõstke pealmine klaas üles ja tõmmake välja (jn B).



4. Tõstke klaas üles ja tõmmake välja (jn C).



Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

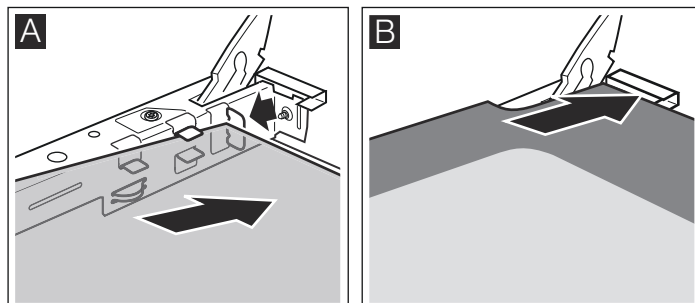
⚠ Vigastuste oht!

Kriimistatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või kühüva toimega puhastusvahendeid.

Paigaldamine

Jälgige paigaldamisel, et all olev kiri "right above" oleks tagurpidi.

1. Lükake klaas sisse tahapoole kaldu (jn A).
2. Lükake pealmine klaas tahapoole kaldu mõlemasse hoidikusse. Sile pind peab jääma välja. (Jn B).



3. Pange kate peale ja suruge oma kohale.
4. Pange ahjuuks hingedele tagasi.

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

Tõrge, mis nüüd?

Tõrke korral on tihti tegemist vaid pisiasjaga. Enne klienditeenindusse helistamist uurige tabelit. Võib-olla saate tõrke ise kõrvaldada.

Tõrketabel

Kui toit kõige paremini ei õnnestu, vaadake peatükki *Meie köögistuudios testitud*. Sealt leiate keetmise kohta palju nõuandeid ja juhiseid.

Tõrge	Võimalik põhjus	Abi/juhised
Küpsetusahi ei toimi.	Kaitse on katki.	Vaadake elektrikilbist, kas kaitse on korras.
	Voolukatkestus.	Kontrollige, kas köögi valgustus ja teised köögiseadmed toimivad.
Küpsetusahi ei lähe kuumaks.	Kontaktidel on tolm.	Pöörake lülite pidemeid korduvalt edasi-tagasi.

⚠ Elektrilöögi oht!!

Asjatundmatu remont on ohtlik. Remonti tohib teha vaid meie koolitatud klienditeenindustehnik.

Ahjulambi pirni vahetamine

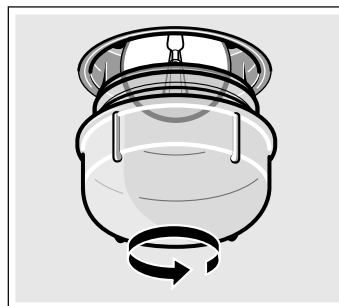
Kui ahjulambi pirn on läbi, tuleb see välja vahetada. Kuumuskindlad 40 W halogeenpirnid on saadaval

hoolduskeskustes või edasimüüjate juures. Kasutage ainult nimetatud pirne.

⚠ Elektrilöögi oht!

Lülitage elektrikilbist vool välja.

1. Kahjustuste vältimiseks asetage külma ahju köögirätik.
2. Keerake klaasist kate vastupäeva välja.



3. Asendage pirn sama tüüpi pirniga.
4. Kravige klaasist kate tagasi kohale.
5. Võtke köögirätik välja ja lülitage vool uuesti sisse.

Klaaskate

Kahjustunud klaaskate tuleb vahetada. Sobivaid klaaskatteid saate klienditeenindusest. Teatage oma seadme E-number ja FD-number.

Klienditeenindus

Kui teie seadet on vaja remontida, pöörduge meie klienditeenindusse. Meie leiame alati sobiva lahenduse - ka ebavajalike tehnikukülastuste vältimiseks.

E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile palun oma ahju tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate ahjuukse kõrvalt paremalt. Et vajaduse korral ei oleks vaja kaua otsida, võite siia kirja panna oma seadme andmed ja hooldustöökoja telefoninumbri.

E-nr	FD-nr

Hooldus ☎

Pidage meeles, et seadme valest kasutusest tingitud puuduste korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks

Järgnevalt leiate soovitused selle kohta, kuidas küpsetamisel ja praadimisel energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

- Laske ahjul eelnevalt kuumeneda ainult siis, kui seda näeb ette retsept või kasutusjuhendis toodud tabel.
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Nende puhul on kuumuse vastuvõtuvõime eriti hea.
- Küpsetamise ja praadimise ajal avage ahju ust võimalikult harva.
- Mitut kooki küpsetage soovitavalt üksteise järel. Ahi on veel kuum. Seetõttu lüheneb teise koogi küpsetusaeg. 2 piklikku vormi võite ahju asetada ka üksteise kõrvale.

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

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käideldge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Meie köögistuudios katsetatud


Siit leiate valiku toite koos vastavate optimaalsete seadetega. Saate teada, milline kuumutusviis ja temperatuur teie toidule kõige paremini sobib. Leiate teavet sobivate tarvikute ja selle kohta, millisele kõrgusele need lükata. Saate soovitusi nõude ja valmistamise asjus.


Märkused

- Tabelis olevad väärtused kehtivad alati külma ja tühja ahju paneku kohta. Kasutage eelkuumutust ainult siis, kui tabelis on nii näidatud. Katke tarvik paberiga alles pärast eelkuumutamist.
- Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Nad sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja omadustest.
- Kasutage kaasasolevaid tarvikuid. Täiendavaid tarvikuid saate lisavarustusena majapidamistarvete poest või klienditeenindusest. Võtke enne kasutamist ebavajalikud tarvikud ja nõud ahjust välja.
- Kasutage kuumade tarvikute või nõude ahjust võtmisel alati pajalappe.

Koogid ja küpsised


Ühel tasandil küpsetamine

Pealt-ja altkuumusega  õnnestub kookide küpsetamine kõige paremini.

Kui küpsetate 3D-kuuma õhuga , lükake tarvikud järgmistele kõrgustele:

- Vormikoogid: 2. kõrgus
- Plaadikoogid: 3. kõrgus

Mitmel tasandil küpsetamine

Kasutage 3D-kuuma õhku .

Kahel tasandil küpsetamise sisselükkekõrgused:

- Universaalpann: 3. kõrgus
- Küpsetusplaat: 1. kõrgus

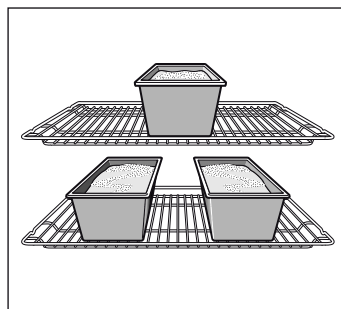
Kolmel tasandil küpsetamise sisselükkekõrgused:

- Küpsetusplaat: 5.
- Universaalpann: 3. kõrgus
- Küpsetusplaat: 1. kõrgus

Samal ajal sisselükatavad plaaditüübid ei pea samal ajal valmis saama.

Tabelitest leiate toitude kohta palju soovitusi.

3 keeksivormiga üheaegselt küpsetades asetage need restidele nii, nagu joonisel näidatud.



Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Õhukese seinaga metallist küpsetusvormide või klaasvormide puhul on küpsetusaeg pikem ja kook ei pruunistu nii ühtlaselt.

Silikoovormide kasutamisel juhinduge tootja andmetest ja retseptidest. Silikoovormid on tihti tavalistest vormidest väiksemad. Tainakogused ja retseptiandmed võivad erineda.














Tabelid

Tabelites on mitmesuguste kookide ja küpsetiste optimaalne kuumutusviis. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltub taina kogusest ja omadustest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Proovige esmalt madalamal astmel. Madalamal temperatuuril

on pruunistumine ühtlasem. Vajaduse korral seadke järgmine kord kõrgemale astmele.

Eelkuumutamisega lühenevad küpsetusajad 5 kuni 10 minutit.

Täiendav teave on tabelitele järgnevas osas *Küpsetamise nõuandeid*.

Vormikoogid	Vorm	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Lihtne keeks	ümar/piklik vorm	2		160-180	50-60
	3 piklikku vormi	3+1		140-160	60-80
Hõrk keeks	ümar/piklik vorm	2		150-170	65-75
Tordipõhi, muretainas	puuviljakoozivorm	3		160-180	20-30
Hõrk puuviljakook, muretainast	lahtikäiv koozivorm	2		160-180	50-60
Biskviitpõhi, 2 muna (eelkuumutada)	puuviljakoozivorm	2		160-180	20-30
Biskviittort, 6 muna (eelkuumutada)	lahtikäiv vorm	2		160-180	40-50
Muretainapõhi, servaga	lahtikäiv vorm	1		170-190	25-35
Puuvilja- või kohupiimatort, muretainapõhi*	lahtikäiv vorm	1		170-190	70-90
Šveitsipärane plaadikook	Pitsaplaat	1		220-240	35-45
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	60-70
Pitsa, õhuke põhi, vähese kattega (eelkuumutada)	Pitsaplaat	1		250-270	10-15
Soolased küpsetised*	lahtikäiv vorm	1		180-200	45-55

* Laske koogil umbes 20 minutit väljalülitatud suletus ahjus jahtuda.

Plaadikoogid	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Keeksitainas kuiva kattega	küpsetusplaat	2		170-190	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	35-45
Keeksitainas mahlase kattega, puuvili	universaalpann	2		180-200	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	40-50
Pärmitainas kuiva kattega	küpsetusplaat	3		170-190	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	35-45
Pärmitainas mahlase kattega, puuvili	universaalpann	3		160-180	40-50
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	50-60
Muretainas kuiva kattega	küpsetusplaat	2		170-190	20-30
Muretainas mahlase kattega, puuvili	universaalpann	2		170-190	60-70
Šveitsipärane plaadikook	universaalpann	1		210-230	40-50
Rullbiskviit (eelkuumutada)	küpsetusplaat	2		170-190	15-20
Pärmitainakringel 500 g jahust	küpsetusplaat	2		170-190	25-35
Stritsel 500 g jahust	küpsetusplaat	3		160-180	60-70
Stritsel, 1 kg jahust	küpsetusplaat	3		140-160	90-100
Struudel, magus	universaalpann	2		190-210	55-65
Pitsa	küpsetusplaat	2		210-230	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	40-50
Lahtine pirukas (eelsoojendada)	universaalpann	2		250-270	10-15
Soolane pirukas	universaalpann	2		180-200	40-50

Väikesed küpsised	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsised	küpsetusplaat	3	☉	140-160	15-25
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	130-150	25-35
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	130-150	30-40
Väikesed küpsised (eelsoojendada)	küpsetusplaat	3	☐	140-150	30-40
	küpsetusplaat	3	☉	140-150	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	140-150	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	130-140	40-55
Kookoshelbeküpsised	küpsetusplaat	2	☐	100-120	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	100-120	35-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	100-120	40-50
Besee	küpsetusplaat	3	☉	80-100	100-150
Muffinid	rest koos muffiniplaadiga	2	☐	170-190	20-25
	2 resti koos muffiniplaadiga	3+1	☉	160-180	25-35
Keedutainaküpsised	küpsetusplaat	2	☐	210-230	30-40
Lehttainaküpsised	küpsetusplaat	3	☉	180-200	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	180-200	25-35
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☉	170-190	35-45
Pärmitainaküpsised	küpsetusplaat	2	☐	180-200	20-30
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	160-180	25-35

Leib ja sai

Leiva ja saia küpsetamisel laske ahjul eelnevalt kuumeneda, kui ei ole märgitud teisiti.

Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Leib ja sai	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainasai, 1,2 kg jahust	universaalpann	2	☐	270	5
				200	30-40
Haputainaleib 1,2 kg jahust	universaalpann	2	☐	270	8
				200	35-45
Lavašš	universaalpann	2	☐	270	10-15
Kuklid (mitte eelkuumutada)	küpsetusplaat	3	☐	200-220	20-30
Pärmitainakuklid, magusad	küpsetusplaat	3	☐	180-200	15-20
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	160-180	20-30

Küpsetamise nõuanded

Soovite küpsetada oma retsepti järgi.	Juhinduge küpsetustabelites olevatest sarnastest küpsetistest.
Nii saate teada, kas biskviitkook on läbi küpsenud.	Torgake umbes 10 minutit enne retseptis ettenähtud küpsetusaja lõppu puutikk koogi kõige kõrgemasse kohta. Kui tainas enam tiku külge ei kleepu, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Kasutage järgmisel korral vähem vedelikku või seadke küpsetusahju temperatuur 10 kraadi võrra madalamaks. Jälgige retseptis antud vahustamisaegu.
Kook on keskel kõrgem ja äärtelt madalam.	Ärge võidke lahtikäiva koogivormi äärt. Vabastage kook pärast küpsetamist ettevaatlikult noaga.
Kook on pealt liiga tume.	Pange kook madalamale siinile, valige madalam temperatuur ja küpsetage kooki pisut kauem.
Kook on liiga kuiv.	Torgake hambatikuga valmis koogi sisse augud. Seejärel tilgutage sellele puuviljamahla või alkoholi. Valige järgmisel korral 10 kraadi võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Leib-sai või kook (nt juustukook) on ilus, ent seest nätske (veetriipudega).	Kasutage järgmisel korral veidi vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul eelküpsutage põhja. Puistake sellele mandleid või riivsaia ja laotage siis kate peale. Jälgige retsepte ja küpsetusaegu.
Küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud.	Valige pisut madalam temperatuur, siis tuleb küpsetis ühtlasem. Küpsetage tundlikku küpsetist pealt- ja altkuumusega ☐ ühel tasandil. Ka pealolev küpsetuspaber võib õhuringlust mõjutada. Lõigake küpsetuspaber alati vastavalt pannile.
Puuviljakool on alt liiga hele.	Pange kook järgmisel korral tasandi võrra madalamale.
Puuviljamahl ajab üle ääre.	Kasutage järgmisel korral sügavamat universaalpanni (kui see on olemas).
Pärmitainast väikesed küpsetised jäävad küpsemisel üksteise külge kinni.	Iga küpsetise vahele peaks jääma u 2 cm. Nii on küpsetistel piisavalt ruumi kerkimiseks ja külgedelt pruunistumiseks.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis tumedam kui alumisel.	Kasutage mitmel tasandil küpsetamisel alati 3D-kuuma õhku ☑. Samal ajal sisselükata- vad plaaditüüpe ei pea ühel ajal valmima.
Mahlaste kookide küpsetamisel tekib kondensvesi.	Küpsetamisel võib tekkida veeauru. See tuleb ukse kaudu välja. Veeaur võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele ja tilkuda maha kondensveena. Tegemist on füüsikalise nähtusega.

Liha, linnuliha, kala

Nõud

Võite kasutada igasuguseid kuumuskindlaid nõusid. Suurte praadide jaoks sobib universaalpann.

Kõige paremini sobivad klaasist nõud. Jälgige, et ahjupoti kaas sobiks ja hästi sulguks.

Emailitud ahjupottide kasutamisel lisage pisut rohkem vedelikku.

Roostevabast terasest ahjupottide puhul ei ole pruunistumine nii tugev ja liha ei pruugi olla nii küps. Pikendage küpsetusaegu.

Tabeli andmed

Kaaneta nõu = lahti

Kaanega nõu = kinni

Pange nõu alati resti keskele.

Asetage kuum klaasnõu alati kuivale kuumaalusele. Kui alus on märg või külm, võib klaas katki minna.

Praad

Lisage liiga lahjale lihale pisut vedelikku. Anuma põhi peaks olema u 1/2 cm kõrguselt kaetud.

Lisage pajapraele rikkalikult vedelikku. Nõu põhi peaks olema 1 - 2 cm kõrguselt kaetud.

Kogus sõltub liha liigist ja nõu materjalist. Liha valmistamisel emailitud ahjupotis kulub rohkem vedelikku kui klaasnõus.

Roostevabast terasest potid sobivad ainult tingimuslikult. Liha küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Kasutage kõrgemat temperatuuri või pikemat küpsetusaega.

Grillimine

Enne grillitava toidu ahju panemist eelkuumutage ahju u 3 minutit.

Grillige alati suletud küpsetusahjus.

Võtke võimalikult ühesuguse paksusega grillitavad tükid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mõnusalt mahlased.

Pöörake grillitavaid tükke pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

Lisage lihale soola alles pärast grillimist.

Pange grillitavad tükid otse restile. Üksik grillitav tükk saab kõige parem siis, kui asetate selle resti keskosse.

Lisaks lükake 1. kõrgusele universaalpanni. Liha mahl tilgub sinna ja küpsetusahi jääb puhtam.

Ärge lükake grillimisel küpsetusplaati ega universaalpanni 4. või 5. kõrgusele. Tugeva kuumuse käes see paindub ja võib väljavõtmisel küpsetusruumi kahjustada.

Grilli kütteelement lülitub pidevalt sisse ja välja. See on normaalne. Selle sagedus sõltub seatud grillimisastmest.

































Liha


Pöörake kalatükke pärast poole aja möödumist.

Kui praad on valmis, peaks see veel 10 minutiks väljalülitatud suletud küpsetusahju jääma. Nii saab liha mahl ühtlasemalt jaotuda.

Pakkige rostbiif pärast küpsetamist fooliumisse ja jätke 10 minutiks ahju.

Kamaraga seaprae korral lõigake kamarasse ristid ja asetage praad esmalt plaadile, kamar allpool.

Liha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C grill-imisrežiim	Kestus minutites
Loomaliha						
Veisemoorpraad	1,0 kg	kaane all	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Veisefilee, poolküps	1,0 kg	lahtiselt	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiif, poolküps	1,0 kg	lahtiselt	1		220-240	60
Lihalõigud, 3 cm paksused, poolküpsed		rest + universaalpann	5+1		3	15
Vasikaliha						
Vasikapraad	1,0 kg	lahtiselt	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Vasikakoot	1,5 kg	lahtiselt	2		210-230	140
Sealiha						
Kamarata praad (nt kaelakarbonaad)	1,0 kg	lahtiselt	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Kamaraga praad (nt aba)	1,0 kg	lahtiselt	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Seafilee	500 g	rest + universaalpann	3+1		220-230	30
Taine seapraad	1,0 kg	lahtiselt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Karree	1,0 kg	kaane all	2		200-220	70
Lihalõigud, 2 cm paksused		rest + universaalpann	5+1		3	20
Sealihamedaljonid, 3 cm paksused		rest + universaalpann	5+1		3	10
Talleliha						
Talleselg, kondiga	1,5 kg	lahtiselt	2		190	60
Lambakints, kondita, poolküps	1,5 kg	lahtiselt	1		150-170	120
Ulukiliha						
Kondiga hirveselg	1,5 kg	lahtiselt	2		200-220	50
Kondita kitsekints	1,5 kg	kaane all	2		210-230	100
Metsseapraad	1,5 kg	kaane all	2		180-200	140
Hirvepraad	1,5 kg	kaane all	2		180-200	130
Küülik	2,0 kg	kaane all	2		220-240	60
Hakkpraad						
Hakkpraad	500 g lihast	lahtiselt	1		180-200	80
Vorstikesed						

Liha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C grill-imisrežiim	Kestus minutites
Vorstikesed		rest + universaalpann	4+1		3	15

Linnuliha















Tabeli kaaluandmed käivad täitmata, ahjuvalmis linnu kohta.

Asetage terved linnud esmalt restile, rind allpool. * Pöörake pärast 2/3 etteantud aja möödumist.

Praetükke, nt kalkuni rullpraadi, kalkunirinda, pöörake poole kúpsetusaja möödumisel. Pöörake linnulihatükke pärast 2/3 aja möödumist.

Torgake pardi või hane tiivaalune nahk läbi. Siis saab rasv ära tilkuda.

Linnuliha saab eriti krõbedalt pruun siis, kui praadimisaja lõpus määrada seda või, soolvee või apelsinimahlaga.

Linnuliha	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C grill-imisrežiim	Kestus minutites
Terve kana	1,2 kg	rest	2		200-220	60-70
Terve broiler	1,6 kg	rest	2		190-210	80-90
Pool kana	kumbki tükk 500 g	rest	2		220-240	40-50
Kanatükid	iga tükk 150 g	rest	3		210-230	30-40
Kanatükid	iga tükk 300 g	rest	3		220-240	35-45
Kanafilee	iga tükk 200 g	rest	2		3	30-40
Terve part	2,0 kg	rest	2		190-210	100-110
Pardifilee	iga tükk 300 g	rest	3		240-260	30-40
Terve hani	3,5-4,0 kg	rest	2		170-190	120-140
Hanekoivad	iga tükk 400 g	rest	3		220-240	50-60
Terve noor kalkun	3,0 kg	rest	2		180-200	80-100
Kalkunirulaad	1,5 kg	lahtiselt	1		190-210	110-130
Kalkunifilee	1,0 kg	kaane all	2		180-200	80-90
Kalkunikintsud	1,0 kg	rest	2		180-200	90-100

Kala

Kui 2/3 ajast on möödunud, keerake kalatükkidel teine pool.

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.

Kalafileele lisage paar lusikatäit vedelikku.

Kala	Kaal	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C grill-imisrežiim	Kestus minutites
Terve kala	ca 300 g	rest	2		2	20-25
	1,0 kg	rest	2		210-230	45-55
	1,5 kg	rest	2		180-200	60-70
	2,0 kg	kaane all	2		180-200	70-80
Kalakotletid, 3 cm paksused		rest	3		2	20-25
Kalafilee		kaane all	2		210-230	20-30

Praadimise ja grillimise nõuanded

Prae kaaluandmeid tabelis ei ole.	Valige andmed vastavalt järgmisele väiksemale kaalule ja pikendage aega.
Soovite proovida, kas praad on valmis.	Kasutage lihatermomeetrit (müügil majapidamistarvete poodides) või proovige lusikaga. Suruge lusikaga prae peale. Kui praad tundub tugev, on see valmis. Kui see annab järele, läheb veel natuke aega.
Praad on liiga tume ja koorik on kohati kõrbenud.	Kontrollige siini kõrgust ja temperatuuri.
Praad on ilus, kuid kaste on kõrbenud.	Valige järgmine kord väiksem praenõu ja pange rohkem vedelikku.
Praad on ilus, kuid kaste on liiga hele ja vesine.	Valige järgmine kord suurem praenõu ja pange vähem vedelikku.
Prae ülevaalamisel tekib veeaur.	See on füüsikaseadus ja igati normaalne. Suur osa veeaurust väljub auruava kaudu. See võib koguneda lülituspaneelile või lähedal asuvatele mööblipindadele või tilkuda maha kondensveena.

Vormiroad, gratäänid, röstsaiaid

Asetage nõu alati restile.

Kui grillite ilma nõuta otse restil, asetage lisaks tasandile 1 universaalpann. Ahi jääb puhtamaks.

Vormiroa küpsusaste sõltub nõu suuruselt ja vormiroa kõrgusest. Tabelis olevad andmed on ligikaudsed.

Roog	Tarvik ja nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Vormiroad					
Vormiroog, magus	Ahjuvorm	2		180-200	50-60
Suflee	Ahjuvorm	2		170-190	35-45
	Väikesed vormid	2		190-210	25-30
Nuudlivormiroog	Ahjuvorm	2		200-220	40-50
Lasanje	Ahjuvorm	2		180-200	40-50
Gratään					
Kartuligratään, toored komponendid, max 4 cm kõrgune	1 ahjuvorm	2		160-180	60-80
	2 ahjuvormi	1+3		150-170	60-80
Röstsai					
4 tükki, üleküpsetatud	Rest	3		160-170	10-15
12 tükki, üleküpsetatud	Rest	3		160-170	15-20

Valmistooted

Järgige pakendil olevaid tootja juhiseid.

Kui katate lisatarviku küpsetuspaberiga, veenduge, et küpsetuspaber talub nõutavat temperatuuri. Lõigake paber roa jaoks sobivasse mõõtu.

Küpsetustulemus sõltub suurel määral toiduainest. Tumenenud ja ebaühtlased kohad võivad esineda juba toorel toiduainel.

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pitsa, külmutatud					
Pitsa, õhukesepõhjaline	Universaalpann	2		190-210	15-25
	Universaalpann + rest	3+1		180-200	20-30
Pitsa, paksupõhjaline	Universaalpann	2		180-200	20-30
	Universaalpann + rest	3+1		170-190	25-35
Pitsa, pikksai	Universaalpann	3		180-200	20-30
Minipitsa	Universaalpann	3		190-210	10-20
Pitsa, jahutatud					
Pitsa (eelsoojendada)	Universaalpann	3		190-210	10-15
Kartulitooted, külmutatud					
Friikartulid	Universaalpann	3		190-210	20-30
	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketid	Universaalpann	3		200-220	20-25

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Rõstitud täidetud kartulitaskud	Universaalpann	3	☐	210-230	15-25
Küpsetised, külmutatud					
Kuklid, pikksai	Universaalpann	3	☐	170-190	10-20
Soolakringlid (tainatooted)	Universaalpann	3	☐	210-230	15-25
Küpsetised, eelküpsetatud					
Eelküpsetatud kuklid, eelküpsetatud baguetid	Universaalpann	3	☐	190-210	10-20
	Universaalpann + rest	3+1	☒	160-180	20-25
Köögiviljaburgerid, sügavkülmutatud					
Kalapulgad	Universaalpann	2	☐	220-240	10-20
Kanapulgad, -nagitsad	Universaalpann	3	☐	200-220	15-25
Strudel, sügavkülmutatud					
Strudel	Universaalpann	3	☐	200-220	35-40

Erilised toidud

Madalate temperatuuridel õnnestub 3D-kuuma õhuga ☒ kreemjas jogurt sama hästi nagu kohev pärmitainas.

Võtke kõigepealt ahjust välja tarvikud, asetusraam või teleskoopsiinid.

Jogurti valmistamine

- Kuumutage keemiseni 1 liiter piima (3,5 % rasvasisaldusega) ja jahutage 40 °C-ni.
- Segage sisse 150 g jogurtit (külmkapi temperatuuril).

3. Pange tassidesse või väikestesse keeratavate kaantega purkidesse ja katke toidukilega.

4. Eelkuumutage ahju vastavalt juhistelet.

5. Asetage tassid või purgid ahju põrandale ja valmistage vastavalt juhistelet.

Pärmitaina kergitamine

- Valmistage tavaline pärmitainas, asetage kuumuskindlasse keraamilisse nõusse ja katke kinni.
- Eelkuumutage ahju vastavalt juhistelet.
- Lülitage küpsetusahi välja ja pange tainas ahju kerkima.

Toit	Nõud	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus
Jogurt	Asetage tassid või purgid ahju põrandale	☒	50 °C eelkuumutada	5 min
			50 °C	8 tundi
Pärmitaina kergitamine	Asetage kuumuskindel nõu küpsetusruumi põrandale	☒	50 °C eelkuumutada	5-10 min
			Lülitage seade välja ja pange pärmitainas ahju	20-30 min

Sulatamine

Sulatusaeg sõltub toiduainete liigist ja kogusest.


Järgige pakendil olevaid tootja juhiseid.

Võtke külmunud toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.

Linnuliha asetage taldrikule nii, et rinnak jääb alla.

Külmutatud toiduaine	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur
Nt vahukooretordid, kreemitordid, šokolaadi- või suhkruglasuuriga tordid, puuviljad, kana, vorst ja liha, leib ja sai, koogid jm küpsetised	Rest	1	☒	Temperatuurinupp jääb väljalülitatud asendisse

Kuivatamine

3D-kuuma õhuga  saab suurepäraselt kuivatada.





Kasutage ainult korralikku puu- ja köögivilja ja peske seda hoolikalt.

Nõrutage korralikult ja kuivatage.

Vooderdage universaalpann ja rest küpsetus- või pärgamentpaberiga.

Pöörake väga mahlast puu- või aedvilja mitu korda.

Võtke kuivatatud viljad kohe pärast kuivatamist paberilt.

Puuvili ja ürdid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	Kestus
600 g õunarattaid	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 5 tundi
800 g pirniville	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 8 tundi
1,5 kg kreeke või ploome	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 8-10 tundi
200 g puhastatud ürte	Universaalpann + rest	3+1		80 °C	u 1½ tundi

Konservimine

Konservimiseks peavad purgid ja kummirõngad olema puhtad ja terved. Kasutage võimalikult ühesuuruseid purke.

Tabeliandmed käivad ümmarguste liitriiliste purkide kohta.

Tähelepanu!

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

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

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

Ettevalmistamine

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

4. Sulgege purgid klambritega.

Ärge pange ahju üle kuue purgi.

Seadmine

1. Lükake universaalpann 2. kõrgusele. Asetage purgid nii, et need omavahel kokku ei puutuks.

2. Valage universaalpannile umbes ½ (Umbes 80°C) liitrit kuuma vett.

3. Sulgege ahjuuks.

4. Seadke altkuumus .

5. Seadke temperatuur 170 kuni 180 °C peale.

Konservimine

Puuvili

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

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

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

Aedvili

Kohe, kui purkides hakkab mulle tõusma, lülitage temperatuur 120 kuni 140 °C-ni. Sõltuvalt aedvilja liigist u 35 kuni

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

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

Purkide väljavõtmine

Võtke purgid pärast konservimist ahjust välja.

Tähelepanu!

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

Akrüülamiid toiduainetes

Akrüülamiid tekib eelkõige kuumtöötusel valmistatavates teravilja- ja kartulitoodetes, nt kartulikrõpsud, friikartulid, röstsai,

kuklid, leib või õhukesed küpsetised (küpsised, piparkoogid, mandliküpsised).

Nõuanded vähese akrüülamiidisisaldusega toitude valmistamiseks

Üldist	<ul style="list-style-type: none"> ■ Küpsetage võimalikult lühikest aega. ■ Pruunistage toidud kuldpruuniks, mitte liiga tumedaks. ■ Suur, paks küpsetis sisaldab vähem akrüülamiidi.
Küpsetamine	Alt- ja pealtkuumusega max 200 °C. 3D-kuuma õhuga või max 180 °C.
Küpsised	Alt- ja pealtkuumusega max 190 °C. 3D-kuuma õhuga või max 170 °C. Muna või munakollane vähendab akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage ühtlaselt ja ühekordselt plaadile. Küpsetage plaadi kohta vähemalt 400 g, et kartulid ei kuivaks

Testtoidud

Need tabelid on koostatud testimisasutustele, et lihtsustada seadmete kontrollimist ja testimist.

Vastavalt EN 50304/EN 60350 (2009) või IEC 60350.

Küpsetamine

Kahel tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann alati küpsetusplaadist kõrgemale.

3 tasandil küpsetamine:

Pange universaalpann keskele.

Pritsitavad küpsised:

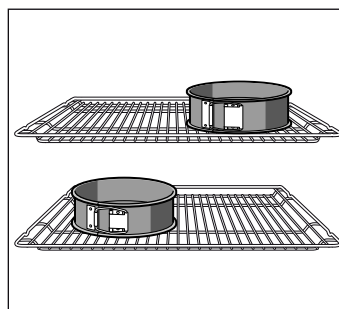
Samal ajal sisselükatavad plaaditüübid ei pea samal ajal valmis saama.

Kaetud õunakook ühel tasandil:

Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kõrvale nihkes.

Kaetud õunakook kahel tasandil:

Asetage tumedad lahtikäivad koogivormid üksteise kohale nihkes, vt joonist






Koogid tsinkplekist lahtikäivates koogivormides:

Küpsetage pealt- ja altkuumusega ☐ ühel tasandil. Kasutage universaalpanni asemel resti ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.

Märkus: Kasutage küpsetamiseks kõigepealt näidatud temperatuuridest madalamat.

Roog	Lisatarvik ja vormid	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised (eelsoojendada*)	küpsetusplaat	3	☐	140-150	30-40
	küpsetusplaat	3	☒	140-150	30-40
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☒	140-150	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☒	130-140	40-55
Väikesed koogid (eelsoojendada*)	küpsetusplaat	3	☐	150-170	20-35
	küpsetusplaat	3	☒	150-170	25-35
	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☒	140-160	30-45
	2 küpsetusplaati + universaalpann	5+3+1	☒	130-150	35-55
Biskviitkook (eelsoojendada*)	lahtikäiv koogivorm restil	2	☐	160-170	30-40



* Eelsoojendamiseks ärge kasutage kiirkuumutust.

Roog	Lisatarvik ja vormid	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Biskviitpõhi	lahtikäiv koogivorm restil	2		160-170	30-45
Kattega õunakook	rest + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 resti + 2 lahtikäivat koogivormi Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

* Eelsoojendamiseks ärge kasutage kiirkuumutust.

Grillimine

Kui panete toiduained otse restile, lükake lisaks 1. kõrgusele universaalpann. Vedelik tilgub sinna ja küpsetusahi jääb puhtam.

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Grillimisrežiim	Kestus minutites
Röstsaiu pruunistamine 10 minutit eelsoojendada	rest	5		3	1/2-2
Loomalihaburger, 12 tükki* eelsoojendamine ei ole vajalik	rest + universaalpann	4+1		3	25-30

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9000812634 920609