

SIEMENS



# Integreeritav ahi

HB632GC.1S

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

et Kasutusjuhend

Register  
your  
product  
online



# Sisukord

|  |  |           |   |   |           |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|    | <b>Ettenähtud kasutamine</b> . . . . .             | <b>4</b>  |    | <b>Praetermomeeter</b> . . . . .                      | <b>15</b> |
|    | <b>Olulised ohutusnõuded</b> . . . . .             | <b>4</b>  |   | Kuumutusviisid . . . . .                              | 15        |
|  | Üldine teave . . . . .                             | 4         |   | Praetermomeetri asetamine lihasse . . . . .           | 15        |
|  | Halogeenlamp . . . . .                             | 5         |   | Sisetemperatuuri seadmine . . . . .                   | 15        |
|  | Praetermomeeter . . . . .                          | 5         |   | Eri toiduainete sisetemperatuurid . . . . .           | 16        |
|    | <b>Kahjustuste põhjused</b> . . . . .              | <b>5</b>  |    | <b>Sabbat-seade</b> . . . . .                         | <b>16</b> |
|  | Üldine teave . . . . .                             | 5         |   | Sabbat-seadistuse käivitamine . . . . .               | 16        |
|    | <b>Keskkonnakaitse</b> . . . . .                   | <b>6</b>  |    | <b>Puhastusvahend</b> . . . . .                       | <b>16</b> |
|  | Energia säästmine . . . . .                        | 6         |   | Sobivad puhastusvahendid . . . . .                    | 16        |
|  | Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus . . . . .          | 6         |   | Ahjukamber . . . . .                                  | 17        |
|  |  |           |   | Seadme hoidmine puhtana . . . . .                     | 18        |
|    | <b>Seadmega tutvumine</b> . . . . .                | <b>7</b>  |    | <b>Kanderaamistikud</b> . . . . .                     | <b>18</b> |
|  | Juhtpaneel . . . . .                               | 7         |   | Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek . . . . . | 18        |
|  | Juhtelemendid . . . . .                            | 7         |    | <b>Seadme uks</b> . . . . .                           | <b>19</b> |
|  | Ekraan . . . . .                                   | 7         |   | Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine . . . . .     | 19        |
|  | Funktsioonide menüü . . . . .                      | 8         |   | Uksekatte eemaldamine . . . . .                       | 19        |
|  | Kuumutusviisid . . . . .                           | 8         |   | Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine . . . . .    | 20        |
|  | Muu teave . . . . .                                | 9         |   | <b>Mida teha tõrgete korral?</b> . . . . .            | <b>21</b> |
|  | Ahju funktsioonid . . . . .                        | 9         |   | Tõrgete tabel . . . . .                               | 21        |
|  | <b>Tarvikud</b> . . . . .                          | <b>9</b>  |   | Maksimaalne tööaeg on ületatud . . . . .              | 21        |
|  | Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud . . . . .     | 9         |   | Ahjulambi pirni vahetamine . . . . .                  | 21        |
|  | Lisatarviku sissepanek . . . . .                   | 9         |   | Klaaskate . . . . .                                   | 21        |
|  | Täiendavad lisatarvikud . . . . .                  | 10        |  | <b>Klienditeenindus</b> . . . . .                     | <b>22</b> |
|  | <b>Enne esmakordset kasutamist</b> . . . . .       | <b>11</b> |   | E-number ja FD-number . . . . .                       | 22        |
|  | Esmakordne kasutuselevõtt . . . . .                | 11        |  | <b>Meie köögistudios katsetatud</b> . . . . .         | <b>22</b> |
|  | Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine . . . . .  | 11        |   | Silikoonvormid . . . . .                              | 22        |
|  | <b>Seadme kasutamine</b> . . . . .                 | <b>11</b> |   | Koogid ja väikesed küpsed . . . . .                   | 22        |
|  | Seadme sisse- ja väljalülitamine . . . . .         | 11        |   | Leib ja sai . . . . .                                 | 26        |
|  | Funktsiooni käivitamine või katkestamine . . . . . | 12        |   | Pitsa, quiche ja soolased pirukad . . . . .           | 27        |
|  | Funktsiooni seadistamine . . . . .                 | 12        |   | Vormiroog ja suflee . . . . .                         | 29        |
|  | Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine . . . . .   | 12        |   | Linnuliha . . . . .                                   | 30        |
|  | Kiirkuumutus . . . . .                             | 12        |   | Liha . . . . .  | 31        |
|  | <b>Ajafunktsioonid</b> . . . . .                   | <b>12</b> |   | Kala . . . . .  | 34        |
|  | Signaalkell . . . . .                              | 13        |   | Köögivilid ja lisandid . . . . .                      | 35        |
|  | Kestus . . . . .                                   | 13        |   | Jogurt . . . . .                                      | 36        |
|  | Lõpetusaeg . . . . .                               | 13        |   | Eco-kuumutusviisid . . . . .                          | 36        |
|  | <b>Lapselukk</b> . . . . .                         | <b>14</b> |   | Akrüülamiidid toiduainetes . . . . .                  | 37        |
|  | Aktiveerimine ja inaktiveerimine . . . . .         | 14        |   | Kuivatamine . . . . .                                 | 38        |
|  | <b>Põhiseaded</b> . . . . .                        | <b>14</b> |   | Sissetegemine . . . . .                               | 38        |
|  | Seadistuste muutmine . . . . .                     | 14        |   | Taina kergitamine . . . . .                           | 39        |
|  | Seadistuste loend . . . . .                        | 14        |   | Ülessulatamine . . . . .                              | 40        |
|  | Kellaaja muutmine . . . . .                        | 15        |   | Soojana hoidmine . . . . .                            | 40        |
|  |  |           |   | Kontrollroad . . . . .                                | 40        |

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) ja Internetikauplusest: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Ettenähtud 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 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 toitide ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

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

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.  
→ "Tarvikud" lk 9

## 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.
- Ahju ukse avamisel tekib õhuliikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida. Ahju eelsoojendamisel ärge kunage asetage lisatarvikule lahtiselt küpsetuspaberit. Asetage küpsetuspaberi peale nõu või küpsetusvorm. Katke küpsetuspaberiga vaid vajaliku suurusega pind. Küpsetuspaber ei tohi ulatuda üle lisatarviku.

#### Hoiatus – Põletuse oht!

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

#### Hoiatus – Põletuse oht!

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

**⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!**

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

**⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!**

- Asjatundmatult teostatud 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 hooldustöökotta.
- 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.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

**⚠️ Hoiatus – Magnetist põhjustatud oht!**

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

**Halogeenlamp****⚠️ 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.

** Kahjustuste põhjused****Üldine teave****Tähelepanu!**

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

## Keskkonnakaitse

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

### Energia säästmine

- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.
- 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

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.

## Seadmega tutvumine

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



- 1 Nupud**  
Juhtpaneeli vasakus ja paremas servas olevatel nuppudel on survepunkt. Nupu käsitlemiseks vajutage nupule.
- 2 Pöördnupp**  
Funktsiooninuppu saab pöörata paremale või vasakule.
- 3 Ekraan**  
Ekraanil näete väljareguleeritud väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid.
- 4 Puuteväljad**  
Ekraanist vasakule < ja paremale > jäävate puuteväljade all on sensorid. Asjaomase funktsiooni väljavahetamiseks puudutage vastavat noolt.

### Juhtelemendid

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

#### Nupud ja puuteväljad

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlilikult erinevate nuppude ja puuteväljade tähendust

| Nupud  | Tähendus   |
|--------|--|
| on/off | Seadme sisse- ja väljalülitamine   |
| menu   | Menüü Funktsioonide menüü avamine  |
| i ↗    | Teave Juhiste kuvamine<br>Lapselukk Lapseluku pealepanek ja maha võtmine |
| 🕒      | Ajafunktsioonid Ajafunktsioonide menüü avamine                           |

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

### Juhtpaneel

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

|                    |                              |   |
|--------------------|------------------------------|---|
| »»»»               | Kiirkuumutus                 | Kiirkuumutuse sisse- ja väljalülitamine             |
| start/stop         |                              | Funktsiooni käivitamine, peatamine või katkestamine |
| <b>Puuteväljad</b> |                              |   |
| <                  | Ekraanist vasakule jääv väli | Navigeerimine vasakule                              |
| >                  | Ekraanist paremale jääv väli | Navigeerimine paremale                              |

#### Pöördnupp

Pöördnupuga muudate ekraanile kuvatud funktsioone ja reguleeritavaid väärtusi.

Enamiku valikuloendite, näiteks kuumutusviiside puhul algab pärast viimast punkti jälle esimene. Temperatuuri puhul peate juhtnupu uuesti tagasi keerama, kui olete jõudnud minimaalse või maksimaalse väärtuse juurde.

#### Ekraan

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

Väärtus, mida saate parasjagu muuta, on fookuses. See on valges kirjas ja selle taust on tume.

#### Oleku rida

Oleku rida on ekraani ülaosas. Seal kuvatakse kellaega ja seatud ajafunktsioone.

## Edenemise joon

Edenemise joon on oleku rea all. Edenemise joon näitab näiteks kestuse kulgemist. Väljafokusseeritud väärtuse all olev sirgjoon täitub vasakult paremale vastavalt asjaomase funktsiooni kulgemisele.

## Aja kulgemine

Kui olete seadme käivitanud ilma kestuseta, näete oleku real paremal üleval, kui kaua on funktsioon juba käigus.









## Temperatuurikontroll

Temperatuurikontrolli kastikesed näitavad ahju kuumenemise etappe.

|                  |   |
|------------------|---|
| Kuumutuskontroll | Kuumenemiskontroll näitab temperatuuri tõusu ahjus. Kui kõik kastikesed on täitunud, on käes õige hetk roa ahju asetamiseks. Grillimis- ja puhastusprogrammide puhul kastikesi ekraanile ei ilmu. |
| Jääkkuumuse näit | Kui seade on välja lülitatud, ilmub oleku reale joon, mis näitab ahju jääkkuumust. Näit kustub, kui ahi on jahtunud temperatuurile 60°C.  |


## Kuumutusviisid

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

| Kuumutusviisid   | Temperatuur   | Otstarve   |
|--|---|--|
|  4D-kuum õhk            | 30-275 °C   | Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.   |
|  Ülalt-/altkuumutus     | 30-300 °C   | Tavapäraseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.  |
|  Kuum õhk eco           | 30-275 °C   | Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil ilma eelkuumutamata. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.  |
|  Ülalt-/altkuumutus Eco | 30-300 °C   | Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil. Kuumus tuleb ülalt ja alt.  |
|  Õhuringlusega grill    | 30-300 °C   | Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.   |
|  Laiapinnaline grill    | Grillimisrežiimid:<br>1 = nõrk<br>2 = keskmine<br>3 = tugev | Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimiseks ja gratineerimiseks. Kuumeneb grillküttekeha pind tervikuna.  |
|  Pitsarežiim            | 30-275 °C   | Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.   |
|  coolStart-funktsioon   | 30-275 °C   | Sügavkülmutatud roogade kiireks valmistamiseks tasandil 3. Temperatuur on leib tootja soovistest. Kasutage pakendil soovitatud kõrgeimat temperatuuri. Küpsmiseaeg on selline, nagu esitatud pakendil, või lühem. Eelkuumutamine ei ole vajalik. |

## Soovituslikud väärtused

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

**Märkus:** Termilise inertsi tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda. Kuumenemise ajal saate nupust  esitada päringu ahju kuumenemistemperatuuri kohta.


## Funktsioonide menüü

Menüü all on erinevate funktsioonide alajaotused. Nii on võimalik soovitud funktsioonile kiiresti ligi pääseda.

| Funktsioon                       | Otstarve  |
|----------------------------------|---|
| Kuumutusviisid                   | Roa valmistamiseks saate kasutada erinevaid täpselt kohandatud kuumutusviise. |
| Seadistused → "Põhiseaded" lk 14 | Seadme põhiseadistusi saate kohandada oma harjumustega.                       |



## Muu teave

Enamikul juhtudel annab seade just teostatud tegevuse kohta juhiseid ja lisateavet. Selleks vajutage nupule . Ekraanil kuvatakse mõne sekundi jooksul juhised.

Mõned juhised ilmuvad automaatselt, näiteks kinnitamisjuhised või käsud või hoiatused.

## Ahju funktsioonid

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

### Seadme ukse avamine

Kui avate töötamise ajal seadme ukse, siis seadme 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.

### Ventilaator

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

### Tähelepanu!

Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb küpsetusahi üle.

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

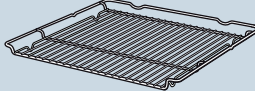
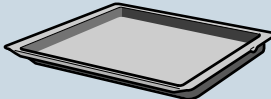
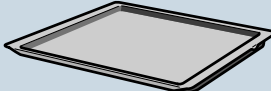
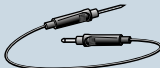
**Märkus:** Ventilaatori töötamise aega saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 14

## Tarvikud

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

### Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:

|   |   |
|---|---|
|   | <p><b>Rest</b><br/>Nõude, kookide ja ahjuvormide jaoks. Praadide, grillroogade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.</p>  |
|   | <p><b>Universaalpann</b><br/>Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.</p> |
|   | <p><b>Küpsetusplaat</b><br/>Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.</p>   |
|  | <p><b>Praetermomeeter</b><br/>Võimaldab liha küpsetada täpsel sisetemperatuuril. Järgige asjaomases peatükis toodud juhiseid. → "Praetermomeeter" lk 15</p>                                 |

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

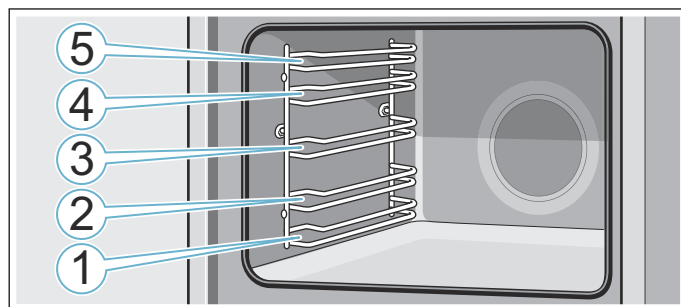
Tarvikuid saate osta müügiesindustest või e-poest.

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

### Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Ahjus on kõige kõrgem tasand mõnikord tähistatud grilli sümboliga.




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

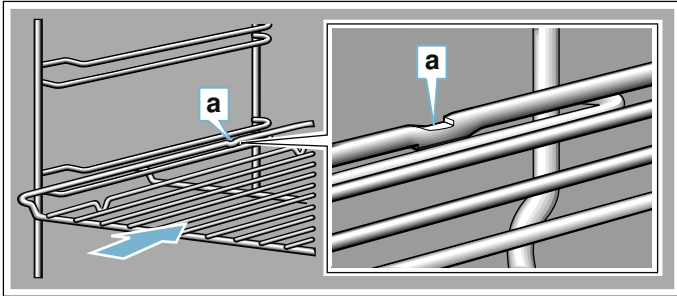
### Märkused

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

### Fikseerumisfunktsioon

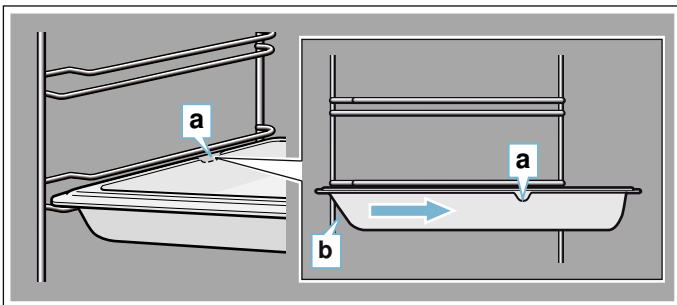
Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

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

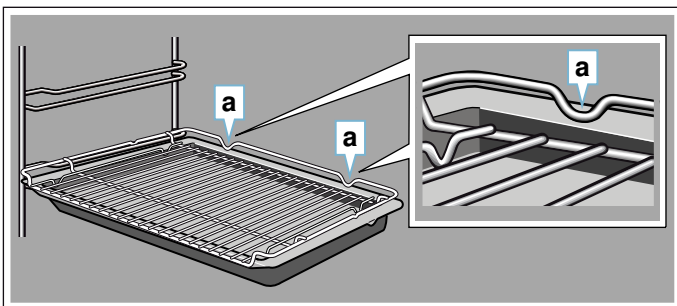


### Lisatarvikute kombineerimine

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

Resti sissepanekul jälgige, et mõlemad distanttspiirikud **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 leiata meie kataloogidest või Internetist.

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

**Märkus:** Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehes tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).  
→ "Klienditeenindus" lk 22

#### 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

Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

##### Sisseasetatav rest

Liha, linnuliha ja terve kala jaoks.

Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja lihamahla.

##### Universaalpann, kaetud külgevõtmatu kihiga

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

Koogid ja praad tulevad universaalpanni küljest kergemini lahti.

##### Küpsetusplaat, kaetud külgevõtmatu kihiga

Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

Koogid tulevad plaadi küljest kergemini lahti.

##### Sisseasetatava restiga profi-pann

Suurte koguste valmistamiseks.

##### Profi-panni kaas

Kaas muudab profipanni professionaalseks hautamisnõuks.

##### Pitsapann

Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.

##### Grillplaat

Grillimiseks resti asemel või pritsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpannis.

##### Leivaküpsetusplaat

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

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

Mooritud roogade ja vormiroogade jaoks.

Sobib eriti hästi funktsioonile "Road".

##### Klaasist alus

Suurte praadide, mahlaste kookide ning vormiroogade jaoks.

##### Klaaspann

Vormiroogade, köögiviljaroogade ja küpsetiste jaoks.

**Väljatõmbesüsteem 1-kordne**

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

**Väljatõmbesüsteem 2-kordne**

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

**Väljatõmbesüsteem 3-kordne**

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

**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.

### Esmakordne kasutuselevõtt

Pärast seadme ühendamist vooluvõrguga või pärast voolukatkestust ilmuvad ekraanile esmakordse kasutuselevõtu seadistused.

**Märkus:** Neid seadistusi saate põhiseadistustes mis tahes ajal muuta. → "Põhiseaded" lk 14

#### Keele seadistamine

Vaikimisi on seatud saksa keel.

1. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud keel.
2. Puudutage noolt >. Kuvatakse järgmist seadistust.

#### Kellaaja seadmine

Algseks kellaajaks on 12:00.

1. Pöördnupuga seadke kellaage õigeaks.
2. Puudutage noolt >

#### Kuupäeva seadmine

Kuupäevaks on vaikimisi seatud 01.01.2014.

1. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud päev, kuu ja aasta.
2. Kinnitamiseks puudutage noolt >. Ekraanile ilmub märkus, et esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

### Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine

Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

#### Ahjukambri puhastamine

Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, nt stürooporitükke. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks. Ajal, mil ahi kuumeneb, lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.

Tehke nimetatud seadistused.

#### Seadistused

|              |  |
|--------------|--|
| Kuumutusviis | Ülalt-/altkuumus  |
| Temperatuur  | 240 °C   |
| Kestus       | 1 tund   |

Juhised kuumutusviisi ja temperatuuri seadistamiseks leiate järgmisest peatükist.

Pärast nimetatud kestuse möödumist lülitage seade on/off-nupust välja.

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

#### Lisatarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

## Seadme kasutamine

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

Erand: Lapselukku ja signaalkella saab seadistada ka väljalülitatud seadmel.

Mõned näidud või juhised, nt ahju jääkkuumuse näit, jäävad ekraanile ka siis, kui seade on välja lülitatud.

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

#### Seadme sisselülitamine

Nupust on/off lülitate seadme sisse.

Nupu kohal olev on/off süttib sinise tulega.

Ekraanile ilmub Boschi logo ja seejärel kuumutusviis ja temperatuur.

**Märkus:** Funktsiooni, mis peab ilmuma pärast sisselülitamist, saate kindlaks määrata põhiseadistustes.

#### Seadme väljalülitamine

Nupust on/off lülitate seadme välja.

Nupu kohal olev tuli kustub.

Väljareguleeritud funktsiooni kulgemine katkestatakse.

Ekraanile ilmub kellaage.

**Märkus:** Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, kas kellaaega kuvatakse ka väljalülitatud seadme puhul.

## Funktsiooni käivitamine või katkestamine

Funktsiooni käivitamiseks või käimasoleva funktsiooni katkestamiseks vajutage nupule start/stop. Pärast töö katkestamist võib jahutusventilaator edasi töötada.

Kõikide seadistuste kustutamiseks vajutage nupule on/off.

Kui avate seadme ukse töötamise ajal, siis töö katkeb. Töö jätkamiseks sulgege ahju uks.

## Funktsiooni seadistamine

Kui soovite kuumutusviisi välja reguleerida, peab seade olema sisse lülitatud.

1. Vajutage nupule menu. Avaneb funktsioonide menüü.
2. Pöördnupuga valige välja soovitud funktsioon. Olenevalt funktsioonist saab valida mitme võimaluse vahel.
3. Noolega > jõuate väljavalitud kuumutusviisi juurde.
4. Pöördnupuga muutke valikut. Olenevalt valikust muutke teisi seadistusi.
5. Käivitage nupuga start/stop.

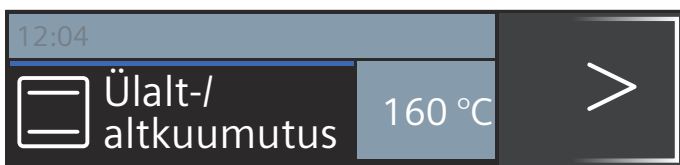
## Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

Pärast seadme sisselülitamist kuvatakse soovituslikku kuumutusviisi ja temperatuuri. Selle seadistuse võite nupust start/stop kohe käivitada.

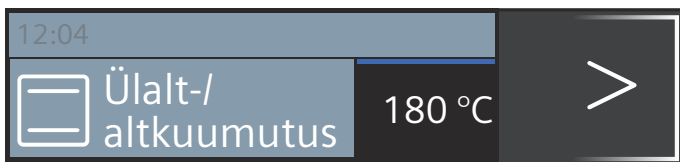
Teisteks seadistusteks muutke väärtusi nagu joonistel kujutatud.

Joonisel toodud näide: ülalt-/altkuumutus temperatuuril 180°C.

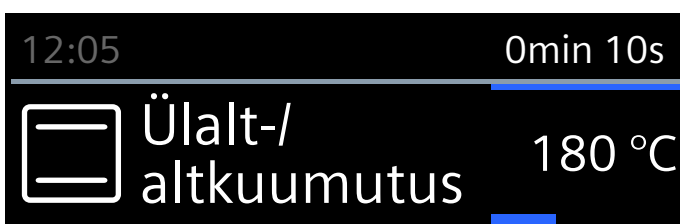
1. Pöördnupust muutke kuumutusviisi.



2. Noolega > liikuge temperatuuri juurde.
3. Pöördnupust muutke temperatuuri.



4. Vajutage start/stop-nupule.



Ekraanil kuvatakse seadistatud kuumutusviisi ja temperatuuri.

## Kiirkuumutus

Nupust »»» saate ahjul eriti kiiresti kuumeneda lasta. Kiirkuumutus ei sobi kõikide kuumutusviiside jaoks.

Sobivad kuumutusviisid:

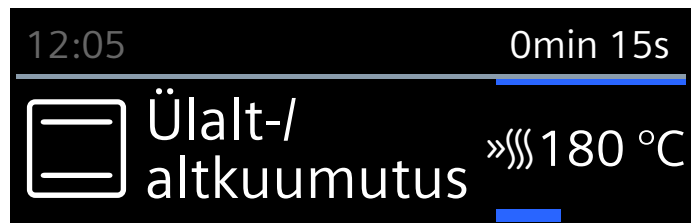
|  |                    |
|--|--------------------|
|  | 4D-kuum õhk        |
|  | Ülalt-/altkuumutus |

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

## Seadmine

Veenduge kuumutusviisi sobivuses. Temperatuur peab olema reguleeritud kõrgemaks kui 100 °C, vastasel juhul ei saa kiirkuumutust sisse lülitada.

1. Seadistage kuumutusviisi ja temperatuur.
2. Vajutage nupule »»».



Vasakule temperatuuri kõrvale ilmub sümbol »»». Edenemise joon hakkab täituma.

Kui kiirkuumutus on lõppenud, kõlab helisignaal. Sümbol »»» kustub. Asetage roog ahju.

## Märkused

- Seatud kestus hakkab kiirkuumutusest sõltumatult kulgema kohe pärast käivitamist.
- Kiirkuumutuse ajal saate nupust esitada päringu ahju temperatuuri kohta.

## Katkestamine


Vajutage nupule »»». Sümbol »»» kustub ekraanil.

## Ajafunktsioonid

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega.



| Ajafunktsioon | Otstarve  |
|---------------|---|
|               | Signaalkell toimib nagu munakell. Pärast seatud aja möödumist kõlab helisignaal.                                  |
|               | Pärast seatud aja möödumist kõlab helisignaal. Seade lülitub automaatselt välja.                                  |
|               | Reguleerige välja kestus ja lõpetusaeg. Seade lülitub automaatselt sisse ja lõpetab töötamise soovitud kellaajal. |

## Märkused


- Kestuseks saate minutitäpsusega seada kuni 1 tunni. Üle ühetunnise kestuse saate seada 5-minutilise täpsusega.
- Olenevalt sellest, millises suunas keerate juhtnuppu, algab kestus soovituslikust väärtusest: vasakule 10 minutit, paremale 30 minutit
- Pärast iga ajafunktsiooni lõppemist kõlab helisignaal.
- Nupust  saate vahepeal kuvada teavet, mis ilmub siis korraks ekraanile.

## Signaalkell



Signaalkella saate reguleerida igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. See töötab paralleelselt teiste ajaseadistustega ja sellel on eraldi helisignaal. Nii saate aru, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga. Välja saate reguleerida maksimaalselt 24 tundi.

1. Vajutage nupule . Signaalkella väli avaneb.
2. Pöördnupuga reguleerige välja signaalkella aeg. Signaalkell käivitub mõne sekundi pärast. Vasakul oleku real kuvatakse signaalkella sümbolit  ja järelejäänud aega.



### Pärast aja möödumist

Kõlab helisignaal. Ekraanile ilmub "Signaalkella aeg on lõppenud". Helisignaali võite nupust  enneaegselt vaigistada.

### Signaalkella aja katkestamine

Nupuga  avage ajafunktsioonide menüü ja keerake aeg tagasi. Sulgege menüü nupuga .

### Signaalkella aja muutmine

Nupust  avage ajafunktsioonide menüü ja pöördnupuga muutke järgmiste sekundite jooksul signaalkella aega. Käivitage signaalkell nupuga .

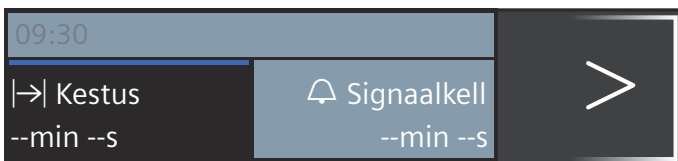
## Kestus

Kui seate roa jaoks kestuse (küpsetusaja), lõpeb ahju töö selle aja möödumisel automaatselt. Ahju kuumenemine lõpeb.

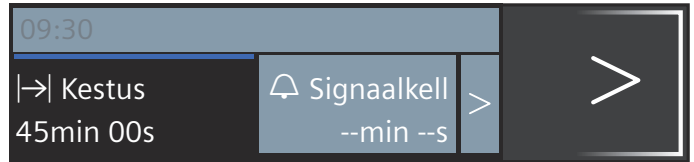
Eeltingimus: seatud on kuumutusviis ja temperatuur.


Näide: seadistus kuumutusviisiks 4D-kuum õhk, 180 °C, kestus 45 minutit.

1. Vajutage nupule . Avaneb ajafunktsioonide menüü.




2. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.




3. Käivitage nupuga start/stop. Kestus  hakkab oleku real nähtavalt jooksma.


### Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaal. Ahju kuumenemine lõpeb. Helisignaali võite nupust  enneaegselt vaigistada.

### Kestuse katkestamine

Nupust  avage ajafunktsioonide menüü. Keerake kestus tagasi. Näidikule ilmub seatud kuumutusviis ja temperatuur.

### Kestuse muutmine


Nupust  avage ajafunktsioonide menüü. Pöördnupuga muutke kestust.

## Lõpetusaeg

Kui soovite seade lõpetusaega hilisemaks, siis jälgige, et kergesti riknevad toiduained ei jää ahju liiga kauaks.

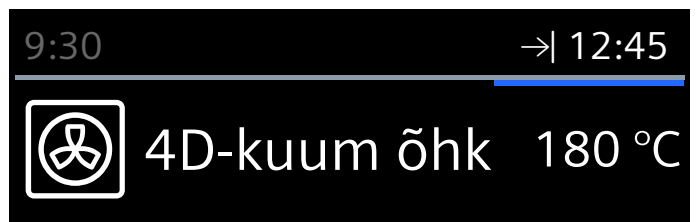
Eeltingimus: seatud programmi ei ole käivitatud. Seatud on kestus. Ajafunktsioonide  menüü on avatud.


Joonisel toodud näide: Asetate roa ahju kell 9.30. Roog küpseb 45 minutit ja on valmis kell 10.15. Soovite aga, et roog saaks valmis kell 12.45.

1. Noolega  liikuge edasi ja puudutage "→| Lõpp".
2. Pöördnupuga reguleerige välja lõpetusaeg.




3. Kinnitage nupuga start/stop.





Ahi on ooteseisundis. Oleku reale ilmub sümbol  ja aeg, mil töö lõpeb. Ahi käivitub õigel ajal. Kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksma.

### Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaal. Ahju kuumenemine lõpeb. Helisignaali võite nupust  enneaegselt vaigistada.



### Lõpetusaja korrigeerimine

See on võimalik seni, kuni ahi on ooteseisundis.

1. Vajutage start/stop-nupule.
2. Vajutage nupule .  
Avaneb ajafunktsioonide menüü.
3. Noolega > valige "→| Lõpp" ja pöördnupuga muutke lõpetusaega.
4. Vajutage nupule .
5. Vajutage start/stop-nupule.  
Ahi on uuesti ooteseisundis.

### Lõpetusaja katkestamine

See on võimalik seni, kuni ahi on ooteseisundis.

1. Vajutage start/stop-nupule.
2. Vajutage nupule .  
Avaneb ajafunktsioonide menüü.
3. Noolega > valige "→| Lõpp" ja pöördnupust keerates taastage lõpetusaeg.
4. Vajutage nupule .
5. Käivitage nupuga start/stop.  
Aeg jookseb kohe lõpuni.



## Lapselukk

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

Juhtpaneel lukustub ja seadistusi teha ei saa.  
Ainukesena saab seadet nupust on/off välja lülitada.

### Aktiveerimine ja inaktiveerimine

Lapselukku saate aktiveerida ja inaktiveerida sisse- ja väljalülitatud seadmel.

Selleks vajutage ca 4 sekundi vältel nupule .  
Ekraanile ilmub kinnitav märkus ja oleku real kuvatakse sümbolit .

## Põhiseaded

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

### Seadistuste muutmine

1. Vajutage nupule on/off.
2. Vajutage nupule "menu".  
Avaneb funktsioonide menüü.
3. Pöördnupuga valige välja "Seadistused".
4. Puudutage noolt >.
5. Pöördnupuga muutke väärtusi.
6. Noolega > liikuge järgmiste seadistuste juurde ja vajaduse korral muutke neid.
7. Salvestamiseks vajutage nupule "menu".  
Ekraanile ilmub "salvestada" või "tagasi lükata".  
Kinnitage noolega < või >.

### Seadistuste loend

Tabelist leiate kõikide põhiseadistuste loendi ja võimalused nende muutmiseks. Sõltuvalt seadme mudelist kuvatakse ekraanil üksnes neid põhiseadistusi, mis Teie seadmega sobivad.

Muuta on võimalik järgmisi seadistusi:

| Seadistus                          | Valik  |
|------------------------------------|--|
| Keel                               | Võimalik valida teisi keeli  |
| Kellaaeg                           | Õige kellaaaja väljareguleerimine  |
| Kuupäev                            | Kuupäeva seadmine  |
| Helisignaali                       | lühike (30 sek)  |
|                                    | keskmine (1 min)   |
|                                    | pikk (5 min)   |
| Helisignaali nupule vajutamisel    | Välja lülitatud (helisignaali nupust on/off sisse- ja väljalülitamisel jääb alles) |
|                                    | Sisse lülitatud  |
| Ekraani eredus                     | reguleeritav 5 astmes  |
| Kellanaät                          | Digitaal   |
|                                    | Väljas   |
| Valgustus                          | Töötamisel sees  |
|                                    | Töötamisel väljas  |
| Töö pärast sisselülitamist         | Peamenüü   |
|                                    | Kuumutusviisid   |
|                                    | Road*  |
| Öine tumendamine                   | Välja lülitatud  |
|                                    | Sisse lülitatud (ekraan on 22:00 ja 5:59 vahel tume)                               |
| Kaubamärgi logo                    | Näidikud   |
|                                    | Mitte kuvada   |
| Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg | soovituslik  |
|                                    | minimaalne   |
| Väljatõmbesüsteem                  | ei ole lisatud   |
|                                    | lisatud  |
| Sabbat-seadistus                   | Sisse lülitatud  |
|                                    | Välja lülitatud  |
| Tehase seadistused                 | Lähtestada   |
|                                    | Mitte lähtestada   |

\*) olemas, olenevalt seadme mudelist

### Tähelepanu!

Kanderaamistike ja ühekordse väljatõmbesiooni korral: seadistus "ei ole lisatud".

Kanderaamistike ja kahe- ning kolmekordse väljatõmbesiooni korral: seadistus "lisatud".

**Märkus:** Keele, helisignaali ja ekraani ereduse seadistuste muudatused jõustuvad kohe. Kõik teised seadistused jõustuvad alles pärast salvestamist.

## Kellaaja muutmine

Kellaiega saate muuta põhiseadistustes

Näide: kellaaja ümberlülitamine suveajalt talveajale.

1. Vajutage nupule on/off.
2. Vajutage nupule menu.
3. Pöördnupuga valige välja "Seadistused".
4. Noolega > puudutage "Kellaieg".
5. Pöördnupuga muutke kellaiega.
6. Vajutage nupule menu.  
Ekraanile ilmub "salvestada" või "tagasi lükata".

## Voolukatkestus

Pärast pärast pikemat voolukatkestust ilmuvad ekraanile esmakordse kasutuselevõtu seadistused.







Reguleerige uuesti välja keel, kellaieg ja kuupäev.

## Praetermomeeter

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

## Kuumutusviisid

Kui olete ahju asetanud praetermomeetri, saate kasutada järgmisi kuumutusviise.

|   |                       |
|---|-----------------------|
|  | 4D-kuum õhk           |
|  | Kuum õhk eco          |
|  | Ülalt/altkuumutus     |
|  | Ülalt/altkuumutus Eco |
|  | Pitsarežiim           |
|  | Õhuringlusega grill   |

## Märkused

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

## Ahju temperatuur

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

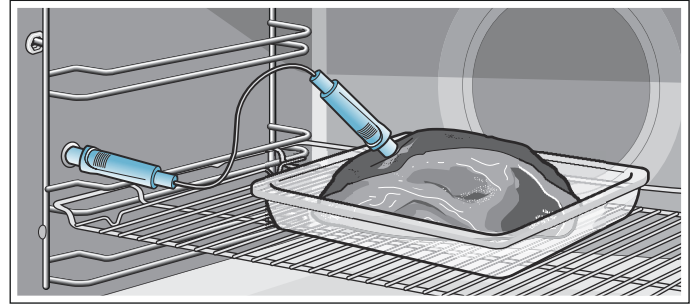
Ahju temperatuur peab olema liha väljareguleeritud sisetemperatuurist vähemalt 10°C kõrgem.

## Praetermomeetri asetamine lihasse

Enne kui tõstate roa ahju, torgake lihasse praetermomeeter.

**Liha:** Torgake praetermomeeter lihatüki kõige paksemasse kohta. Veenduge, et ots jääb lihatüki

keskossa. See ei tohi jääda peki sisse ega puutuda kokku küpsetusnõu või kondiga.



**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 juhett millegi vahele.

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

## Sisetemperatuuri seadmine

1. Ühendage praetermomeeter ahju vasakul küljel olevasse pesse.
2. Pöördnupuga reguleerige välja kuumutusviis.
3. Noolega > liikuge temperatuuri juurde ja pöördnupuga reguleerige välja soovitud temperatuur.
4. Noolega > liikuge sisetemperatuuri  juurde ja pöördnupust reguleerige sisetemperatuur välja.
5. Vajutage start/stop-nupule.  
Režiim käivitub.

## Toiduaine seatud sisetemperatuur on saavutatud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb. Võite praetermomeetri pesast välja tõmmata. Sümbol  kustub.

## Sisetemperatuuri muutmine

Sisetemperatuuri saate igal ajal muuta.

## Katkestamine

Tõmmake praetermomeeter pesast välja.

### Hoiatus – Põletuse oht!

Sisetemperatuuriandur ja ahju sisepind on väga kuumad. Sisetemperatuurianduri sissepanekul ja väljavõtmisel kasutage pajakindaid.

### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Vale sisetemperatuurianduri kasutamine võib kahjustada isolatsiooni. Kasutage üksnes selle seadme jaoks ette nähtud sisetemperatuuriandurit.

## 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 22

| Toiduaine                             | Sisetemperatuur °C |
|---------------------------------------|--------------------|
| <b>Sealiha</b>                        |                    |
| Seakael                               | 85-90              |
| Seafilee, roosa                       | 62-70              |
| Seaselg, küps                         | 72-80              |
| <b>Loomaliha</b>                      |                    |
| Veisefilee või rostbiif, inglispärane | 45-52              |
| Veisefilee või rostbiif, roosa        | 55-62              |
| Veisefilee või rostbiif, küps         | 65-75              |
| <b>Vasikaliha</b>                     |                    |
| Vasikapraad, taine                    | 75-80              |
| Vasikapraad, aba                      | 75-80              |
| Vasikakoot                            | 85-90              |
| <b>Talleliha</b>                      |                    |
| Tallekints, roosa                     | 60-65              |
| Tallekints, küps                      | 70-80              |
| Talleselg, roosa                      | 55-60              |

## Sabbath-seade

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

### Sabbat-seadistuse käivitamine

Eeltingimus: olete põhiseadistustes aktiveerinud valiku "Sabbat-seadistus sisse lülitatud". → "Põhiseaded" lk 14

Ahi kuumeneb kuumutusviisil Ülalt-/altkuumus ja temperatuuril 85 °C kuni 140 °C.

1. Vajutage nupule on/off. Ekraanil kuvatakse soovituslikku kuumutusviisi ja temperatuuri.
2. Keerake pöördnuppu vasakule ja valige kuumutusviis "Sabbat-seadistus".
3. Puudutage noolt > ja pöördnupust reguleerige välja soovitud temperatuur.
4. Nupust ⏸ avage ajafunktsioonide menüü. Näidikule ilmub soovituslikuna 25:00 tundi.
5. Pöördnupuga reguleerige soovitud kestus välja.
6. Käivitage nupuga start/stop. Kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksmas.

### Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb.

### Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Lõpetusaega ei ole võimalik hilisemaks seada.

### Sabbat-seadistuse katkestamine

Vajutage nupule on/off. Kõik seadistused on kustutatud. Võite seadistada uuesti.



## Puhastusvahend

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

### Sobivad puhastusvahendid

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

#### Tähelepanu!

#### Pinnakahjustused

Ärge kasutage

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

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

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

#### Hoiatus – Põletuse oht!

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

| Ala                             | Puhastamine   |
|---------------------------------|---|
| <b>Seadme välispind</b>         |   |
| Roostevabast terasest esipaneel | Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste.<br>Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuumu pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale. |



|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Plast                               | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.<br>Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.   |
| Värvitud pinnad                     | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.   |
| Juhtpaneel                          | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.<br>Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.   |
| Ukseklaasid                         | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.<br>Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega roostevabast terasest küürimiskäsna.  |
| Uksekäepide                         | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.<br>Kui uksekäepidemele satub katlakivieemaldit, pühkige see kohe maha. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada. |
| <b>Seadme sisepinnad</b>            |  |
| Emailpinnad ja isepuhastuvad pinnad | Pidage kinni tabeli järel ahju pindade kohta toodud juhistest.   |
| Ahjuvalgustuse klaaskate            | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.<br>Suurema määrdumuse korral kasutage ahjupuhastusvahendit.   |
| Uksetihend<br>Ärge võtke maha!      | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage nõudepesulapiga.<br>Ärge küürige.   |
| Roostevabast terasest uksekate      | Roostevaba terase puhastusvahend:<br>Järgige tootja juhiseid.<br>Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit.<br>Puhastamiseks võtke uksekate maha.  |
| Kanderaamistikud                    | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Leotage ja puhastage lapi või harjaga.  |
| Siinisüsteem                        | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage lapi või harjaga.<br>Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna.<br>Ärge peske nõudepesumasinas.                         |
| Tarvik                              | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Leotage ja puhastage lapi või harjaga.<br>Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna.  |
| Praetermomeeter                     | Kuum nõudepesuvahendilahus:<br>Puhastage lapi või harjaga.<br>Ärge peske nõudepesumasinas.   |

## Märkused

- Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.
- Ukseklaasidele tekkivad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.

- Email põleb väga kõrgetel temperatuuridel sisse. Tagajärjeks võivad olla kerged värvimuutused. See on täiesti tavaline ega mõjuta töökindlust. Õhukeste pannide ääri ei saa täielikult emailiga katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei kahjusta korrosioonikaitset.

## Ahjukamber

Ahju tagasein on isepuhastuv. Seda näete karedast pealispinnast.

Põhi, lagi ja küljed on kaetud emailiga ja on siledapinnalised.

### Emailitud pindade puhastamine

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

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

Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti.

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

### Isepuhastuvate pindade puhastamine

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

Kui pinnad ei puhastu enam piisavalt ja tekivad tumedad plekid, saab pindu puhastada sihipärase kuumutamise abil.

### Seadmine

Võtke eelnevalt kanderaamistikud, siinid, tarvikud ja nõud ahjust välja. Puhastage põhjalikult ahju siledaid emailpindu, siseust ja ahjulambi klaaskatet.

- Reguleerige välja 4D-kuum õhk.
- Reguleerige välja maksimaalne temperatuur.
- Käivitage ahi ja laske vähemalt 1 tund töötada. Keraamiline kiht regenereerub.

Kui ahi on jahtunud, eemaldage pruunikad või valkjad jäägid vee ja pehme käsna.

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

### Tähelepanu!

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

## Seadme hoidmine puhtana

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

### Nõuanded

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

## Kandraamistikud

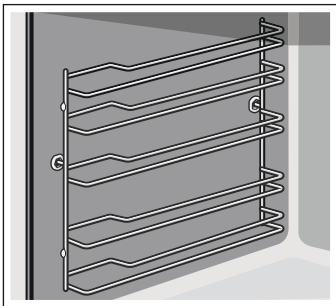
Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas kandraamistikke välja võtta ja puhastada.

### Kandraamistike väljavõtmine ja tagasipanek

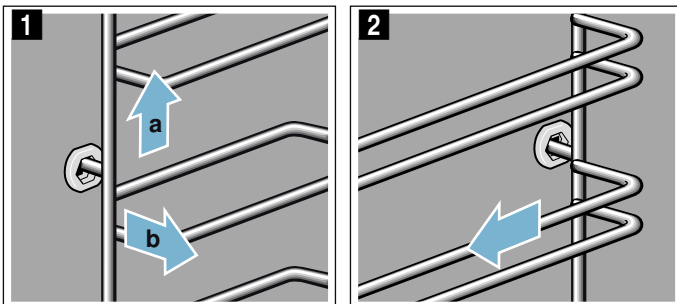
#### ⚠ Hoiatus – Põletusohu!

Kandraamistikud lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi 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**).

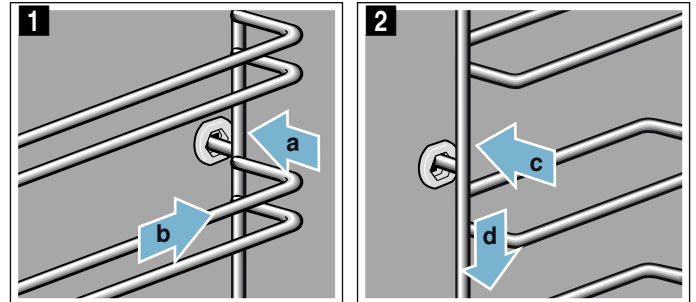


Puhastage kandraamistikke pesuvahendi ja käsnaga. Tõrksa mustuse korral kasutage harja.

### Kandraamistike paigaldamine

Kandraamistikud sobivad ainult paremale või vasakule. Kandraamistike puhul jälgige, et painutatud traadid oleksid ees.

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**).



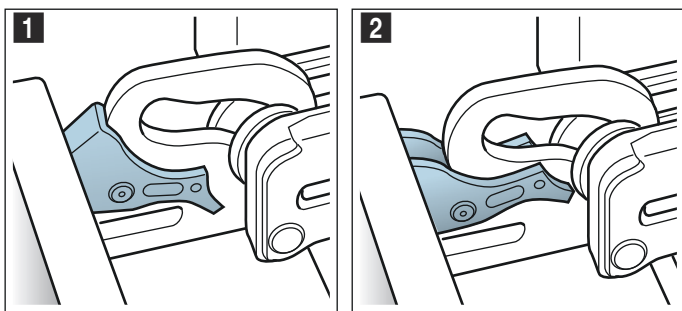
## Seadme uks

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.

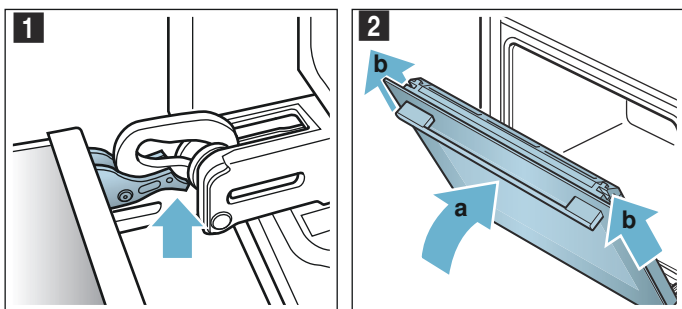


#### ⚠ Hoiatus Vigastuste oht!!

- 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

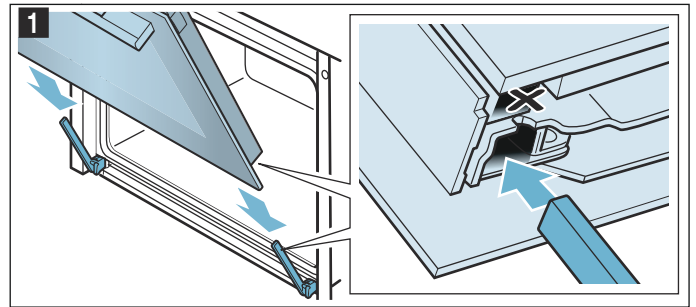
1. Avage seadme uks täies ulatuses ja suruge seda seadme poole.
2. Lükake lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis 1).
3. Sulgege ahju uks kuni piirajani **a**. Võtke kahe käega vasakult ja paremalt kinni **b** ja tõmmake üles välja (joonis 2).



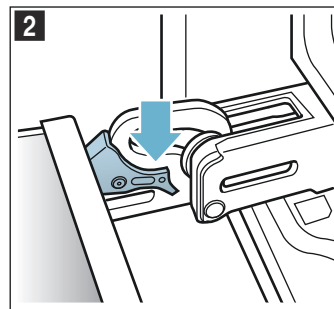
### Seadme ukse paigaldamine

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 takistuseta. Kui tunnete takistust, kontrollige, kas hinged on lükatud õigesse avasse.



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

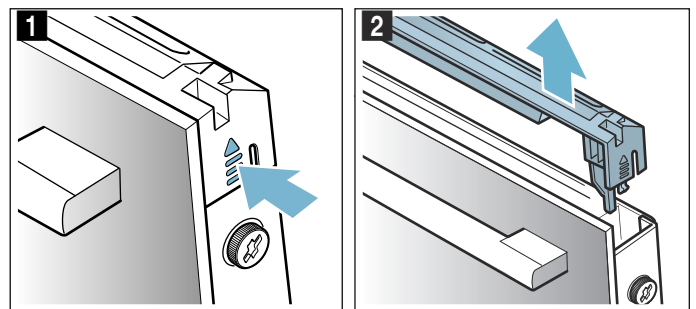


3. Sulgege seadme uks.

### Uksekatte eemaldamine

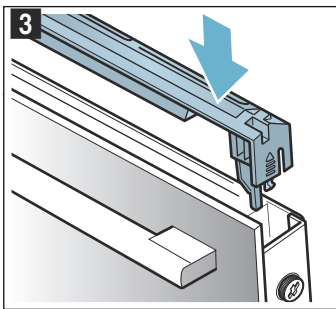
Uksekattes olev roostevaba teras võib värvi muuta. Põhjalikumaks puhastamiseks võite kate eemaldada.

1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt kätte (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).



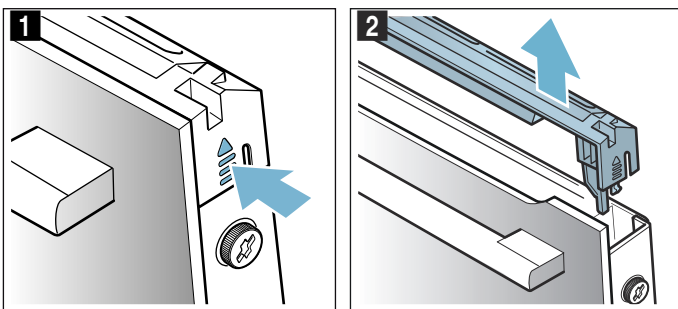
5. Sulgege ahju uks.

## Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

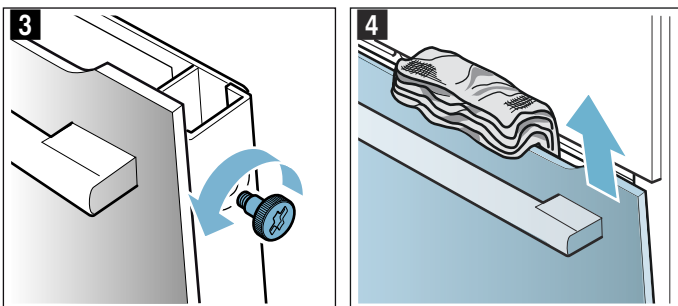
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

### Seadme küljest eemaldamine

1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt katile (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.



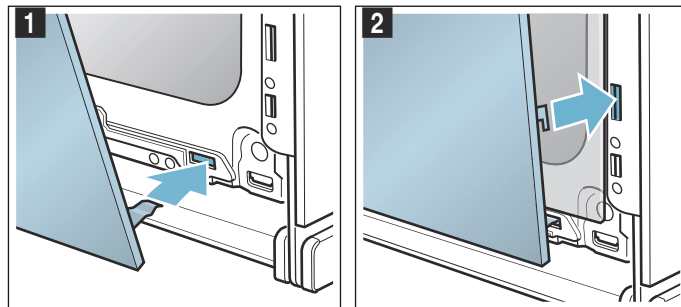
Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

### **⚠ Hoiatus** **Vigastuste oht!**

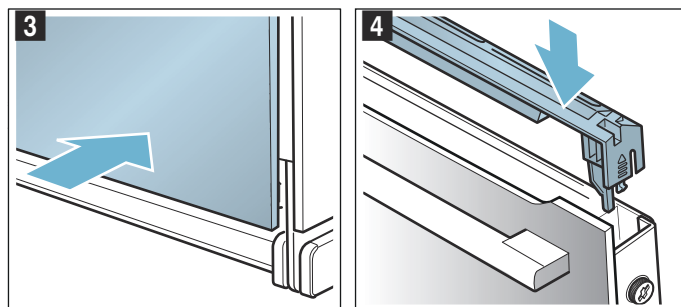
- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või kühriva toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

## Paigaldamine seadme külge

1. Lükake esiklaas alt hoidikutesse (joonis 1).
2. Sulgege esiklaas, nii et kaks ülemist konksu on avastavas (joonis 2).



3. Suruge esiklaas alt kohale, kuni see kuuldavalt paika fikseerub (joonis 3).
4. Tehke seadme uks uuesti pisut lahti ja eemaldage köögirätik.
5. Keerake vasakul ja paremal olevad kruvid uuesti kinni.
6. Pange kate peale ja vajutage, kuni see fikseerub kuuldavalt kohale (joonis 4).



7. 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 klienditeenindusse pöördumist üritage tõrget järgmise tabeli abil ise kõrvaldada.

**Märkus:** Kui roog ei peaks kõige paremini õnnestuma, tutvuge kasutusjuhendi lõpus olevate tabelitega. Seal

### Tõrgete tabel

Kui kuvatakse veateateid, mis sisaldavad tähte E, nt E0111, lülitage seade välja ja uuesti sisse. Kui teade ilmub uuesti, pöörduge hooldekeskusse.

| Tõrge   | Võimalik põhjus  | Juhised/kõrvaldamine   |
|---|--|--|
| Seade ei tööta  | Kaitse on defektne                                     | Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras   |
|   | Voolukatkestus   | Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad   |
| Sisselülitatud seadet ei saa käsitseda, ekraanil kuvatakse sümbolit  | Lapselukk on aktiveeritud                              | Vajutage nupule  seni, kuni sümbol  kustub |
| Ahi ei kuumene ja ekraanil kuvatakse "Demorežiim"   | Seade on demorežiimil                                  | Lülitage vool elektrikilbist välja ja umbes 10 sekundi pärast uuesti sisse. Lülitage seade sisse ja valige seadistustes "Demorežiim välja lülitatud".  |
| 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  |

### Maksimaalne tööaeg on ületatud

Seade lõpetab töötamise automaatselt, kui kestust ei ole seatud ja kui seadistust ei ole pikemat aega muudetud.

See, millal see juhtub, oleneb seatud temperatuurist või grillimisrežiimist.

Seadme ekraanile ilmub teade töö automaatse lõpetamise kohta. Seepeale töö katkeb.

Selleks et seadet uuesti kasutada, lülitage see esmalt välja. Seejärel lülitage seade uuesti sisse ja reguleerige välja soovitud režiim.

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

### Ahjulambi pirni vahetamine

Kui ahjulambi pirn on läbi põlenud, tuleb see välja vahetada. Temperatuurikindlad 230V-halogeenpirnid võimsusega 40W on saadaval müügiesindustes või kodumasinade kauplustes.

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

#### ⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

leiate toiduvalmistamise kohta palju nõuandeid ja juhiseid. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 22

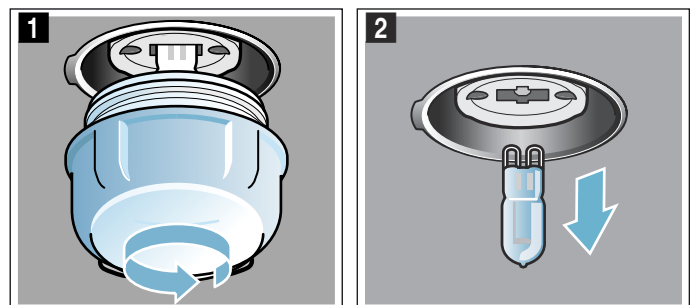
#### ⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud 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 hooldustöökotta.

#### ⚠️ Hoiatus – Põletuse oht!

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

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



4. Keerake klaaskate tagasi kohale.
5. Võtke köögirätik välja ja lülitage kaitse sisse.

### Klaaskate

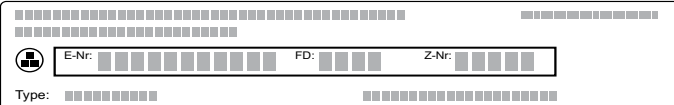
Kui halogeenlambi klaaskate on viga saanud, tuleb see välja vahetada. Uue klaaskatte saate hooldekeskusest. Tehke teatavaks seadme E-number ja FD-number.

## Klienditeenindus

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


### E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile oma seadme täielik tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse. Kui seadmel on aururežiim, leiate andmesildi paneeli tagant paremalt poolt.



The diagram shows a rectangular label with a barcode at the top. Below the barcode are four fields: 'E-Nr:' followed by a series of small squares, 'FD:' followed by a series of small squares, 'Z-Nr:' followed by a series of small squares, and 'Type:' followed by a series of small squares.

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

| E-nr   | FD-nr |
|--|-------|
| Hooldekeskus  |       |

Pidage meeles, et seadme valest käsitsemisest tingitud tõrgete 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.

## 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 kööginõu- ja tarvikutele tekkida kondensaatsiiskust. See on füüsiliselt tingitud normaalne nähtus. Eelkuumutamise või ukse ettevaatliku avamisega võib kondensaati vähendada.

### Silikoonvormid

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovime kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

Kui soovite siiski kasutada silikoonvorme, siis järgige tootja juhiseid ja retsepte. Silikoonvormid on tihti väiksemad kui tavalised vormid. Kogused ja retseptid võivad olla erinevad.

### 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.

### 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 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.

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

### Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

### 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-/altkuumus
-  Pitsarežiim

| Roog   | Tarvik / nõu                  | Tasand | Kuumutusviis  | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|--|-------------------------------|--------|---|----------------|------------------|
| <b>Vormikoogid</b>                           |                               |        |   |                |                  |
| Keeks, lihtne                                | Ümar/piklik vorm              | 2      |  | 150-170        | 50-70            |
| Keeks, lihtne, 2 tasandil                    | Ümar/piklik vorm              | 3+1    |  | 140-160        | 60-80            |
| Biskviitkook, õhuke                          | Ümar/piklik vorm              | 2      |  | 150-170        | 60-80            |
| Puuviljakook liivatainast, hõrk              | Keeksivorm                    | 2      |  | 160-180        | 40-60            |
| Liivatainast tordipõhi                       | Tordipõhjavorm                | 3      |  | 160-180        | 20-30            |
| Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga | Lahtikäiv vorm Ø26 cm         | 2      |  | 170-190        | 60-80            |
| Šveitsipärane plaadikook                     | Pitsapann                     | 3      |  | 170-190        | 45-55            |
| Pirukas                                      | Pirukavorm, mustast metallist | 3      |  | 190-210        | 25-40            |
| Keeks  | Keeksivorm                    | 2      |  | 150-170        | 50-70            |
| Pärmitainakook                               | Lahtikäiv vorm Ø28 cm         | 2      |  | 160-170        | 20-30            |
| Biskviitpõhi, 2 muna                         | Tordipõhjavorm                | 3      |  | 150-170*       | 20-30            |
| Biskviittort, 3 muna                         | Lahtikäiv vorm Ø26 cm         | 2      |  | 160-170*       | 25-35            |
| Biskviittort, 6 muna                         | Lahtikäiv vorm Ø28 cm         | 2      |  | 150-170*       | 30-50            |

\* eelkuumutada

\*\* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumusfunktsiooni

| Roog   | Tarvik / nõu                     | Tasand  | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|--|----------------------------------|---------|--------------|----------------|------------------|
| <b>Plaadikoogid</b>  |                                  |         |              |                |                  |
| Kattega keeks  | Küpsetusplaat                    | 3       | ☐            | 160-180        | 20-40            |
| Keeks, 2 tasandil  | Universaalpann + küpsetusplaat   | 3+1     | ☒            | 140-160        | 30-50            |
| Muretainakook kuiva kattega                                  | Küpsetusplaat                    | 3       | ☐            | 170-190        | 25-35            |
| Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandil                      | Universaalpann + küpsetusplaat   | 3+1     | ☒            | 160-170        | 35-45            |
| Muretainakook mahlase kattega                                | Universaalpann                   | 3       | ☐            | 160-180        | 55-65            |
| Šveitsipärane plaadikook                                     | Universaalpann                   | 3       | ☒            | 170-190        | 45-55            |
| Pärmitainakook kuiva kattega                                 | Universaalpann                   | 3       | ☐            | 160-180        | 15-20            |
| Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandil                     | Universaalpann + küpsetusplaat   | 3+1     | ☒            | 150-170        | 20-30            |
| Pärmitainakook mahlase kattega                               | Universaalpann                   | 3       | ☐            | 180-200        | 30-40            |
| Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandil                   | Universaalpann + küpsetusplaat   | 3+1     | ☒            | 150-170        | 45-60            |
| Palmiksai, kringel   | Küpsetusplaat                    | 2       | ☐            | 160-170        | 25-35            |
| Rullbiskviit   | Küpsetusplaat                    | 3       | ☒            | 180-200*       | 8-15             |
| Stritsel 500 g jahust  | Küpsetusplaat                    | 2       | ☐            | 150-170        | 45-60            |
| Struudel, magus  | Universaalpann                   | 2       | ☒            | 170-180        | 50-60            |
| Struudel, külmutatud   | Universaalpann                   | 3       | ☒            | 200-220        | 35-45            |
| <b>Väikesed küpsetised</b>                                   |                                  |         |              |                |                  |
| Väikesed koogid  | Küpsetusplaat                    | 3       | ☐            | 160**          | 20-30            |
| Väikesed koogid  | Küpsetusplaat                    | 3       | ☒            | 150**          | 25-35            |
| Väikesed koogid, 2 tasandil                                  | Universaalpann + küpsetusplaat   | 3+1     | ☒            | 150**          | 25-35            |
| Väikesed koogid, 3 tasandil                                  | Küpsetusplaadid + universaalpann | 5+3+1   | ☒            | 140**          | 35-45            |
| Muffinid   | Muffiniplaat                     | 3       | ☐            | 170-190        | 15-20            |
| Muffinid, 2 tasandil   | Muffiniplaadid                   | 3+1     | ☒            | 160-180*       | 15-30            |
| Pärmitainast väikesed küpsetised                             | Küpsetusplaat                    | 3       | ☐            | 160-180        | 25-35            |
| Pärmitainast väikesed küpsetised, 2 tasandil                 | Universaalpann + küpsetusplaat   | 3+1     | ☒            | 150-170        | 25-40            |
| Lehttainaküpsetised  | Küpsetusplaat                    | 3       | ☒            | 170-190*       | 20-35            |
| Lehttainaküpsetis, 2 tasandil                                | Universaalpann + küpsetusplaat   | 3+1     | ☒            | 170-190*       | 20-45            |
| Lehttainaküpsetis, 3 tasandil                                | Küpsetusplaadid + universaalpann | 5+3+1   | ☒            | 170-190*       | 20-45            |
| Lehttainaküpsetis, õhuke, 4 tasandil                         | 4 resti                          | 5+3+2+1 | ☒            | 180-200*       | 20-35            |
| Keedutainaküpsetis   | Küpsetusplaat                    | 3       | ☐            | 200-220        | 30-40            |
| Keedutainaküpsetis, 2 tasandil                               | Universaalpann + küpsetusplaat   | 3+1     | ☒            | 190-210        | 35-45            |
| Väikesed täidisega lehttainaküpsetised                       | Küpsetusplaat                    | 3       | ☒            | 160-180        | 20-30            |
| <b>Küpsised</b>  |                                  |         |              |                |                  |
| Küpsised   | Küpsetusplaat                    | 3       | ☐            | 140-150**      | 25-40            |
| Küpsised   | Küpsetusplaat                    | 3       | ☒            | 140-150**      | 25-40            |
| Küpsised, 2 tasandil   | Universaalpann + küpsetusplaat   | 3+1     | ☒            | 140-150**      | 30-40            |
| Küpsised, 3 tasandil   | Küpsetusplaadid + universaalpann | 5+3+1   | ☒            | 130-140**      | 35-55            |
| Küpsised   | Küpsetusplaat                    | 3       | ☒            | 140-160        | 15-30            |
| Küpsised, 2 tasandil   | Universaalpann + küpsetusplaat   | 3+1     | ☒            | 140-160        | 15-30            |
| Küpsised, 3 tasandil   | Küpsetusplaadid + universaalpann | 5+3+1   | ☒            | 140-160        | 15-30            |
| Besee  | Küpsetusplaat                    | 3       | ☒            | 80-90*         | 120-150          |
| * eelkuumutada   |                                  |         |              |                |                  |
| ** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni |                                  |         |              |                |                  |



| Roog   | Tarvik / nõu                     | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|--|----------------------------------|--------|--------------|----------------|------------------|
| Besee, 2 tasandil  | Universaalpann + küpsetusplaat   | 3+1    |              | 80-90*         | 120-180          |
| Mandliküpsised   | Küpsetusplaat                    | 3      |              | 90-110         | 20-40            |
| Mandliküpsised, 2 tasandil                                   | Universaalpann + küpsetusplaat   | 3+1    |              | 90-110         | 25-45            |
| Mandliküpsised, 3 tasandil                                   | Küpsetusplaadid + universaalpann | 5+3+1  |              | 90-110         | 30-45            |
| * eelkuumutada   |                                  |        |              |                |                  |
| ** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni |                                  |        |              |                |                  |

## Nõuandeid küpsetamiseks

|   |   |
|---|---|
| Soovite teada saada, kas kook on küps.  | Torgake umbes puidust tikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, on kook valmis.   |
| Kook vajub kokku.   | Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku. Või reguleerige temperatuur 10 °C madalamaks ja pikendage küpsetusaega. Kasutage märgitud komponente ja järgige esitatud juhiseid.   |
| Kook on keskelt kõrgeks kerkinud, kuid on servadest madalam.                                | Määrige rasvaineaga kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist löigake kook ettevaatlikult noaga lahti.   |
| Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre.  | Järgmisel korral kasutage universaalpanni.  |
| Pärmitainast väikesed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge kinni.               | Küpsetised peavad olema üksteisest ca 2 cm kaugusel. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.   |
| Kook on liiga kuiv.   | Valige järgmisel korral 10°C võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.  |
| Kook on liiga hele.   | Kui tasand ja nõu on õiged, pikendage küpsetusaega või tõstke temperatuuri.   |
| Kook on pealt liiga hele, aga alt liiga pruun.  | Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale.   |
| Kook on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.   | Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra madalamale. Valige madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.  |
| Vormikook läheb tagant liiga pruuniks.  | Ärge asetage küpsetusvormi otse ahju tagaseinaäärde, 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.<br>Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Löigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuuruseks.<br>Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees.<br>Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuurused ja ühepaksused. |
| Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis rohkem pruunistunud kui alumisel. | Mitmel tasandil küpsetamiseks kasutage alati kuumutusviisi 4D-kuum õhk. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.   |
| Kook näeb hea välja, kuid on seest veel nätske.   | Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul laske põhjal eelnevalt küpseda. Puistage põhjale mandleid või riivsaia ja seejärel tõstke peale kate.   |
| Kook ei tule kummutamisel vormist välja.  | Laske koogil pärast küpsetamist veel 5 kuni 10 minutit jahtuda. Kui kook ei tule ikka veel lahti, löigake kook vormi küljest noaga ettevaatlikult lahti. Kummutage kook alusele ja niisutage vormi mitu korda märja, külma rätikuga. Järgmisel korral määrige vormi ja puistake üle paneerimisjahuga.   |

## Leib ja sai

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

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

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

### 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 külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Asetage nõu ja vormid alati restile.

#### Universaalpann või küpsetusplaat

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

#### Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

#### Küpsetuspaber

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

### Sügavkülmutatud tooted

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

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

### Soovituslikud seadistused

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

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

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

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane 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
-  coolStart-funktsioon

| Roog                                       | Tarvik                         | Tasand | Kuumutusviis  | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|--|--------------------------------|--------|---|----------------|-----------------|------------------|
| <b>Leib</b>                                |                                |        |   |                |                 |                  |
| Sai, 750 g                                 | universaalpann või piklik vorm | 2      |    | 210-220*       | -               | 10-15            |
|  |                                |        |   | 180-190        | -               | 25-35            |
| Segajahust leib, 1,5 kg                    | universaalpann või piklik vorm | 2      |    | 210-220*       | -               | 10-15            |
|  |                                |        |   | 180-190        | -               | 40-50            |
| Täisteraleib, 1 kg                         | universaalpann                 | 2      |    | 210-220*       | -               | 10-15            |
|  |                                |        |   | 180-190        | -               | 40-50            |
| Lavašš                                     | universaalpann                 | 3      |    | 250-270        | -               | 20-25            |
| <b>Kuklid</b>                              |                                |        |   |                |                 |                  |
| Eelküpsetatud kuklid või baguetid**        | universaalpann                 | 3      |    | -              | -               | -                |
| Kuklid, magusad, värsked                   | küpsetusplaat                  | 3      |    | 170-190*       | -               | 15-20            |
| Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil       | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1    |    | 150-170*       | -               | 20-30            |
| Kuklid, värsked                            | küpsetusplaat                  | 3      |    | 180-200        | -               | 20-30            |
| Baguetid, eelküpsetatud, jahutatud**       | universaalpann                 | 3      |    | -              | -               | -                |
| <b>Kuklid, külmutatud</b>                  |                                |        |   |                |                 |                  |
| Eelküpsetatud kuklid või baguetid**        | universaalpann                 | 3      |  | -              | -               | -                |
| Saiakesed**                                | universaalpann                 | 3      |  | -              | -               | -                |
| Croissant                                  | universaalpann                 | 3      |  | 170-190        | -               | 30-35            |
| <b>Röstsai</b>                             |                                |        |   |                |                 |                  |
| Üleküpsetatud röstsai, 4 tk                | Rest                           | 3      |  | 190-210        | -               | 10-15            |
| Üleküpsetatud röstsai, 12 tk               | Rest                           | 3      |  | 230-250        | -               | 10-15            |
| Röstsai pruunistamine (mitte eelkuumutada) | Rest                           | 5      |  | -              | 3               | 4-6              |
| * eelkuumutada                             |                                |        |   |                |                 |                  |
| ** Järgige pakendil toodud juhiseid        |                                |        |   |                |                 |                  |

## 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.

### Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

#### Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

#### Mitmel tasandil küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamine:

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

Neljal tasandil küpsetamine:

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

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

### Tarvik

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

### Rest

Asetage rest ahju nii, et 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.

Rohke kattega pitsa küpsetamiseks kasutage universaalpanni.

### Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

### Küpsetuspaber

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

### Sügavkülmutatud tooted

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

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

### Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate sobiva kuumutusviisi 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-/altkuumus
-  Pitsarežiim
-  coolStart-funktsioon

| Roog                                | Tarvik                         | Tasand  | Kuumutusviis  | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|-------------------------------------|--------------------------------|---------|---|----------------|------------------|
| <b>Pitsa</b>                        |                                |         |   |                |                  |
| Pitsa, värske                       | küpsetusplaat                  | 3       |  | 200-220        | 25-35            |
| 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, jahutatud**                  | Rest                           | 3       |  | -              | -                |
| <b>Pitsa, külmutatud</b>            |                                |         |   |                |                  |
| Pitsa, õhukesepõhjaline, 1 tk**     | Rest                           | 3       |  | -              | -                |
| Pitsa, õhukesepõhjaline, 2 tk       | universaalpann + rest          | 3+1     |  | 190-210        | 20-25            |
| Pitsa, paksupõhjaline, 1 tk**       | Rest                           | 3       |  | -              | -                |
| Pitsa, paksupõhjaline, 2 tk         | universaalpann + rest          | 3+1     |  | 190-210        | 20-30            |
| Pitsa-baguette**                    | Rest                           | 3       |  | -              | -                |
| Minipitsad**                        | universaalpann                 | 3       |  | -              | -                |
| Minipitsad, Ø7 cm, 4 tasandil       | 4 resti                        | 5+3+2+1 |  | 180-200*       | 20-30            |
| <b>Soolased pirukad ja quiche</b>   |                                |         |   |                |                  |
| Soolased pirukad vormis             | lahtikäiv vorm Ø28 cm          | 2       |  | 170-190        | 55-65            |
| * eelkuumutada                      |                                |         |   |                |                  |
| ** Järgige pakendil toodud juhiseid |                                |         |   |                |                  |

| Roog             | Tarvik                        | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|------------------|-------------------------------|--------|--------------|----------------|------------------|
| Quiche           | Pirukavorm, mustast metallist | 3      |              | 190-210        | 30-40            |
| Lahtine pirukas  | universaalpann                | 3      |              | 260-280*       | 10-15            |
| Suur pirukas     | Ahjuvorm                      | 2      |              | 190-200        | 30-45            |
| Täidetud pirukas | universaalpann                | 3      |              | 180-190        | 30-45            |
| Soolane pirukas  | universaalpann                | 1      |              | 200-220*       | 20-30            |

\* eelkuumutada  
\*\* Järgige pakendil toodud juhiseid

## 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

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

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 õigetpidi.

### Rest

Asetage rest ahju nii, et avatud külj 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.

### 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
- Pitsarežiim
- coolStart-funktsioon

| Vormiroad ja sufleed   | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|--|--------------|--------|--------------|----------------|------------------|
| Vormiroog, soolane, keedetud komponendid                     | Ahjuvorm     | 2      |              | 200-220        | 30-50            |
| Magus vormiroog  | Ahjuvorm     | 2      |              | 170-190        | 40-60            |
| Lasanje, värsked, 1 kg                                       | Ahjuvorm     | 2      |              | 160-180        | 50-60            |
| Lasanje, külmutatud, 400 g*                                  | Rest         | 2      |              | -              | -                |
| Kartuligratään, toored komponendid, max 4 cm paksune         | Ahjuvorm     | 2      |              | 160-190        | 50-70            |
| Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm kõrgune, 2 tasandil | Ahjuvorm     | 3+1    |              | 150-170        | 60-80            |

\* Järgige pakendil toodud juhiseid

| Vormiroad ja sufleed | Tarvik / nõu    | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|----------------------|-----------------|--------|--------------|----------------|------------------|
| Suflee               | Ahjuvorm        | 2      |              | 160-180*       | 35-45            |
| Suflee               | Portsjonivormid | 2      |              | 170-190        | 65-75            |

\* Järgige pakendil toodud juhiseid

## Linnuliha

Seadmel on erinevad kuumutusviisid linnuliha valmistamiseks. Seadistustabelitest leiata 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 9

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

### Küpsetusnõus küpsetamine

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

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

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist hautamisnõud peegeldavad soojust nagu peegel ja on vaid mööndustega 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 hautamisnõud ja reguleerige temperatuur kõrgemaks.

### Grillimine

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

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

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

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

### Märkused

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

### Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomasest peatükis. Sealt saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 15

### Soovituslikud seadistused

Tabelist leiata linnuliha jaoks sobiva kuumutusviisi. Temperatuur ja valmistusaeg 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 elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusaegad mõne minuti.

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

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

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





### Nõuanded













- Hanel ja pardil torgake nahk tiibade all läbi. Nii saab rasv välja voolata.
- Pardi rannafilee nahka tehke sisselõiked. Ärge keerake pardi rannafieleel teist külge.
- Kui keerate linnuliha teise külje, veenduge, et kõigepealt on all rinnakupool või nahaga pool.

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Ülalt-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  coolStart-funktsioon

| Roog                             | Tarvik / nõu       | Tasand | Kuumutusviis  | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|----------------------------------|--------------------|--------|---|----------------|-----------------|------------------|
| <b>Kana</b>                      |                    |        |   |                |                 |                  |
| Kana, 1 kg                       | Rest               | 2      |    | 200-220        | -               | 60-70            |
| Kanafilee, 150 g tükk (grillida) | Rest               | 4      |    | -              | 3*              | 15-20            |
| Kanatükid, 250 g tükk            | Rest               | 3      |    | 220-230        | -               | 30-35            |
| Kananagitsad, külmutatud         | Universaalpann     | 3      |    | -              | -               | -                |
| Broiler, 1,5 kg                  | Rest               | 2      |    | 200-220        | -               | 70-90            |
| <b>Part &amp; hani</b>           |                    |        |   |                |                 |                  |
| Part, 2 kg                       | Rest               | 1      |    | 180-200        | -               | 90-110           |
| Pardirind, 300 g tükk            | Rest               | 3      |    | 230-250        | -               | 25-30            |
| Hani, 3 kg                       | Rest               | 2      |    | 160-180        | -               | 120-150          |
| Hanekoivad, 350 g tükk           | Rest               | 2      |    | 210-230        | -               | 40-50            |
| <b>Kalkun</b>                    |                    |        |   |                |                 |                  |
| Noor kalkun, 2,5 kg              | Rest               | 2      |  | 180-200        | -               | 70-90            |
| Kalkunifilee, kondita, 1 kg      | Kaanega kaetud nõu | 2      |  | 240-260        | -               | 80-100           |
| Kalkunikints, kondiga, 1 kg      | Rest               | 2      |  | 180-200        | -               | 80-100           |
| * 5 minutit eelkuumutada         |                    |        |   |                |                 |                  |

## Liha

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

### Küpsetamine ja moorimine

Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.

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

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

### Küpsetamine restil

Restil läheb liha kõikidest külgedest eriti krõbedaks.

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

Asetage universaalpann koos sellele asetatud restiga ettenähtud tasandile. Veenduge, et rest on

universaalpannil õigesti. → "Tarvikud" lk 9

### Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus

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

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

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

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

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

### Kaaneta nõu

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

### Kaanega kaetud nõu

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

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

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

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

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

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

### 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 mahlasaks. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

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

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

### Märkused

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

- Grillimisel võib tekkida suitsu.

### Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomases peatükis. Seal saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 15

### Soovituslikud seadistused

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

Tabelis toodud andmed kehtivad 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 ühesuursed.




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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Ülalt-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill

| Roog  | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis  | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|---|--------------|--------|---|----------------|-----------------|------------------|
| <b>Sealiha</b>                                    |              |        |   |                |                 |                  |
| Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg | Kaaneta nõu  | 2      |  | 180-190        | -               | 110-130          |
| Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg                   | Rest         | 2      |  | 190-200        | -               | 130-140          |
| Sea välisfilee, 1,5 kg                            | Kaaneta nõu  | 2      |  | 220-230        | -               | 70-80            |
| Seafilee, 400 g                                   | Rest         | 3      |  | 220-230        | -               | 20-25            |
| * eelkuumutada                                    |              |        |   |                |                 |                  |
| ** ilma keeramata                                 |              |        |   |                |                 |                  |



| Roog   | Tarvik / nõu       | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|--|--------------------|--------|--------------|----------------|-----------------|------------------|
| Vähese kondiga suitsukarbonaad, 1 kg (lisada veidi vett) | Kaanega kaetud nõu | 2      |              | 210-230        | -               | 70-90            |
| Sealihälõigud, 2 cm paksused                             | Rest               | 5      |              | -              | 2               | 16-20            |
| Sealihamedaljonid, 3 cm paksused (5 min eelkuumutada)    | Rest               | 5      |              | -              | 3*              | 8-12             |
| <b>Veiseliha</b>   |                    |        |              |                |                 |                  |
| Veisefilee, poolküps, 1 kg                               | Rest               | 2      |              | 210-220        | -               | 40-50            |
| Veisemoorpraad, 1,5 kg                                   | Kaanega kaetud nõu | 2      |              | 200-220        | -               | 130-160          |
| Rostbiif, poolküps, 1,5 kg                               | Rest               | 2      |              | 220-230        | -               | 60-70            |
| Lihalõik, 3 cm paksune, poolküps (mitte eelkuumutada)    | Rest               | 3      |              | -              | 3               | 15-20            |
| Burger, 3-4 cm kõrgune                                   | Rest               | 4      |              | -              | 3               | 25-30            |
| <b>Vasikaliha</b>  |                    |        |              |                |                 |                  |
| Vasikapraad, 1,5 kg                                      | Kaaneta nõu        | 2      |              | 160-170        | -               | 100-120          |
| Vasikakoot, 1,5 kg                                       | Kaaneta nõu        | 2      |              | 200-210        | -               | 100-120          |
| <b>Lambaliha</b>   |                    |        |              |                |                 |                  |
| Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg                    | Kaaneta nõu        | 2      |              | 170-190        | -               | 50-80            |
| Lambaselg kondiga**                                      | Rest               | 2      |              | 180-190        | -               | 40-50            |
| Lambakarbonaad   | Rest               | 3      |              | -              | 3               | 12-16            |
| <b>Vorstikesed</b>                                       |                    |        |              |                |                 |                  |
| Grillvorstid   | Rest               | 4      |              | -              | 3               | 10-15            |
| <b>Liharoad</b>  |                    |        |              |                |                 |                  |
| Pikkpoiss, 1 kg  | Kaaneta nõu        | 2      |              | 170-180        | -               | 60-70            |

\* eelkuumutada

\*\* ilma keeramata

## 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

Seadmel on erinevad kuumutusviisid kala valmistamiseks. Seadistustabelitest leiata 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 1/2 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 mahlaseks. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

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

### Märkused

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

### Küpsetusnõus küpsetamine ja hautamine

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

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

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist hautamisnõud peegeldavad soojust nagu peegel ja on vaid möödustega 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 kuuma auru. Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahvataks otse Teie keha suunas.

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

### Soovituslikud seadistused

Tabelist leiata sobiva kuumutusviisi kalaroogade 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 hoiata kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

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




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



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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Ülalt-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill

| Roog   | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis  | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|--|--------------|--------|---|----------------|-----------------|------------------|
| <b>Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell</b>     |              |        |   |                |                 |                  |
| Terve kala, nt forell 300 g, grillitud             | Rest         | 2      |  | 170-190        | -               | 20-30            |
| Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe            | Rest         | 2      |  | 170-190        | -               | 30-40            |
| * eelkuumutada                                     |              |        |   |                |                 |                  |
| ** Asetage selle alla tasandile 2 universaalpanni. |              |        |   |                |                 |                  |

| Roog  | Tarvik / nõu       | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|---|--------------------|--------|--------------|----------------|-----------------|------------------|
| <b>Kalafilee</b>                                  |                    |        |              |                |                 |                  |
| Naturaalne kalafilee, grillitud                   | Rest               | 4      |              | -              | 1*              | 15-25            |
| <b>Kalalõigud</b>                                 |                    |        |              |                |                 |                  |
| Kalalõigud, 3 cm paksused**                       | Rest               | 4      |              | -              | 3               | 10-20            |
| <b>Kala, külmutatud</b>                           |                    |        |              |                |                 |                  |
| Kalafilee, naturaalne                             | Kaanega kaetud nõu | 2      |              | 210-230        | -               | 20-30            |
| Kalafilee, üleküpsetatud                          | Rest               | 2      |              | 200-220        | -               | 45-60            |
| 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 õigetpidi.

#### 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.

#### 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
- coolStart-funktsioon

| Roog                               | Tarvik         | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|------------------------------------|----------------|--------|--------------|----------------|-----------------|------------------|
| <b>Köögiviljaroad</b>              |                |        |              |                |                 |                  |
| Grillitud köögivilj                | universaalpann | 5      |              | -              | 3               | 10-15            |
| <b>Kartulid</b>                    |                |        |              |                |                 |                  |
| Küpsetatud kartulipoolikud         | universaalpann | 3      |              | 160-180        | -               | 45-60            |
| <b>Kartulitooted, külmutatud</b>   |                |        |              |                |                 |                  |
| Kartulirösti*                      | universaalpann | 3      |              | -              | -               | -                |
| Kartulitaskud, täidetud*           | universaalpann | 3      |              | -              | -               | -                |
| * Järgige pakendil toodud juhiseid |                |        |              |                |                 |                  |

| Roog                     | Tarvik                         | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|--------------------------|--------------------------------|--------|--------------|----------------|-----------------|------------------|
| Kroketid*                | universaalpann                 | 3      |              | -              | -               | -                |
| Friikartulid*            | universaalpann                 | 3      |              | -              | -               | -                |
| Friikartulid, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1    |              | 190-210        | -               | 30-40            |

\* Järgige pakendil toodud juhiseid

## Jogurt

Seadmega saate jogurtit ka ise valmistada.

### Jogurti valmistamine

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

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

2. H-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:

- 4D-kuum õhk

| Roog   | Tarvik          | Tasand    | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus tundides |
|--------|-----------------|-----------|--------------|----------------|-----------------|
| Jogurt | Portsjonivormid | Ahju põhi |              | 40-45          | 8-9             |

## 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.

Asetage road külma tühja ahju. Hoidke ahju uks küpsetamise ajal suletuna.

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

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

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 alumiiniumsurvevalust nõud.

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

### Küpsetuspaber

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

### Soovituslikud seadistused

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

- Kuum õhk eco
- Ülalt-/ altkuumutus eco

| Roog                  | Tarvik / nõu     | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|-----------------------|------------------|--------|--------------|----------------|------------------|
| <b>Vormikoogid</b>    |                  |        |              |                |                  |
| Liivatainakook vormis | Ümar/piklik vorm | 2      |              | 140-160        | 60-80            |

| Roog  | Tarvik / nõu          | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|---|-----------------------|--------|--------------|----------------|------------------|
| Liivatainast tordipõhi                            | Tordipõhjavorm        | 2      |              | 150-170        | 20-30            |
| Biskviitpõhi, 2 muna                              | Tordipõhjavorm        | 2      |              | 150-170        | 20-30            |
| Biskviitort, 3 muna                               | Lahtikäiv vorm Ø26 cm | 2      |              | 160-170        | 30-45            |
| Biskviitort, 6 muna                               | Lahtikäiv vorm Ø28 cm | 2      |              | 150-160        | 50-60            |
| Keeks   | Keeksivorm            | 2      |              | 150-170        | 50-70            |
| <b>Plaadikoogid</b>                               |                       |        |              |                |                  |
| Liivatainakook kuiva kattega                      | Küpsetusplaat         | 3      |              | 150-170        | 25-40            |
| Muretainakook kuiva kattega                       | Küpsetusplaat         | 3      |              | 170-180        | 25-35            |
| Rullbiskviit                                      | Küpsetusplaat         | 3      |              | 180-190        | 15-20            |
| Pärmitaignakringel, kringel                       | Küpsetusplaat         | 3      |              | 160-170        | 25-35            |
| Pärmitainakook kuiva kattega                      | Küpsetusplaat         | 3      |              | 160-180        | 15-20            |
| <b>Väikesed küpsetised</b>                        |                       |        |              |                |                  |
| 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            |
| <b>Leib &amp; kuklid</b>                          |                       |        |              |                |                  |
| 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            |
| <b>Liha</b>                                       |                       |        |              |                |                  |
| Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg | Kaaneta nõu           | 2      |              | 180-190        | 120-140          |
| Veisemoorpraad, 1,5 kg                            | Kaanega kaetud nõu    | 2      |              | 200-220        | 140-160          |
| Vasikapraad, 1,5 kg                               | Kaaneta nõu           | 2      |              | 170-180        | 110-130          |
| <b>Kala</b>                                       |                       |        |              |                |                  |
| Kala, hautatud, terve 300 g, nt forell            | Kaanega kaetud nõu    | 2      |              | 190-210        | 25-35            |
| Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe            | Kaanega kaetud nõu    | 2      |              | 190-210        | 45-55            |
| 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, röstsaias, saiakestes, leivas, küpsetistes (küpsised, piparkoogid).

### Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks

|             |   |
|-------------|---|
| Üldmärkused | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad.</li> <li>■ Laske roogadel minna kuld kollaseks, ärge pruunistage neid liigselt.</li> <li>■ Suures tükis toiduaine sisaldab vähem akrüülamiidi.</li> </ul> |
| Küpsetamine | <p>Kuumutusviisil ülalt-/altkuumus max 200°C.<br/>           Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 180 °C.</p>  |

| Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks |   |
|--|---|
| Küpsetused                                   | Kuumutusviisil ülalt-/altkuumus, max temperatuur 190 °C.<br>Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 170 °C.<br>Muna ja munavalge vähendab akrüülamiidi teket. |
| Ahju-friikartulid                            | Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei lähe friikartulid kuivaks.   |

## Kuivatamine

Kuumutusviisil 4D-kuum õhk saab suurepäraselt kuivatada. Seda liiki konserveerimisel kontsentreeruvad aroomained vedeliku kao tagajärjel.

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

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

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

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

Kuivatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

- 1 rest: tasand 3

- 2 resti: tasand 3+1

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

- ☼ 4D-kuum õhk

| Köögi- ja puuviljad ning ürdid                                    | Tarvik    | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus tundides |
|---|-----------|--------------|----------------|-----------------|
| Südamega puuviljad (õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g) | 1-2 resti | ☼            | 80             | 5-9             |
| Kividega puuviljad (ploomid)                                      | 1-2 resti | ☼            | 80             | 8-10            |
| Juurviljad (porgandid), riivitud, blanšeeritud                    | 1-2 resti | ☼            | 80             | 5-8             |
| Seened lõikudena  | 1-2 resti | ☼            | 60             | 6-9             |
| Ürdid, puhastatud   | 1-2 resti | ☼            | 60             | 2-6             |

## Sissetegemine

Ahjus saate sisse teha puuvilja ja köögivilja.

### ⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

### Purgid

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

Üheskoos kuumutage ainult ühesuuruseid ja ühesuguse sisuga purke. Ahjus saate üheaegselt kuumutada kuni kuus 1/2, 1 või 1 1/2 liitrist purki. Ärge kasutage suuremaid või kõrgemaid purke. Kaaned võivad pealt hüpata.

Purgid ei tohi ahjus kuumutamise ajal üksteisega kokku puutuda.

## Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

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

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

### Puuvili

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

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

### Köögivilja

Valage purkides olevatele köögiviljatükkidele peale kuum keedetud vesi.

Pühkige purgiservad üle, need peavad olema puhtad. Asetage igale purgile niiske kummirõngas ja kaas. Sulgege purgid klambritega. Asetage purgid universaalkanile nii, et need omavahel kokku ei puutu.

Valage universaalpannile 500 ml kuuma vett (ca 80 °C). Seadistage vastavalt tabelis toodud juhistele.

## 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 järeloojendusaja möödumist ahjust välja.

### Köögivilid

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

## Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  4D-kuum õhk

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

## Taina kergitamine

Seadmes saate pärmitainal kiiremini kerkida lasta kui toatemperatuuril. Kasutage kuumutusviisi Ülalt-/altkuumus. Käivitage töö vaid siis, kui ahjukamber on täielikult jahtunud.

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

### Eelkergitus

Seadistage vastavalt tabelis toodud juhistele ja laske seadmel kuumeneda. Asetage tainakauss restile.

Kergitamise ajal ärge seadme ust avage, kuna vastasel korral eraldub niiskust. Katke tainas niiske rätikuga.

### Järeloojendus


Asetage küpsetis tabelis ettenähtud tasandile.





Kui soovite ahju eelkuumutada, toimub järeloojendus väljaspool seadet soojas kohas.

## Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Ülalt-/altkuumus

| Roog                    | Tarvik / nõu  | Tasand | Kuumutusviis  | Samm          | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|-------------------------|---------------|--------|---|---------------|----------------|------------------|
| Pärmitainas, kerge      | kauss         | 2      |  | Eelkergitus   | 35-40          | 25-30            |
|                         | küpsetusplaat | 2      |  | Järeloojendus | 35-40          | 10-20            |
| Pärmitainas, rasvarikas | kauss         | 2      |  | Eelkergitus   | 35-40          | 20-40            |
|                         | küpsetusplaat | 2      |  | Järeloojendus | 35-40          | 15-25            |

## Ülessulamine

Sügavkülmutatud puuvilja, köögivilja ja küpsetiste sulatamiseks kasutage kuumutusviisi 4D-kuum õhk. Liha, linnuliha ja kala on parem sulatada külmpapis.

Ülessulamiseks 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.

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

## Soojana hoidmine

Valminud roogi saate kuumutusviisil Ülalt-/altkuumus temperatuuril 70 °C soojana hoida. Nii hoiate ära kondensaatniiskuse tekke ja ei pea ahju kuivaks pühkima.

Ärge hoidke valminud roogi soojana üle kahe tunni. Pidage meeles, et mõned road küpsevad soojana hoidmise ajal edasi. Vajaduse korral pange peale kaas.

## Kontrollroad

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

Kooskõlas standardiga EN 60350-1:2013 või IEC 60350-1:2011.

## 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.

**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:

- ☉ 4D-kuum õhk

Koogid valgest plekist lahtikäivates vormides: Küpsetage ülalt-/altkuumus temperatuuriga 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 kiirkuumuseta.
- Küpsetamiseks valige esmalt toodud temperatuuridest madalaim temperatuur.



Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D-kuum õhk


-  Ülalt-/altkuumutus
-  Pitsarežiim



| Roog  | Tarvik                            | Tasand | Kuumutusviis  | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|---|-----------------------------------|--------|---|----------------|------------------|
| <b>Küpsetamine</b>  |                                   |        |   |                |                  |
| 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            |
| 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, 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      |  | 180-200        | 60-80            |
| 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 kuumutusviisid:

-  Laiapinnaline grill

| Roog   | Tarvik | Tasand | Kuumutusviis  | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|--|--------|--------|---|-----------------|------------------|
| <b>Grillimine</b>                                |        |        |   |                 |                  |
| Röstsaiu pruunistamine*                          | Rest   | 5      |  | 3               | 4-6              |
| Loomalihamburger, 12 tükki**                     | Rest   | 4      |  | 3               | 25-30            |
| * mitte eelkuumutada                             |        |        |   |                 |                  |
| ** kui 2/3 ajast on möödunud, keerata teine pool |        |        |   |                 |                  |



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are approximately 24 lines in total, providing a template for a writing exercise or document.



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Tootnud BSH Hausgeräte GmbH ettevõtte Siemens AG kaubamärgi litsentsi all



9001111107  
960614