

SIEMENS



# Integreeritav ahi

HB634GC.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
	<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 .....	10		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 köögistuudios katsetatud</b> .....	<b>22</b>
	Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine .....	11		Silikoonvormid .....	22
	<b>Seadme kasutamine</b> .....	<b>11</b>		Koogid ja väikesed küpsetised .....	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>13</b>		Kala .....	34
	Signaalkell .....	13		Köögivilid ja lisandid .....	35
	Kestus .....	13		Jogurt .....	36
	Lõpetusaeg .....	13		Eco-kuumutusviisid .....	36
	<b>Lapselukk</b> .....	<b>14</b>		Akrüülamiid toiduainetes .....	37
	Aktiveerimine ja inaktiveerimine .....	14		Õrn küpsetus .....	38
	<b>Põhiseaded</b> .....	<b>14</b>		Kuivatamine .....	39
	Seadistuste muutmine .....	14		Sissetegemine .....	40
	Seadistuste loend .....	14		Taina kergitamine .....	41
	Kellaaja muutmine .....	15		Ülessulatamine .....	41
				Soojana hoidmine .....	41
				Kontrollroad .....	42

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 kõrgrsurvepesurit 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 vedelikusisaldusega toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- Jahtumine avatud ukse puhul: pärast kõrgel temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ärge jätke midagi ahjuukse vahele. Ka siis, kui uks on vaid veidi avatud, võib külgneva mööbli pind aja jooksul kahjustada saada. Pärast rohkelt niiskust tekitavat režiimi jätke ahju uks kuivamiseks lahti.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavamat universaalpanni.
- 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.

**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.



- 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.


>>>>	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

### 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
 	Teave Juhiste kuvamine Lapselukk Lapseluku pealepanek ja maha võtmine
	Ajafunktsioonid Ajafunktsioonide menüü avamine

### 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: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaija grillimiseks ja gratineerimiseks. Kuumeneb grillküttekeha pind tervikuna.
 Kitsapinnaline grill	Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Väiksemas koguses lihalõikude, vorstikeste või röstsaija grillimiseks ja gratineerimiseks. Kuumeneb grillküttekeha all olev pinna keskosa.
 Pitsarežiim	30-275 °C	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
 Õrn küpsetus	70-120 °C	Pruunistatud tundlike lihatükkide aeglaseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks kaaneta nõus. Madalatemperatuuriline kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
 Altkuumutus	30-250 °C	Veevannis küpsetamiseks ja järelküpsetamiseks. Kuumus tuleb alt.
 Soojana hoidmine	60-100 °C	Valminud roogade soojana hoidmiseks.



**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.




	Nõude eelsoojendamine	30-70 °C	Nõude soojendamiseks.
	coolStart-funktsioon	30-275 °C	Sügavkülmutatud roogade kiireks valmistamiseks tasandil 3. Temperatuur oleneb tootja soovitudest. Kasutage pakendil soovitud kõrgeimat temperatuuri. Küpsemisaeg 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.

## Muu teave

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

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:

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

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

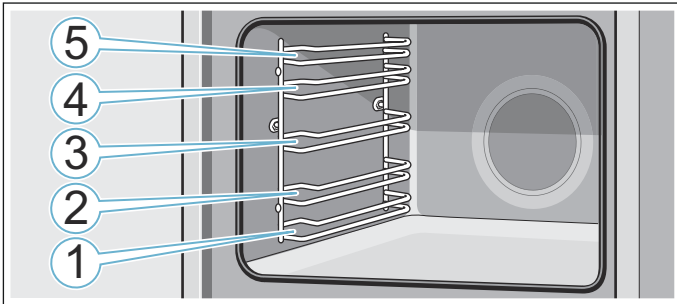
Tarvikuid saate osta müügiesindustest või e-poest.

**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.

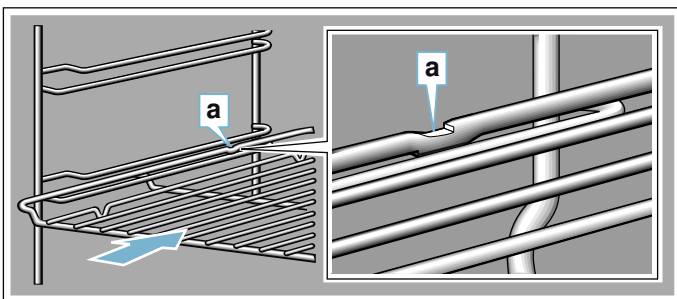
### Märkused

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

### Fikseerumisfunktsioon

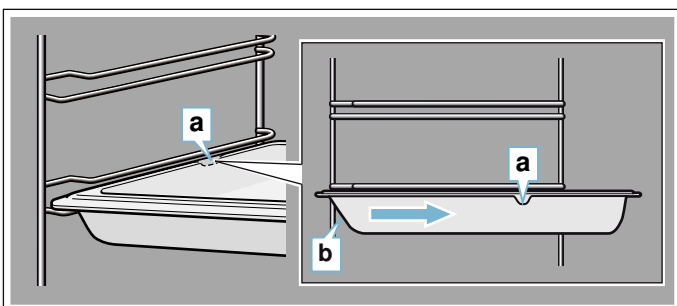
Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

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

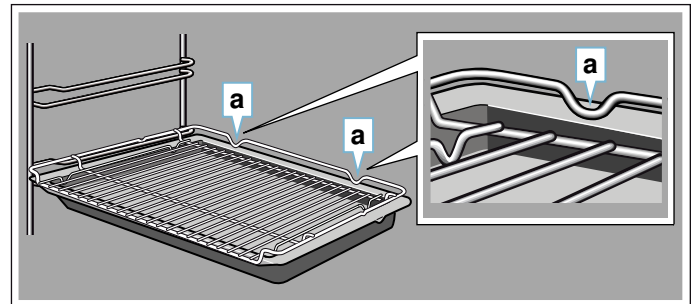


### Lisatarvikute kombineerimine

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

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

Joonisel toodud näide: universaalpann



## Täiendavad lisatarvikud

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

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

**Märkus:** Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehke 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 praed tulevad universaalpanni küljest kergemini lahti.

#### Küpsetusplaat, kaetud külgevõtmatu kihiga

Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

Koogid tulevad plaadi küljest kergemini lahti.

#### Sisseasetatava restiga profi-pann

Suurte koguste valmistamiseks.

#### Profi-panni kaas

Kaas muudab profipanni professionaalseks hautamiskoaks.

#### Pitsapann

Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.

**Grilliplaat**

Grillimiseks resti asemel või pritsmekaitseks. Kasutage ainult univer-  
saalpannis.

**Leivaküpsetusplaat**

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

**Klaaist hautamiskoorm (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 väljatõmbesüsteemiga saate tarviku kaugemale välja tõm-  
mata, ilma et see viltu vajuks.

**Väljatõmbesüsteem 2-kordne**

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

**Väljatõmbesüsteem 3-kordne**

1, 2. ja 3. tasandi väljatõmbesüsteemiga 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 õigeks.
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 stüropooritükke. 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 <input type="checkbox"/>
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 kuumutusviisi 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 kellaaeg.

**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.

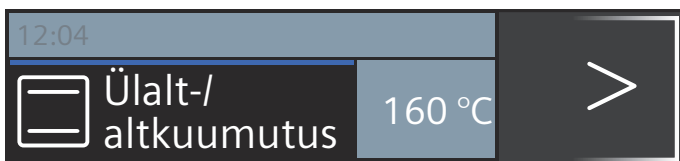
### Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

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

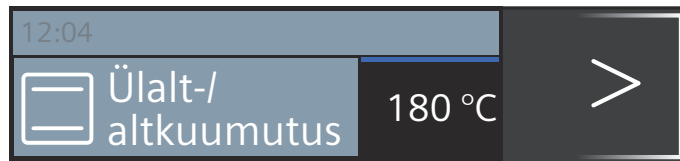
Teisteks seadistusteks muutke väärtusi nagu joonistel kujutatud.

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

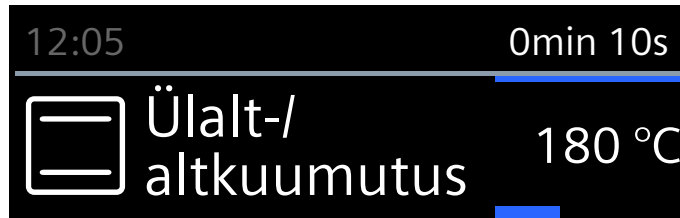
1. Pöördnupust muutke kuumutusviisi.



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:

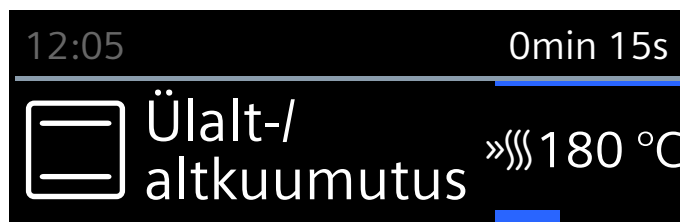


Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks asetage roog ja tarvik ahju alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

### Seadmine

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

1. Seadistage kuumutusviis 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 [i] esitada päringu ahju temperatuuri kohta.

### Katkestamine


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

## Ajafunktsioonid

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega.

Ajafunktsioon	Otstarve
 Signaalkell	Signaalkell toimib nagu munakell. Pärast seatud aja möödumist kõlab helisignaali.
 Kestus	Pärast seatud aja möödumist kõlab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
 Lõpp	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 helisignaali.
- 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 helisignaali. 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 helisignaali. 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 .

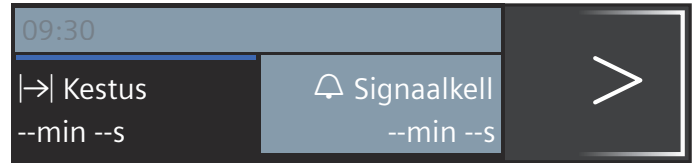
### Kestus

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

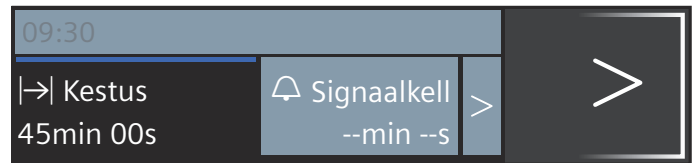
Eeltingimus: seatud on kuumutusviis ja temperatuur.

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. Kestuslõpp hakkab oleku real nähtavalt jooksma.


### Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. 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

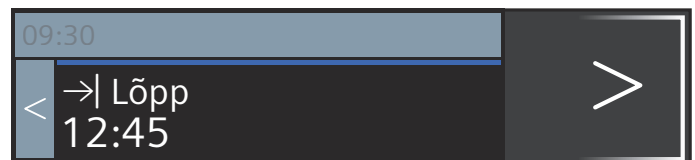
Nupust  avage ajafunktsioonide menüü. Pöördnupuga muutke kestust.

### Lõpetusaeg

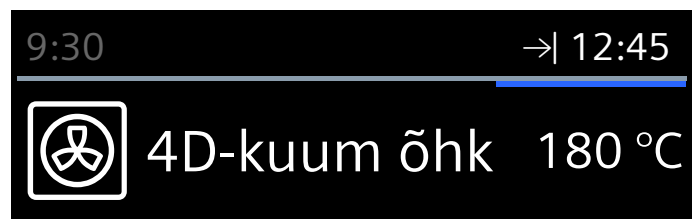
Kui soovite seade lõpetusaega hilisemaks, siis jälgige, et kergesti riknevad toiduained ei jää ahju liiga kauaks. Eeltingimus: seatud programmi ei ole käivitatud. Seatud on kestus. Ajafunktsioonide  menüü on avatud.

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 jooksuma.

### Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. 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 kellaaja 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
Kellanaht	Digitaal Väljas
Valgustus	Töötamisel sees Töötamisel väljas
Töö pärast sisselülitamist	Peamenüü Kuumutusviisid Road*
Õine 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 väljatõmbesiini korral: seadistus "ei ole lisatud".  
Kanderaamistike ja kahe- ning kolmekordse väljatõmbesiini 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 "Kellaag".
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, kellaag 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/altkuumus
	Ülalt/altkuumus 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

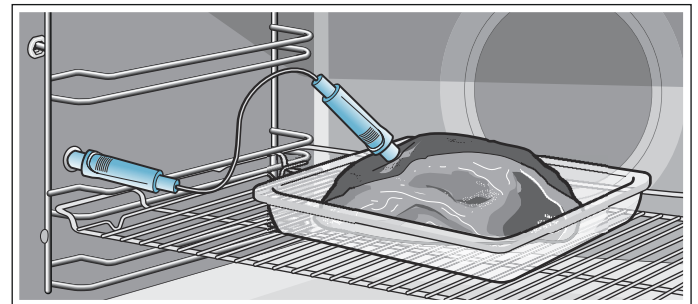
Et vältida praetermomeetri kahjustumist, ärge seadke ahju temperatuuri kõrgemaks kui 250°C.

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 lihatuski kõige paksemasse kohta. Veenduge, et ots jääb lihatuski 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 juhet 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



## Sabbat-seade

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

### Sabbat-seadistuse käivitamine

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

Ahi kuumeneb kuumutusviisil Ülalt-/altkuumutus 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 seadmepool 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 leiata hooldekeskusest. Järgige tootja juhiseid.

### **Hoiatus – Põletuse oht!**

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

Ala	Puhastamine
<b>Seadme välispind</b>	
Roostevabast terasest esipaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuumi pinda puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Plast	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Värvitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Ukseklaasid	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega roostevabast terasest küürimiskäsna.
Uksekäepide	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Kui uksekäepidemele satub katlakivieemaldit, pühkige see kohe maha. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada.
<b>Seadme sisepinnad</b>	
Emailpinnad ja isepuhastuvad pinnad	Pidage kinni tabeli järel ahju pindade kohta toodud juhistest.
Ahjuvalgustuse klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumise korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
Uksetihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige.
Roostevabast terasest uksekate	Roostevaba terase puhastusvahend: Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. Puhastamiseks võtke uksekate maha.

Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Siinisüsteem	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määreret, siine on soovitatav puhastada sisseliukatuna. Ärge peske nõudepesumasinas.
Tarvik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna.
Praetermomeeter	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.

### **Märkused**

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

### **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 kuumi 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.

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

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

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

### Tähelepanu!

Ärge kasutage isepuhastuvatel pindadel ahjupuhastusvahendit. Pind saab kahjustada. Kui ahjupuhastusvahend satub sellisele pinnale, pühkige see kohe vee ja käsnaaga 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 kõrbed.
- Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe.
- Väga mahlaste kookide küpsetamisel kasutage universaalpanni.
- Liha küpsetamiseks kasutage sobivat nõud, nt hautamisinõud.

## Kandraamistikud

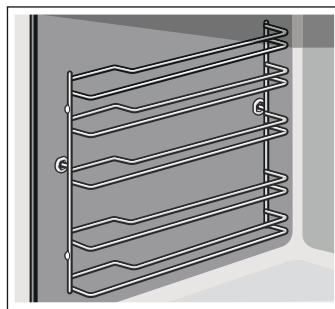
Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas kandraamistikke välja võtta ja puhastada.

### Kandraamistike väljavõtmine ja tagasipanek

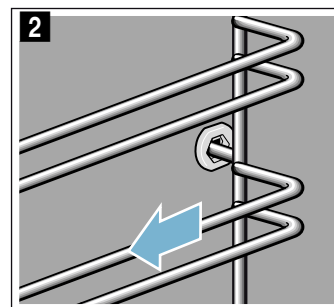
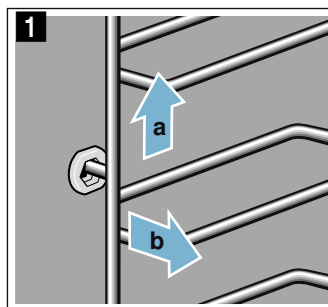
#### ⚠ Hoiatus – Põletusohu!

Kandraamistikud lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi kandraamistikke. Laske seadmel 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**).

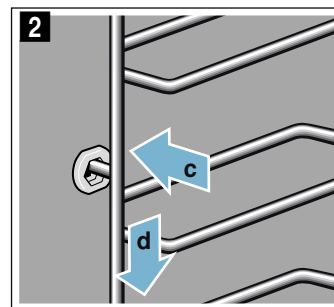
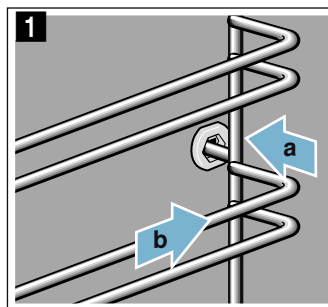


Puhastage kandraamistikke pesuvahendi ja käsnaaga. Tõrksa mustuse korral kasutage harja.

### 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**).



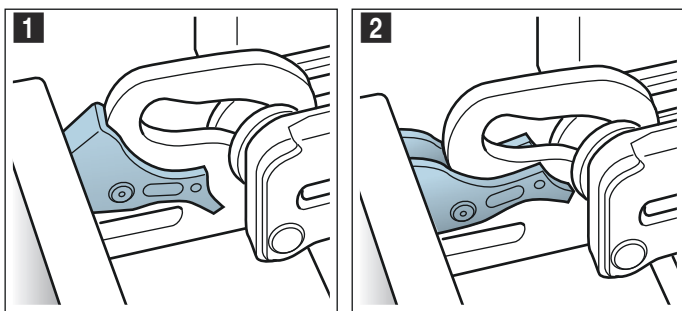
## Seadme uks

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.

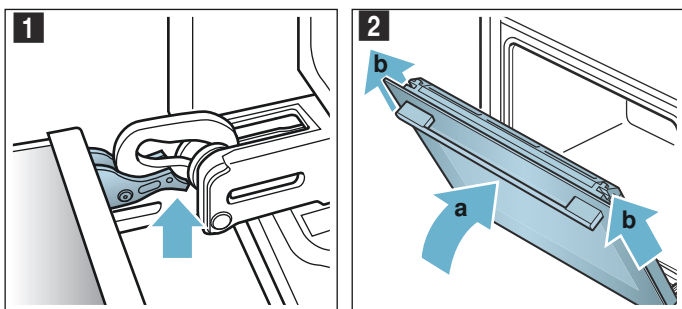


#### ⚠ Hoiatus Vigastuste oht!!

- 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

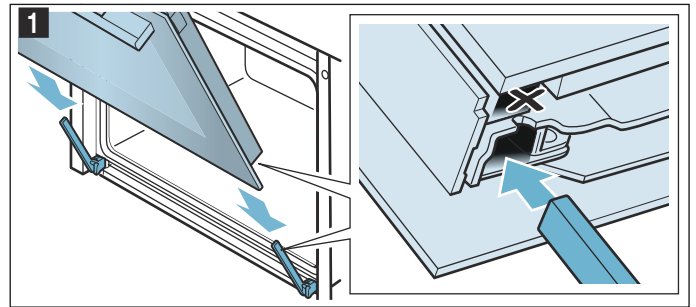
1. Avage seadme uks täies ulatuses ja suruge seda seadme poole.
2. Lükake lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis 1).
3. Sulgege ahju uks kuni piirajani **a**. Võtke kahe käega vasakult ja paremalt kinni **b** ja tõmmake üles välja (joonis 2).



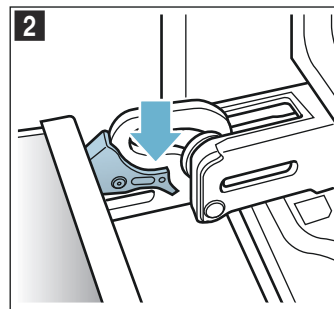
### Seadme ukse paigaldamine

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).

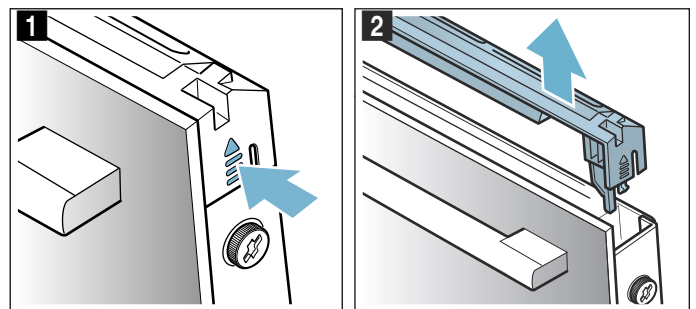


3. Sulgege seadme uks.

### Uksekatte eemaldamine

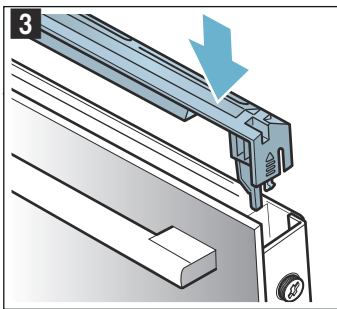
Uksekattes olev roostevaba teras võib värvi muuta. Põhjalikumaks puhastamiseks võite kate eemaldada.

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).



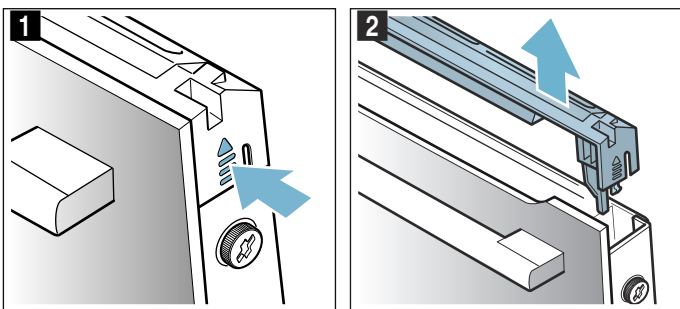
5. Sulgege ahju uks.

## Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

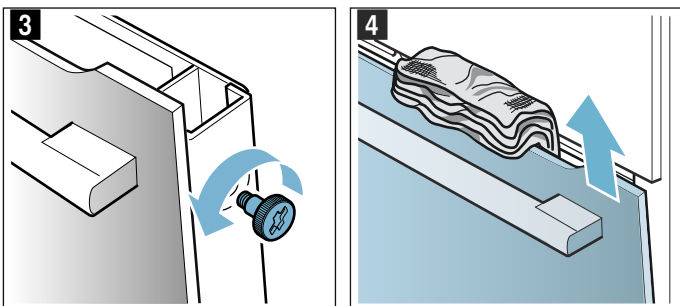
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

### 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.



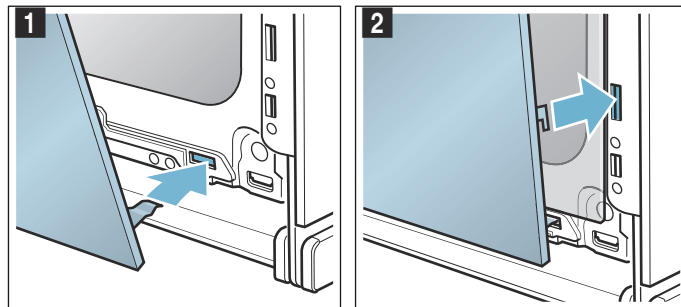
Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

### **⚠ Hoiatus** **Vigastuste oht!**

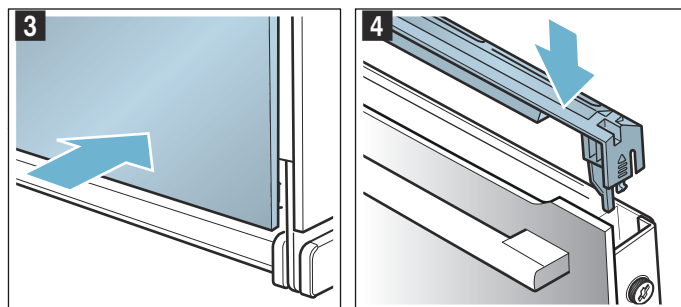
- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või kääritava toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

## 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

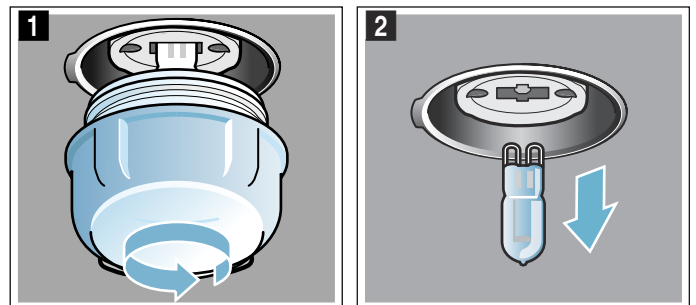
#### ⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

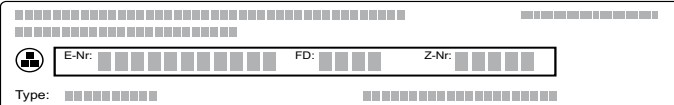
Kui halogeenlambi klaaskate on viga saanud, tuleb see välja vahetada. Uue klaaskatte saate hooldekeskusest. Tehke teatavaks seadme E-number ja FD-number.

## 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 grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr (12 squares), FD (4 squares), Z-Nr (4 squares), and Type (12 squares). There is a small icon of a person with a plus sign in a circle to the left of the E-Nr field.

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 klienditeenindust 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 kondensaatniiskust. 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. Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Löigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuuruseks. Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees. Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuurused ja ühepaksused.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis rohkem pruunistunud kui alumisel.	Mitmel tasandil küpsetamiseks kasutage alati kuumutusviisi 4D-kuum õhk. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.
Kook näeb hea välja, kuid on seest veel nätske.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul laske põhjal eelnevalt küpseda. Puistage põhjale mandleid või riivsaia ja seejärel tõstke peale kate.
Kook ei tule kummutamisel vormist välja.	Laske koogil pärast küpsetamist veel 5 kuni 10 minutit jahtuda. Kui kook ei tule ikka veel lahti, 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 küpsendamiseks. 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 küpsedised 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 leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

### Küpsetamine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

Asetage universaalpann koos sellele asetatud restiga ettenähtud tasandile. Veenduge, et rest on universaalpannil õigesti. → "Tarvikud" lk 9

Olenevalt linnu suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni ½ 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 leiate linnuliha jaoks sobiva kuumutusviisi. Temperatuur ja valmimisaeg sõltuvad toiduaine kogusest, kvaliteedist ja temperatuurist. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

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

Tabelist leiate linnuliha jaoks sobivad andmed. Kui soovite küpsetada raskemat lindu, kasutage kindlasti madalamat temperatuuri. Mitme tüki puhul lähtuge küpsetusaja valimisel kõige raskema tüki kaalust. Üksikud tükid peaksid olema ligikaudu ühesuurused. Üldiselt on nii, et mida suurem praad, seda madalam temperatuur ja seda pikem küpsetusaeg.

Keerake linnul teine külge, kui möödunud on ca ½ kuni ⅔.

**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.
- Pardirinnafilee nahka tehke sisselõiked. Ärge keerake pardirinnafieleel 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 apelsinimahlagaga.

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 ühesuursused.




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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Ülalt-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Kestus minutites
<b>Sealiha</b>						
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarboonad, 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 mõõndustega sobivad. Kala küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Valige kõrgem temperatuur ja/või pikem küpsemisaeg.

Järgige nõu tootja juhiseid.

### Kaaneta nõu

Kala küpsetamiseks kasutage kõrget

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

### Kaanega kaetud nõu

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

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

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja pahvatada väga 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 hoiate 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 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>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.						

## Köögivilja ja lisandid

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

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

### Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

#### Ühel tasandil küpsetamine

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

#### Kahel tasandil küpsetamine

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

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

### Tarvik

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

#### Rest

Asetage rest ahju nii, et avatud 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 köögivilja	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 küpsised</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 küpsised	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, küpsetestes (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.            Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 180°C.</p>

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

## Õrn küpsetus

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

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

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

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

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

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

### Nõu

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

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

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

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

### Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

- □ Õrn küpsetus

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Pruunistus-aeg minutites	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Linnuliha</b>						
Pardirind, 400 g	Kaaneta nõu	2	□	6-8	90*	45-60
Kanafilee, 200 g üks tükk	Kaaneta nõu	2	□	5-7	90*	30-60
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaaneta nõu	2	□	8-10	90*	150-210
<b>Sealiha</b>						
Seafileeõigud, 5-6 cm paksused, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2	□	8-10	80*	210-240
Seafilee, terve	Kaaneta nõu	2	□	6-8	80*	90-120
Sealihamedaljonid, 4 cm paksused	Kaaneta nõu	2	□	5-7	80*	90-120
<b>Veiseliha</b>						
Veisepraad (küljetükk), 6-7 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2	□	8-10	80*	210-270
Veisefilee, terve, 1 kg	Kaaneta nõu	2	□	4-6	80*	150-210
Rostbiif, 5-6 cm paksune	Kaaneta nõu	2	□	6-8	80*	210-270
Veiselihamedaljonid/rumpsteek, 4 cm paksune	Kaaneta nõu	2	□	5-7	80*	30-60
* eelkuumutada						

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Pruunistusaeg minutites	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Vasikaliha</b>						
Vasikapraad, 4-5 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		8-10	80*	210-240
Vasikapraad, 10-15 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		8-10	80*	210-240
Vasikafilee, terve, 800 g	Kaaneta nõu	2		5-7	80*	120-150
Vasikalihamedaljonid, 4 cm paksused	Kaaneta nõu	2		5-7	80*	45-90
<b>Talleliha</b>						
Talleseljalõigud, 200 g üks lõik	Kaaneta nõu	2		5-7	80*	120-180
Tallekints kondita, poolküps, 1 kg	Kaaneta nõu	2		6-8	80*	180-240
* eelkuumutada						

### Soovitusi õrnaks küpsetamiseks

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

### Kuivatamine

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 kuivatavate toiduainete liigist, niiskusest, küpsusastmest ja paksusest. Mida kauem lasete kuivatatavatel toiduainetel kuivada, seda paremini see säilib. Mida õhemad viilud lõikate, seda kiiremini läheb kuivatamine ja seda aromaatsmaks jäävad kuivatatavad toiduained. Seepärast on toodud vahemikud.

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

Kasutatud kuumutusviis:

- 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 ½, 1 või 1½ liitrist purki. Ärge kasutage suuremaid või kõrgemaid purke. Kaaned võivad pealt hüpata.

Purgid ei tohi ahjus kuumutamise ajal üksteisega kokku puutuda.

### Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

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

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

### Puuvili

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

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

### Köögivilja

Valage purkides olevatele köögiviljatükkidele peale kuum keedetud vesi.

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

#### Köögivilja

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




Võtke purgid pärast kuumutamist ahjust välja ja asetage need puhtale rätikule. Ärge pange kuuma purke külmale ega niiskele pinnale. Katke purgid kinni, et kaitsta neid tõmbetuule eest. Eemaldage 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
Köögivilja, nt porgandid	üheliitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				120	alates mullide tekkest: 30-40
				-	Järelkuumus: 30
Köögivilja, nt kurgid	üheliitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				-	Järelkuumus: 30
				-	Järelkuumus: 30
Kividega puuviljad, nt kirsid, ploomid	üheliitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				-	Järelkuumus: 35
				-	Järelkuumus: 35
Südamega puuviljad, nt õunad, maasikad	üheliitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				-	Järelkuumus: 25
				-	Järelkuumus: 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 juhiste ja laske seadmel kuumeneda. Asetage tainakauss restile.

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

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

## Ülessulatamine

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

Ülessulatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

### Soovituslikud seadistused

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

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

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

## Järelkergitus

Asetage küpsetis tabelis ettenähtud tasandile.

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

### Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

- Ülalt-/altkuumus

**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

## 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.

Koogid valgest plekist lahtikäivates vormides: Küpsetage ülalt-/altkuumutusega ühel tasandil. Kasutage resti asemel universaalpanni ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.




## Suhkrubiskviit

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

## Märkused

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

Kasutatud kuumutusviisid:


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



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 kuumutusviis:

-  Laiapinnaline grill

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

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



9001111114  
960513