

SIEMENS



Integreeritav ahi

HM876GD.1S

siemens-home.com/welcome

et Kasutusjuhend

Register
your
product
online

Sisukord

	Ettenähtud kasutamine	4		Mikrolaineahi	17
	Olulised ohutusnõuded	5	Nõu.	17	
	Üldine teave	5	Mikrolainevõimsused	17	
	Mikrolaineahi	5	Mikrolainerežiimi ja kuumutusviisi kombineeritud seadistamine	17	
	Praetermomeeter	7	Mikrolainevõimsuse seadistamine	18	
	Puhastusfunktsioon	7	Kuivatamine	18	
	Kahjustuste põhjused	7		Praetermomeeter	18
	Üldine teave	7	Kuumutusviisid	18	
	Mikrolaineahi	8	Praetermomeetri asetamine lihasse	19	
	Keskkonnakaitse	8	Sisetemperatuuri seadmine	19	
	Energia säästmine	8	Eri toiduainete sisetemperatuurid	19	
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	8		Sabbat-seade	20
	Seadmega tutvumine	9	Sabbat-seadistuse käivitamine	20	
	Juhtpaneel	9		Puhastusfunktsioon	20
	Juhtelemendid	9	Enne puhastusfunktsiooni	20	
	Ekraan	9	Isepuhastuse seadmine	21	
	Funktsioonide menüü	10	Pärast puhastusfunktsiooni	21	
	Kuumutusviisid	10		Puhastusvahend	21
	Muu teave	11	Sobivad puhastusvahendid	21	
	Ahju funktsioonid	11	Seadme hoidmine puhtana	22	
	Tarvikud	11		Kanderaamistikud	23
	Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud	11	Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek	23	
	Lisatarviku sissepanek	12		Seadme uks	24
	Täiendavad lisatarvikud	12	Uksekatte eemaldamine	24	
	Enne esmakordset kasutamist	13	Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	24	
	Esmakordne kasutuselevõtt	13		Mida teha tõrgete korral?	26
	Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine	13	Tõrgete tabel	26	
	Seadme kasutamine	13	Maksimaalne tööaeg on ületatud	26	
	Seadme sisse- ja väljalülitamine	13	Ahjulambid	26	
	Funktsiooni käivitamine või katkestamine	13		Klienditeenindus	27
	Funktsiooni seadistamine	14	E-number ja FD-number	27	
	Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine	14		Road	27
	Kiirkuumutus	14	Märkused seadistamise kohta	27	
	Ajafunktsioonid	14	Roa valimine	28	
	Signaalkell	15	Roa seadistamine	28	
	Kestus	15			
	Lõpetusaeg	15			
	Lapselukk	16			
	Aktiveerimine ja inaktiveerimine	16			
	Seadme uks lukustub	16			
	Põhiseaded	16			
	Seadistuste muutmine	16			
	Seadistuste loend	16			
	Kellaaja muutmine	17			

 Meie köögistuudios katsetatud.	29
Silikonvormid	29
Koogid ja väikesed küpsised	29
Leib ja sai.	32
Pitsa, quiche ja soolased pirukad	34
Vormiroog ja suflee	36
Linnuliha.	37
Liha	39
Kala	42
Köögivilid ja lisandid	43
Dessert.	45
Eco-kuumutusviisid.	46
Akrüülamiid toiduainetes	47
Õrn küpsetus	48
Kuivatamine	49
Sissetegemine	50
Taina kergitamine.	51
Ülessulatamine.	51
Toidu soojendamine mikrolainerežiimil.	52
Soojana hoidmine	54
Kontrollroad	54

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.siemens-home.com** ja Internetikauplusest: **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 11

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

Hoiatus – Põletuse oht!

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

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Hoiatus – Magnetist põhjustatud oht!

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

Mikrolaineahi

Hoiatus – Põlengu oht!

- Seadme kasutamine muuks otstarbeks kui ettenähtud on ohtlik ja võib tekitada varalist kahju ja kehavigastusi. Seadet ei tohi kasutada roogade või rõivaste kuivatamiseks, tuhvlite, seemne- või teraviljapatjade, nuustikute, niiskete tolmulappide jmt soojendamiseks. Näiteks ahjus soojendatud tuhvlid või terapadjad võivad süttida ka veel mitme tunni pärast. Kasutage seadet vaid toitade ja jookide valmistamiseks.

- Toiduained võivad süttida. Ärge soojendage roogi termopakendites. Ärge jätke plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest pakendites olevaid toiduaineid järelevalveta. Ärge valige liiga suurt mikrolainevõimsust ja liiga pikka aega. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest. Ärge kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil. Ärge sulatage ega soojendage vähese vedelikusisaldusega toite, nt leiba, liiga suurel mikrolainevõimsusel või liiga pikka aega.
- Toiduõli võib süttida. Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, millele ei ole lisatud teisi toiduaineid.

⚠️ Hoiatus – Plahvatuse oht!

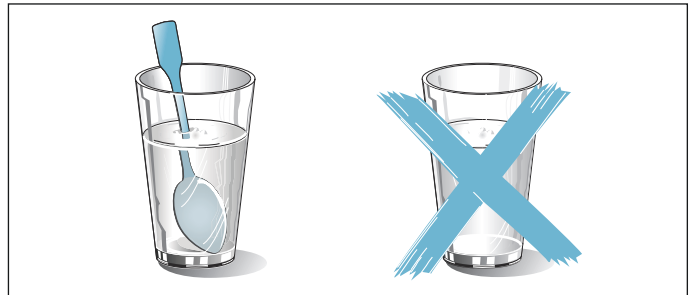
Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes plahvatada. Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

⚠️ Hoiatus – Põletuse oht!

- Kõva koore või nahaga toiduained võivad keemise ajal ja ka järel lõhkeda. Ärge keetke koorega mune ja ärge soojendage kõvaks keedetud mune. Ärge küpsetage koorikloomi. Härjasilmade valmistamisel torgake munakollane eelnevalt läbi. Kõva koore või nahaga toiduainete, nt õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.
- Beebitoit ei kuumene ühtlaselt. Ärge soojendage beebitoitu suletud nõus. Eemaldage alati kaas või lutt. Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi. Enne kui hakkate last toitma, kontrollige toidu temperatuuri.
- Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks. Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.
- Ohukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda. Lähtuge pakendil toodud andmetest. Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

⚠️ Hoiatus – Põletusoht!

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



⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Seade töötab kõrgepingega. Ärge kunagi eemaldage korpust.

⚠️ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

- Vale puhastamine võib kahjustada seadme pealispinda. Eralduda võib mikrolaineenergiat. Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage toidujäägid kohe. Veenduge, et ahjukamber, uksetihend, uks ja ukseraam on alati puhtad.
- Kui ahju uks või ukse tihend on kahjustatud, võib ahjust välja pääseda mikrolaineenergiat. Ärge kasutage ahju, kui ahju uks, ukse tihend või plastraam on vigastatud. Helistage klienditeenindusse.

- Seadmetest, millel puudub korpuse kate, eraldub mikrolaineenergiat. Ärge kunagi eemaldage korpuse katet. Hooldus- ja parandustööde vajaduse korral pöörduge hooldustöökotta.

Praetermomeeter

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Puhastusfunktsioon


Hoiatus – Tuleoht!

- Lahtised toidujääd, rasv ja praevedelik võivad puhastuse ajal süttida. Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust lahtine mustus ja tarvikud.
- Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid. Hoidke seadme esikülge vaba. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

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

Hoiatus – Põletusoht!

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

Kahjustuste põhjused

Üldine teave

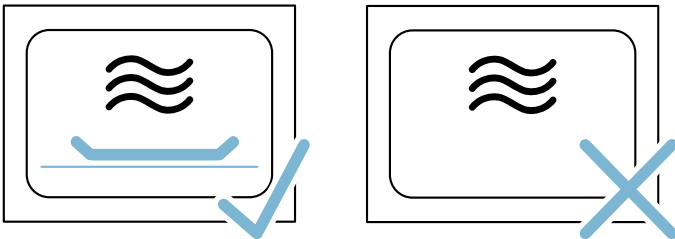
Tähelepanu!

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

Mikrolaineahi

Tähelepanu!

- Sädemete teke: metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad purustada ukse siseklaasi.
- Lisatarvikute kombineerimine: Ärge kombineerige resti universaalpanniga. Vahetult üksteise kohale asetamise korral võivad tekkida sädemed. Asetage kumbki oma tasandile.
- Üksnes mikrolainerežiim: universaalpann või küpsetusplaat ei sobi kasutamiseks, kui ahi töötab ainult mikrolainerežiimil. Tekkida võib sädemeid ja ahjukamber võib kahjustada saada. Kasutage alusena komplekti kuuluvat resti või mikrolainerežiimi kombinatsioonis mõne muu kuumutusviisiga.
- Alumiiniumalused: ärge kasutage seadmes alumiiniumaluseid. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.
- Mikrolainerežiim ilma roogadeta: tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse. Ärge kunagi käivitage tühja mikrolaineahju. Erandiks on lühiajaline nõude test. → "Mikrolaineahi" lk 17



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

Keskkonnakaitse

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

Energia säästmine

- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- 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 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 Puuetundlik ekraan**
Puuetundlikul ekraanil näete reguleeritavaid väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid. Väljareguleerimiseks puudutage asjaomast tekstivälja. Tekstiväljad muutuvad olenevalt valikust.

start/stop Funktsiooni käivitamine, peatamine või katkestamine

Pöördnupp

Pöördnupuga muudate ekraanile kuvatud 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 näitab näiteks ahju kuumenemist või 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.

Juhtelemendid

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

Nupud

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlilikult erinevate nuppude tähendust.


Nupud	Tähendus
on/off	Seadme sisse- ja väljalülitamine
menu	Menüü Funktsioonide menüü avamine
i ↻	Teave Juhiste kuvamine Lapselukk Lapseluku pealepanek ja maha võtmine
⌚	Ajafunktsioonid Ajafunktsioonide menüü avamine
»»	Kiirkuumutus Kiirkuumutuse sisse- ja väljalülitamine

Kui olete seadnud kestuse ja kestus on seejärel kustutatud, võtab aja kulgemise funktsioon kestusest juba möödunud aja ja jätkab loendamist sellest ajast alates. Nii saate alati kontrollida, kui kaua on funktsioon juba käigus olnud.

Temperatuurikontroll

Temperatuurikontrolli kastikesed näitavad kuumutusfaase või ahju jääksoojust.

Kuumenemiskontroll	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, näitab temperatuurikontroll ahju jääkkuumust. Näit kustub, kui ahi on jahtunud temperatuurile 60°C.

Märkus: Termilise inertsitõttu 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.
Road → "Road" lk 27	Siin on paljude roogade jaoks sobivad seadistused juba ette programmeeritud.
Mikrolainerežiim → "Mikrolaineahi" lk 17	Mikrolainerežiimil saate roogi kiiremini valmistada, kuumutada või üles sulatada.
Kombineeritud mikrolainerežiim → "Mikrolaineahi" lk 17	Sellega saate lisaks mikrolainerežiimile sisse lülitada veel mõne kuumutusviisi.
Kuivatusfunktsioon → "Mikrolaineahi" lk 17	Viige läbi iga kord pärast mikrolainerežiimi kasutamist.
Isepuhastus → "Puhastusfunktsioon" lk 20	Isepuhastus puhastab ahju automaatselt.
Seadistused → "Põhiseaded" lk 16	Seadme põhiseadistusi saate kohandada oma harjumustega.

Kuumutusviisid

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

Kui temperatuur on väga kõrge, alandab seade pärast mõne aja möödumist temperatuuri mõnevõrra.


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-/altkuumus	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-/altkuumus 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.
 Altkuumus	30-250 °C	Veevannis küpsetamiseks ja järeلكüpsetamiseks. Kuumus tuleb alt.

	Soojana hoidmine	60-100 °C	Valminud roogade soojana hoidmiseks.
	Nõude eelsoojendamine	30-70 °C	Nõude soojendamiseks.
	coolStart-funktsioon	30-275 °C	Sügavkülmutatud roogade kiireks valmistamiseks tasandil 3. Temperatuur oleneb tootja soovitudest. Kasutage pakendil soovitatud 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 juhust.

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

Ahju funktsioonid

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

Seadme ukse avamine

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

Ahjuvalgustus

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

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

Märkus: Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, et ahjuvalgustus ei lülitu sisse töötava seadme puhul.

Ventilaator

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

Tähelepanu!

Ärge katke ventilatsiooniasid 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 16

Tarvikud

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

Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:

	Rest Nõude, kookide ja ahjuvormide jaoks. Praadide, grillroogade ja sügavkülmutatud roogade jaoks. Rest sobib kasutamiseks mikrolainerežiimil.
	Universaalpann Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.
	Küpsetusplaat Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.
	Praetermomeeter Võimaldab liha küpsetada täpsel sisetemperatuuril. Järgige asjaomasest peatükist toodud juhiseid. → "Praetermomeeter" lk 18

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

Tarvikuid saate osta müügiesindustest või e-poest.

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

Mikrolainerežiim

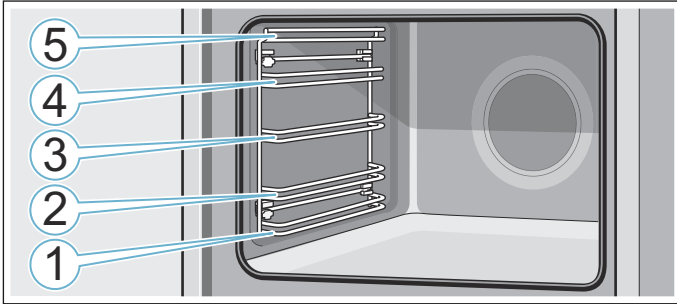
Kui ahi töötab üksnes mikrolainerežiimil, sobib kasutamiseks vaid komplekti kuuluv rest. Universaalpann või küpsetusplaat võivad tekitada sädemeid ja ahjukamber võib kahjustada saada.

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

Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Ahjus on kõige kõrgem tasand mõnikord tähistatud grilli sümboliga.



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


Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.

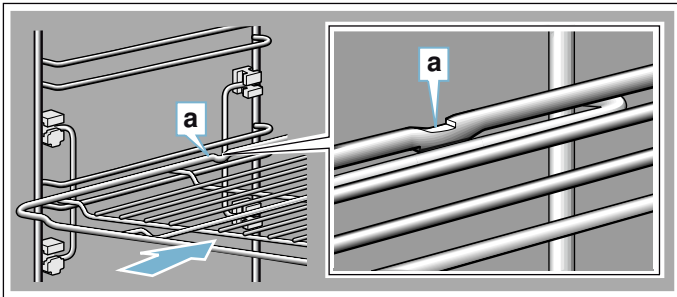
Märkused

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

Fikseerumisfunktsioon

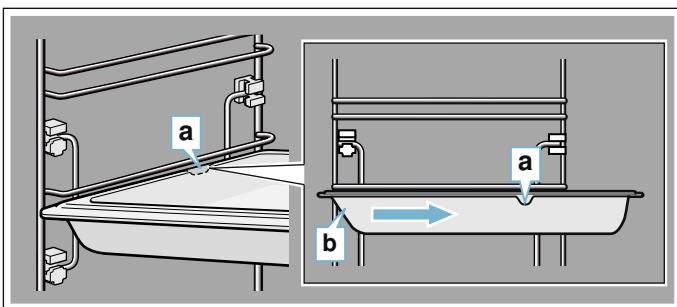
Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

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



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

Joonisel toodud näide: universaalpann



Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid saate osta müügiesindustest või Internetist. Laia valiku tarvikuid oma küpsetusahjule 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 tehete alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).
→ "Klienditeenindus" lk 27

Eritarvikud

Rest

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

Universaalpann, isepuhastuv

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

Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.

Küpsetusplaat, isepuhastuv

Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

Sisseasetatav rest

Liha, linnuliha ja terve kala jaoks.

Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja lihamahla.

Sisseasetatava restiga profi-pann

Suurte koguste valmistamiseks.

Profi-panni kaas

Kaas muudab profipanni professionaalseks hautamisnõuks.

Pitsapann

Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.

Grilliplaat, isepuhastuv

Grillimiseks resti asemel või pitsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpannis.

Leivaküpsetusplaat, isepuhastuv

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

Klaasist hautamisnõu (5,1 liitrit)

Mooritud roogade ja vormiroogade jaoks.

Sobib eriti hästi funktsioonile "Road".

Klaasist alus

Suurte praadide, mahlaste kookide ning vormiroogade jaoks.

Klaaspann

Vormiroogade, köögiviljaroogade ja küpsetiste jaoks.

Illuistud

Mööbli põhja ja seadme alusplaadi katmiseks.

Enne esmakordset kasutamist

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

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 16

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 1.1.2014.

1. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud päev, kuu ja aasta.
2. Puudutage noolt > seni, kuni kõik seadistused on ajakohastatud. Ekraanile ilmub märkus, et esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine


Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Ahjukambri puhastamine

Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

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

Tehke nimetatud seadistused.

Seadistused	
Kuumutusviis	Ülalt/altkuumus 
Temperatuur	240 °C
Kestus	1 tund

Juhised kuumutusviisi ja temperatuuri seadistamiseks leiate järgmisest peatükist.

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

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

Lisatarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

Seadme kasutamine

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

Seadme sisse- ja väljalülitamine

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

Erand: Lapselukku ja signaalkella saab seadistada ka väljalülitatud seadmel.

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

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

Seadme sisselülitamine

Nupust on/off lülitate seadme sisse. Nupu kohal olev on/off süttib sinise tulega.

Ekraanile ilmub Boschi logo ja seejärel kuumutusviis ja temperatuur.

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

Seadme väljalülitamine

Nupust on/off lülitate seadme välja. Nupu kohal olev tuli kustub.

Väljareguleeritud funktsiooni kulgemine katkestatakse. Ekraanile ilmub kellaage.

Märkus: Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, kas kellaage 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 valite välja funktsiooni, siis peab seade olema sisse lülitatud.

1. Vajutage nupule "menu"..
Avaneb funktsioonide menüü.
2. Puudutage soovitud funktsiooni.
Olenevalt funktsioonist saab valida mitme võimaluse vahel.
3. Pöördnupuga muutke valikut.
Olenevalt valikust muutke teisi seadistusi.
4. Käivitage nupuga start/stop.
Ekraanile ilmub kestus. Seadistused ja edenemise joon on nähtavad.

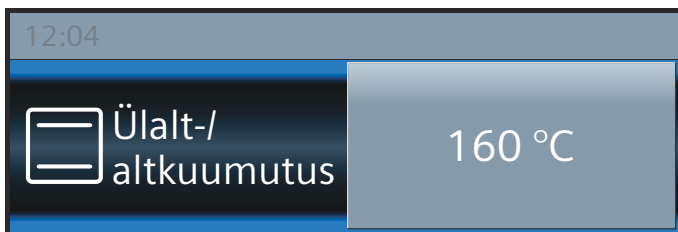
Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

Pärast seadme sisselülitamist kuvatakse soovituslikku kuumutusviisi ja temperatuuri. Selle seadistuse võite nupust start/stop kohe käivitada. Kui soovite seadistada mõnda muud kuumutusviisi, toimige järgmiselt:

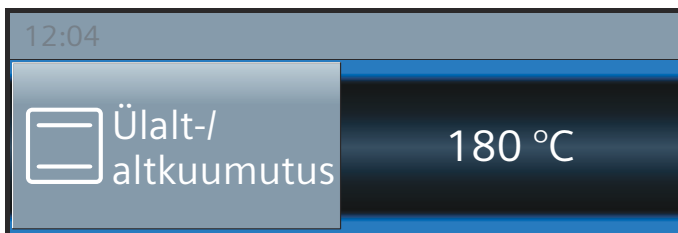
Teisteks seadistusteks muutke väärtusi nagu joonistel kujutatud:

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

1. Pöördnupust muutke kuumutusviisi.



2. Puudutage soovituslikku temperatuuri.
3. Pöördnupust muutke temperatuuri.



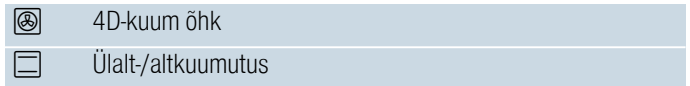
4. Käivitage nupuga start/stop.



Ekraanil kuvatakse seadistatud kuumutusviisi ja temperatuuri.

Kiirkuumus

Nupust »»» saate ahjul eriti kiiresti kuumeneda lasta. Kiirkuumus ei sobi kõikide kuumutusviiside jaoks. Sobivad kuumutusviisid:



Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks asetage roog ja tarvik ahju alles siis, kui kiirkuumus 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 »»». Temperatuurikontroll hakkab täituma.

Kui kiirkuumus on lõppenud, kõlab helisignaali. 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.
→ Lõpetusaeg	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 ja oleku real on "Lõppenud".

- Nupust [i] 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.

- Vajutage nupule ⊖. Signaalkella väli avaneb.
 - 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 ⊕.

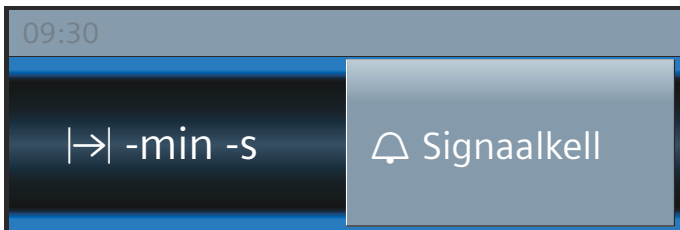
Kestus

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

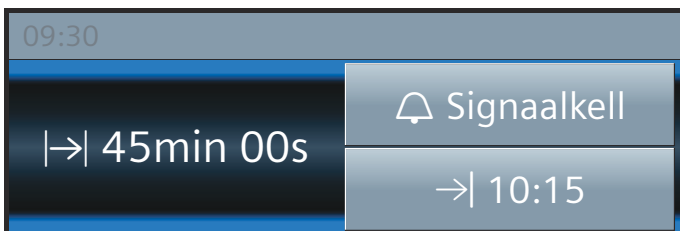
Eeltingimus: seatud on kuumutusviis ja temperatuur.

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

- Vajutage nupule ⊖. Avaneb ajafunktsioonide menüü.



- Pöördnupuga reguleerige välja kestus.



- Käivitage nupuga start/stop.

Kestus|→ hakkab oleku real nähtavalt jooksuma.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb. Oleku real on "Lõppenud". 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.

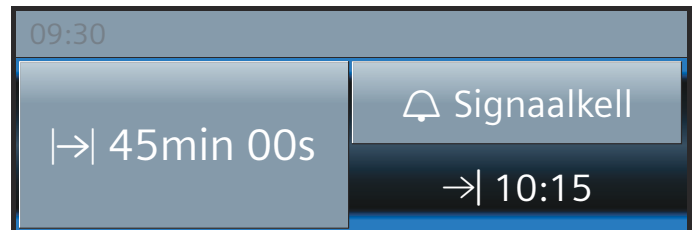
Lõpetusaeg

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

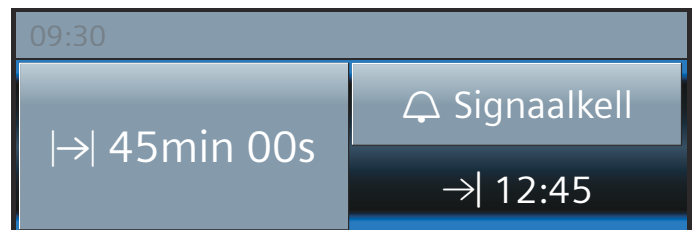
Eeltingimus: seatud programmi ei ole käivitatud. Seatud on kestus. Ajafunktsioonide ⊖ menüü on avatud.

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.

- Puudutage välja "Lõpp →". Näidikule ilmub lõpetusaeg.



- Pöördnupuga seadke lõpetusaeg hilisemaks.



- Kinnitage nupuga start/stop.





Ahi on ooteseisundis. Ahi käivitub õigel ajal. Kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksuma.


Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb. Oleku real on "Lõppenud". Helisignaali võite nupust ⊖ enneaegselt vaigistada.

Lõpetusaja korrigeerimine

See on võimalik seni, kuni ahi on ooteseisundis. Nupust  avage ajafunktsioonide menüü, puudutage "Lõpp →" ja korrigeerige lõpetusaega pöördnupust. Sulgege menüü nupust .

Lõpetusaja katkestamine



See on võimalik seni, kuni ahi on ooteseisundis. Selleks avage nupust  ajafunktsioonide menüü. Puudutage välja "Lõpp →" ja keerake lõpetusaeg pöördnupust tagasi. Aeg jookseb kohe lõpuni.

Lapselukk

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


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 .

Seadme uks lukustub



Põhiseadistustes võite seadistusi muuta nii, et lisaks juhtpaneelile lukustub ka seadme uks.

Ahju uks lukustub, kui ahi on jõudnud temperatuurile ca 50°C. Oleku reale ilmub sümbol . Kui ahi on välja lülitatud, lukustub ahju uks kohe, kui aktiveerite lapseluku.

Põhiseaded

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

Seadistuste muutmise

1. Vajutage nupule on/off.
2. Vajutage nupule "menu". Avaneb funktsioonide menüü.
3. Valige välja funktsioon "Seadistused". Näidikule ilmub esimene põhiseadistus ja seda saab pöördnupust muuta.
4. Puudutage noolt .
5. Pöördnupuga muutke väärtusi.
6. Järgmiste põhiseadistuste juurde liikumiseks vajutage noolele .
7. Salvestamiseks vajutage nupule "menu". Ekraanile ilmub "salvestada" või "tagasi lükata".

Seadistuste loend

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

Muuta on võimalik järgmisi seadistusi:

Seadistus	Valik
Keel	Võimalik valida teisi keeli
Kellaaeg	Õige kellaaaja väljareguleerimine
Kuupäev	Kuupäeva seadmine
Helisignaal	lühike (30 sek) keskmise (1 min) pikk (5 min)
Helisignaal nupule vajutamisel	Välja lülitatud (helisignaal nupust on/off sisse- ja väljalülitamisel jääb alles) Sisse lülitatud
Ekraani eredus	reguleeritav 5 astmes
Kellanaät	Digitaal + kuupäev Analoog Väljas
Valgustus	Töötamisel sees Töötamisel väljas
Automaatselt jätkata	Ukse sulgemisel Automaatselt mitte jätkata (vajutada start/stop-nupule)
Lapselukk	Ukselukk + nupulukk Ainult nupulukk
Töö pärast sisselülitamist	Peamenüü Kuumutusviisid Mikrolainerežiim Kombineeritud mikrolainerežiim Road*
Öine tumendamine	Välja lülitatud Sisse lülitatud (ekraan on 22:00 ja 5:59 vahel tume)
Kaubamärgi logo	Näidikud Mitte kuvada
Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg	soovituslik minimaalne
Sabbat-seadistus	Sisse lülitatud Välja lülitatud
Tehase seadistused	Lähtestada Mitte lähtestada

*) olemas, olenevalt seadme mudelist

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".
Avaneb funktsioonide menüü.
3. Puudutage välja "Seadistused".
4. Noolega > liikuge "kellaaja" juurde.
5. Pöördnupuga muutke kellaiega.
6. Vajutage nupule "menu".
Ekraanile ilmub "salvestada" või "tagasi lükata".

Voolukatkestus

Pärast pärast pikemat voolukatkestust ilmuvad ekraanile esmakordse kasutuselevõtu seadistused.

Reguleerige uuesti välja keel, kellaieg ja kuupäev.



Mikrolaineahi

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

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

Nõu

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

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

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

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

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

Tähelepanu!

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

Nõude test

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

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

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

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

⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

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

Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

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

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

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

Mikrolainevõimsused

Välja saate reguleerida 5 mikrolainevõimsust.

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

Mikrolainerežiimi ja kuumutusviisi kombineeritud seadistamine

Kõiki kuumutusviise ei saa mikrolainerežiimiga kombineerida.

Välja saate reguleerida mikrolainevõimsusi vahemikus 90 W kuni 360 W.

Sobivad kuumutusviisid:

- 4D-kuum õhk
- Ült-/altkuumutus
- Õhuringlusega grill

Laiapinnaline grill

Kitsapinnaline grill

1. Vajutage nupule menu.
Avaneb funktsioonide menüü.
2. Valige välja väli "Kombineeritud mikrolainerežiim".
Ekraanile ilmub soovituslik kuumutusviis, mikrolainevõimsus ja aeg.
3. Puudutage vastavat välja ja pöördnupust reguleerige välja soovitud väärtused.
4. Käivitage nupuga start/stop.
Kestus hakkab nähtavalt jooksma.

Väärtusi saate igal ajal muuta. Selleks puudutage vastavat välja ja muutke väärtusi pöördnupust.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Mikrolainerežiimi töö on lõppenud. Ekraanil on \rightarrow 0min 00s ja oleku reale ilmub "Lõppenud". Helisignaali võite nupust \ominus enneaegselt vaigistada.

Kui soovite mikrolainevõimsust välja reguleerida veel kord, puudutage vastavat välja ja sisestage kestus. Režiim käivitub uuesti.

Töö katkestamine

Vajutage start/stop-nupule: ahi on olekus "paus". Vajutage uuesti start/stop-nupule, töö jätkub.

Seadme ukse avamine: töö katkeb.
Ukse sulgemine: töö jätkub.

Töö lõpetamine

Vajutage nupule on/off.

Mikrolainevõimsuse seadistamine

Mikrolainerežiimil parima tulemuse saavutamiseks asetage rest alati tasandile 2.

1. Vajutage nupule menu.
Avaneb funktsioonide menüü.
2. Valige välja väli "Mikrolainerežiim".
Näidikule ilmub soovituslik mikrolainevõimsus ja aeg.
3. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud mikrolainevõimsus ja/või aeg.
4. Käivitage mikrolainerežiim start/stop-nupust.
Kestus hakkab nähtavalt jooksma.

Väärtusi saate igal ajal muuta. Selleks puudutage vastavat välja ja muutke väärtusi pöördnupust.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Mikrolainerežiimi töö on lõppenud. Ekraanil on \rightarrow 0min 00s ja oleku reale ilmub "Lõppenud". Helisignaali võite nupust \ominus enneaegselt vaigistada.

Kui soovite mikrolainevõimsust välja reguleerida veel kord, puudutage vastavat välja ja sisestage kestus. Režiim käivitub uuesti.

Töö katkestamine

Vajutage start/stop-nupule: ahi on olekus "paus". Vajutage uuesti nupule, töö jätkub.

Seadme ukse avamine: töö katkeb. Pärast ukse sulgemist vajutage uuesti start/stop-nupule. Töö jätkub.

Töö lõpetamine

Vajutage nupule on/off.

Kuivatamine

Kuivatusfunktsioonil ahi soojeneb ja ahjus olev niiskus aurustub. Kasutage kuivatusfunktsiooni iga kord pärast mikrolainerežiimi kasutamist.

1. Vajutage nupule "menu".
Avaneb funktsioonide menüü.
2. Valige välja kuivatusfunktsioon.
3. Käivitage nupuga start/stop.
Kuivatamine käivitub ja lõpeb 10 minuti pärast automaatselt.

Avage seadme uks ja jätke see 1 kuni 2 minutiks lahti, et ahi täielikult kuivaks.



Praetermomeeter

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

Kuumutusviisid

Kui olete ahjuga ühendanud praetermomeetri, saate kasutada järgmisi kuumutusviise.

Mõne kuumutusviisi puhul saate kuumutusviisi kombineerida mikrolainerežiimiga. Valige välja "Kombineeritud mikrolainerežiim".

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

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

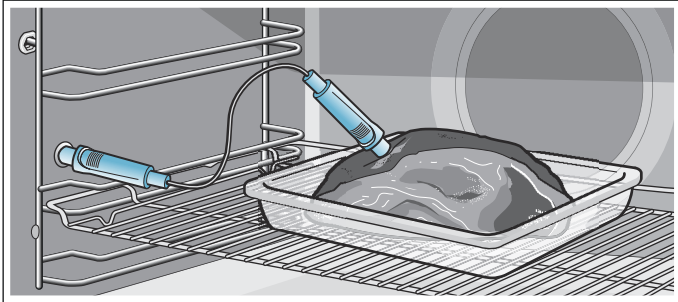
Enne kui tõstate roa ahju, torgake lihasse praetermomeeter.

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

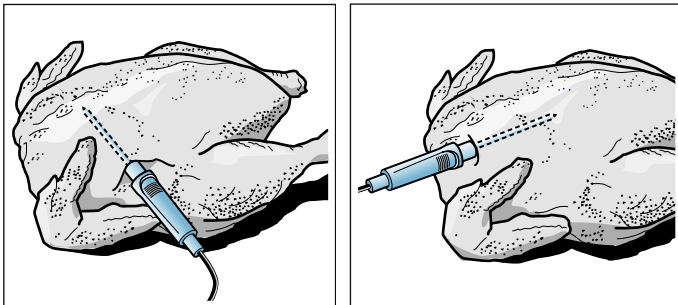
Tähelepanu!

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

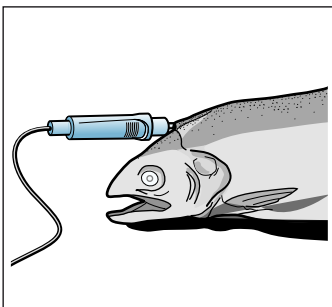
Liha: suurte tükkide puhul torgake praetermomeeter ülalt poolviltu lõpuni liha sisse. Õhemate tükkide puhul torgake küljelt kõige paksemasse kohta.



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



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



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

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

Tähelepanu!

Ärge jätke praetermomeetri juhet millegi vahele.


Ärge kasutage kaanega kaetud nõu.

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

Sisitemperatuuri seadmine

1. Ühendage praetermomeeter ahju vasakul küljel olevasse pessa.
2. Pöördnupuga reguleerige välja kuumutusviisi või režiim "Roast".
3. Puudutage soovituslikku temperatuuri ja reguleerige temperatuur pöördnupust välja.
4. Puudutage välja "Sisitemperatuur" ja pöördnupust reguleerige sisitemperatuur välja. Vajaduse korral saate lisaks sisse lülitada mikrolainerežiimi.
5. Käivitage nupuga start/stop.

Toiduaine seatud sisitemperatuur on saavutatud

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

Sisitemperatuuri muutmine

Sisitemperatuuri saate igal ajal muuta.

Katkestamine

Tõmmake praetermomeeter pesast välja.

⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

Sisitemperatuuriandur ja ahju sisepind on väga kuumad. Sisitemperatuurianduri sissepanekul ja väljavõtmisel kasutage pajakindaid.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Vale sisitemperatuurianduri kasutamine võib kahjustada isolatsiooni. Kasutage üksnes selle seadme jaoks ette nähtud sisitemperatuuriandurit.

Eri toiduainete sisitemperatuurid

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 29

Toiduaine	Sisitemperatuur °C
Linnuliha	
Kana	80-85
Kanafilée	75-80
Part	80-85
Pardirind, poolküps	55-60
Kalkun	80-85
Kalkunifilée	80-85
Hani	80-90

Toiduaine	Sisetemperatuur °C
Sealiha	
Seakael	85-90
Seafilee, poolküps	62-70
Seaselg, küps	72-80
Veiseliha	
Veisefilee või rostbiif, inglisevärane	45-52
Veisefilee või rostbiif, poolküps	55-62
Veisefilee või rostbiif, küps	65-75
Vasikaliha	
Vasikapraad, taine	75-80
Vasikapraad, aba	75-80
Vasikakoot	85-90
Talleliha	
Tallekints, poolküps	60-65
Tallekints, küps	70-80
Talleselg, poolküps	55-60
Kala	
Kala, terve	65-70
Kalafilee	60-65
Muu	
Pikkpoiss, kõik lihasordid	80-90
Roogade soojendamise, regenererimine	65-75


Sabbath-seade

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

Sabbat-seadistuse käivitamine

Eeltingimus: olete põhiseadistustes aktiveerinud valiku "Sabbat-seadistus sisse lülitatud". → "Põhiseaded" lk 16

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

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

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb. Oleku reale ilmub "Lõppenud".

Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Lõpetusaega ei ole võimalik hilisemaks seada.

Sabbat-seadistuse katkestamine

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


Puhastusfunktsioon

Isepuhastuse režiimil on ahjukambri puhastamine imelihtne. Ahi kuumeneb väga kõrgele temperatuurile. Kõpsetamisel ja grillimisel tekkinud jäägid põlevad ära.


Saate valida kolme puhastusrežiimi vahel.

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

Mida tugevamad ja vanemad on jäägid, seda jõulisem peaks olema puhastusrežiim. Puhastamise energiakulu on ca 2,5-4,7 kWh

Märkus: Teie ohutuse tagamiseks lukustub ahju uks automaatselt. Ahju ust saab avada alles siis, kui lukustuse sümbol  oleku real kustub. Ahju tuli ei põle puhastuse ajal.

Hoiatus Põletusoh!

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

Enne puhastusfunktsiooni

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

Puhastage ahju siseuks ja ahjukambri ääred tihendi piirkonnas. Ärge küürige ega eemaldage tihendit.

Märkus: Puhastuse ajaks võite komplekti kuuluvad emailitud tarvikud ahju jätta. Reste ei tohi puhastuse ajaks ahju jätta. Restid ei talu puhastusfunktsiooni ja nende värvus muutub. Muud lisatarvikud, mis taluvad puhastusfunktsiooni, leiate lisatarvikute tabelist. → "Tarvikud" lk 11

⚠️ Hoiatus**Tuleoht!**



- Lahtised toidujäägid, rasv ja praavedelik võivad puhastuse ajal süttida. Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust lahtine mustus ja tarvikud.
- Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid. Hoidke seadme esikülg vaba. Hoidke lapsed seadmest eemal.

⚠️ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!


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

Isepuhastuse seadmine


- Vajutage nupule "menu".
Avaneb funktsioonide menüü.
- Valige välja funktsioon "Isepuhastus".
Näidikule ilmub soovituslikuna puhastusrežiim 3.
Puhastuse võite nupust start/stop käivitada või
- valida pöördnupust välja mõne teise puhastusrežiimi.
- Nupust start/stop käivitage puhastus.

Veidi aega pärast käivitamist lukustub ahju uks. Lukustuse sümbol  ilmub paremale poole oleku reale kulgeva kestuse kõrvale. Ahju ust saab avada alles siis, kui sümbol  oleku real kustub.

Kui puhastus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb. Oleku reale ilmub "Lõppenud". Helisignaali võite nupust  välja lülitada. Oleku reale ilmub "Seade jahtub".

Puhastuse katkestamine

Nupust on/off lülitage ahi välja. Ahju ust saab avada alles siis, kui sümbol  oleku real kustub.

Puhastusrežiimi muutmine

Pärast käivitamist ei saa puhastusrežiimi enam muuta.

Võite puhastuse välja reguleerida nii, et see leiab aset öösel

Kuidas lõpetusaega hilisemaks seada, seda saate teada peatükist "Ajaseadistused". Ahju saate päeval kogu aeg kasutada. → "Ajafunktsioonid" lk 14

Pärast puhastusfunktsiooni

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

Märkused

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

**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 olema 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 leiab hooldekeskusest. Järgige tootja juhiseid.

⚠️ Hoiatus – Põletuse oht!

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

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

Plast	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Värvitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Ukseklaasid	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega roostevabast terasest küürimiskäsna.
Uksekäepide	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Kui uksekäepidemele satub katlakivieemaldit, pühkige see kohe maha. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada.
Seadme sisepinnad	
Emailitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Sissekõrbenud toidujäägid eemaldage nõudepesuvahendilahuse ja niiske lapi abil. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti. Soovitav on kasutada puhastusfunktsiooni. → "Puhastusfunktsioon" lk 20 Märkus: Toiduainete jäägid võivad tekitada valgeid laike. Need ei ole probleemiks ega mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral eemaldage need sidrunhappega.
Ahjuvalgustuse klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumise korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
Roostevabast terasest uksekate	Roostevaba terase puhastusvahend: Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. Puhastamiseks võtke uksekate maha.
Ukse roostevabast terasest sise-raam	Roostevaba terase puhastusvahend: Järgige tootja juhiseid. Sellega saab kõrvaldada värvimuutusi. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Siinisüsteem	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas.

Tarvik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna.
--------	---

Märkused

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

Seadme hoidmine puhtana

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

Nõuanded

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

Kanderaamistikud

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

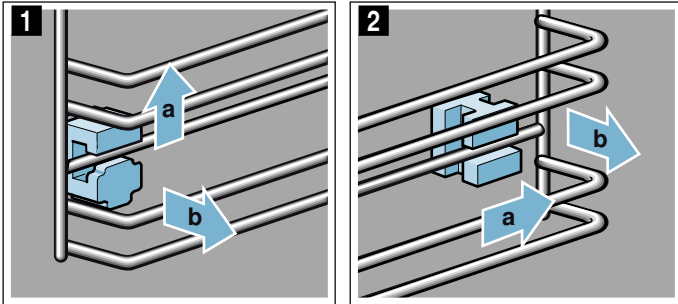
Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek

⚠ Hoiatus – Põletusohut!

Kanderaamistikud lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi kanderaamistikke. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Kanderaamistike mahavõtmine

1. Suruge kanderaamistik eest üles **a** ja võtke kinnitustest välja **b** (joonis **1**).
2. Seejärel lükake kogu kanderaamistikku veidi tahapoole **a** ja eemaldage **b** (joonis **2**).

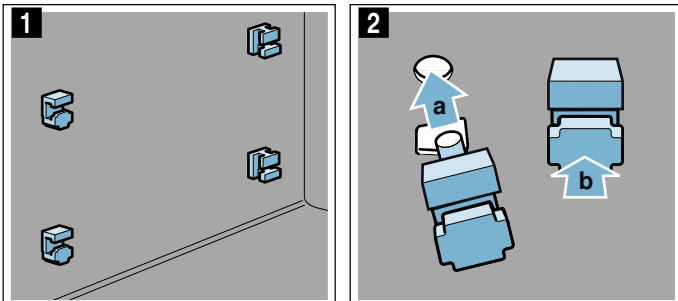


Puhastage kanderaamistikke pesuvahendi ja käsnaga. Tõrksa mustuse korral kasutage harja.

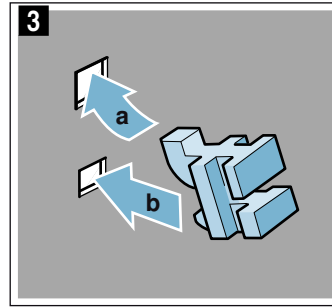
Hoidikute kinnitamine

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

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

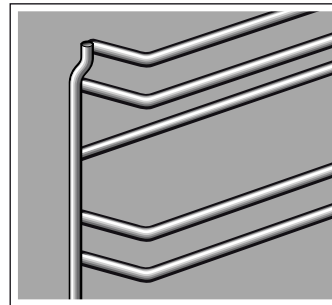


3. Kinnitage tagumine hoidik konksuga ülemisse auku **a** ja suruge alumisse auku **b** (joonis **3**).



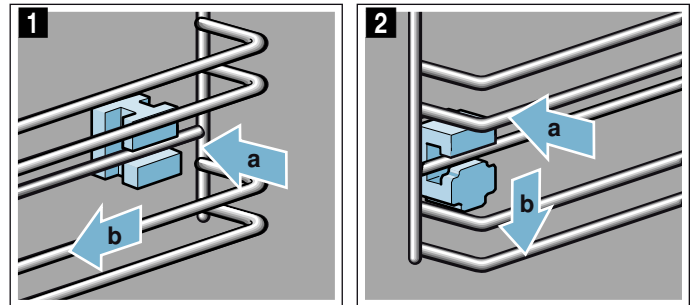
Kanderaamistike paigaldamine

Tagasipanekul jälgige, et kanderaamistiku kitsam pool jääb üles (vt joonist).



Kanderaamistikud sobivad paremale ja vasakule.

1. Asetage kanderaamistiku tagumine pool ülalt ja alt kohale **a** ja tõmmake kanderaamistikku ettepoole **b** (joonis **1**).
2. Seejärel fikseerige esiosa **a** ja suruge kanderaamistikku allapoole **b** (joonis **2**).



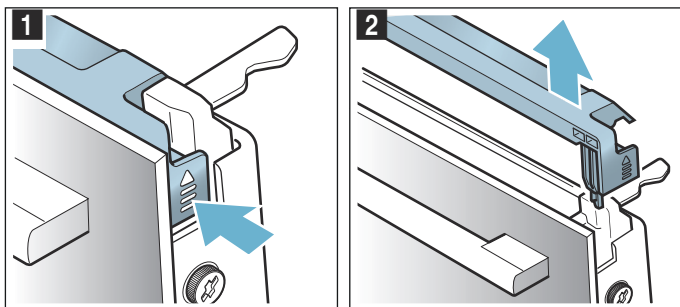
Seadme uks

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

Uksekatte eemaldamine

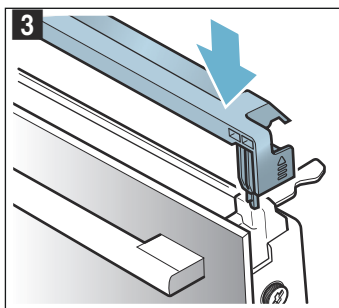
Uksekattes olev roostevaba teras võib värvi muuta. Põhjalikumaks puhastamiseks võite katte eemaldada.

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



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

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



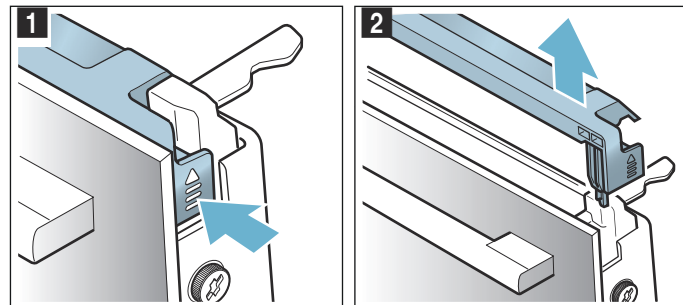
5. Sulgege seadme uks.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

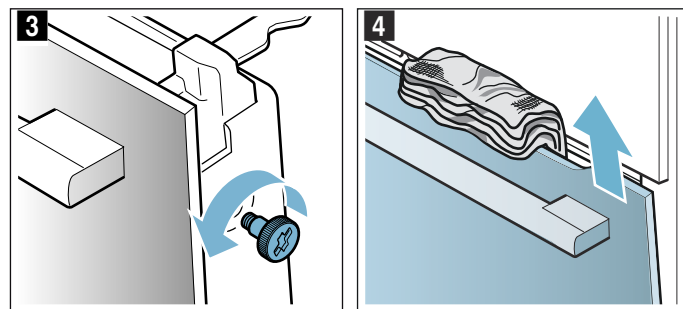
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

Seadme küljest eemaldamine

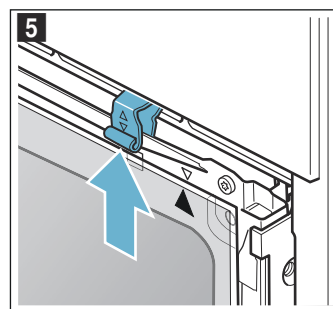
1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt kattele (joonis 1).
3. Eemaldage kate (joonis 2).



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



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

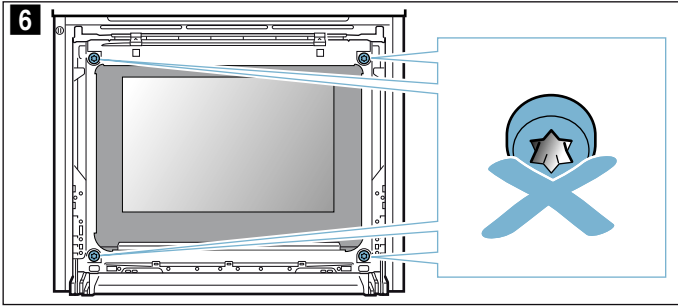


Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

⚠ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

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

Ärge keerake välja nelja musta kruvi (joonis 6).

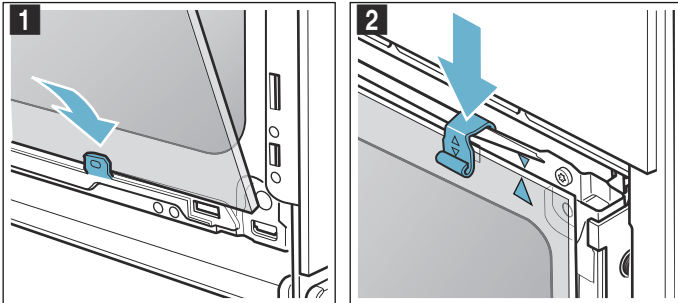
**⚠ Hoiatus
Vigastuste oht!**

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

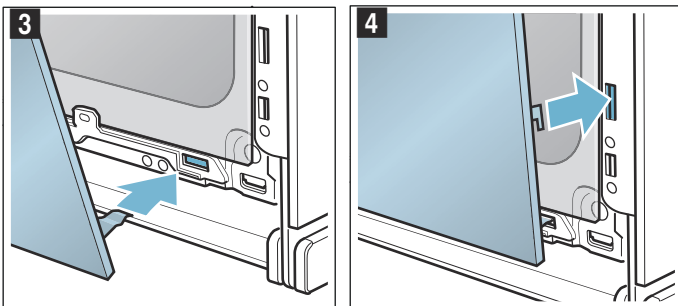
Paigaldamine seadme külge

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

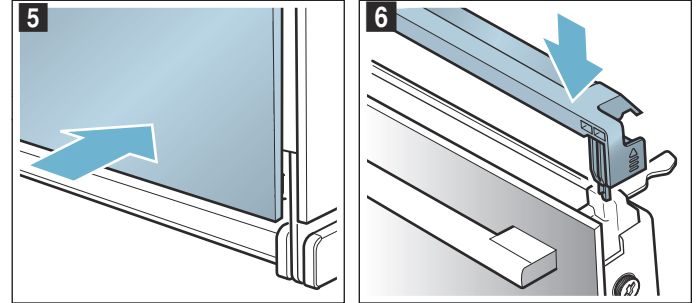
1. Asetage vaheklaas alt hoidikusse (joonis 1) ja suruge ülalt kohale.
2. Suruge mõlemad hoidikud alla (joonis 2).



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



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



9. Sulgege seadme uks.

Tähelepanu!

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

🔍 Mida teha tõrgete korral?

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

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






leiate toiduvalmistamise kohta palju nõuandeid ja juhiseid. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 29

⚠️ 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.

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
Seadme ust ei saa avada, ekraanil põleb sümbol  .	Seadme uks on lukustunud seniks, kuni ahi on jahtunud.	Oodake, kuni sümbol  kustub
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
Ahju tuli ei põle enam	LED-pirn on defektne	Pöörduge hooldekeskusse

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.

Ahjulambid

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

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

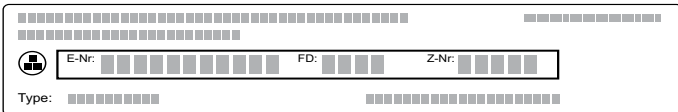
Klienditeenindus

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, FD, Z-Nr, and Type. Each field is represented by a series of small squares, indicating where the user should enter the corresponding information.

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 vales käsitsemisest tingitud tõrgete korral on hooldustehniku viisit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

Road

Funktsiooniga "Road" saate valmistada kõige erinevamaid roogi. Õigete seadistuste valik jääb seadme hooleks.

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

Märkused seadistamise kohta

- Toiduvalmistamise tulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ning keedunõu suurusest ja liigist. Parima tulemuse saavutamiseks kasutage ainult laitmatu kvaliteediga toiduaineid ja külmkapitemperatuuril liha. Sügavkülmutatud roogade puhul kasutage üksnes vahetult sügavkülmast võetud toiduaineid.
- Mõne roa puhul kuvatakse soovituslikku temperatuuri, kuumutusviisi ja kestust. Temperatuuri ja kestust saate muuta vastavalt oma vajadustele.
- Teiste roogade puhul kuvatakse käsku sisestada kaal. Sisestage alati kogukaal, välja arvatud juhul, kui kuvatakse teistsugust käsku. Seade seadistab Teie eest aja ja temperatuuri. Väljapoole ettenähtud kaaluvahemikku jäävat kaalu sisestada ei saa.
- Roogade puhul, mille temperatuurivaliku teeb Teie eest seade, võidakse kasutada kuni 300 °C temperatuuri. Seetõttu veenduge, et küpsetusnõu on piisavalt kuumuskindel.
- Teile antakse juhiseid nt nõude, tasandite või lihale vedeliku lisamise kohta. Mõnda rooga tuleb vahepeal segada või keerata. Selle kohta ilmub pärast käivitamist korraks ekraanile asjaomane juhise. Õigel ajal tuleb seda Teile meelde helisignaali.
- Soovitusi sobivate nõude kohta ning muid näpunäiteid toiduvalmistamiseks leiate käesoleva kasutusjuhendi lõpust. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 29

Mikrolainerežiim

Mõne roa puhul aktiveerub automaatselt mikrolainerežiim. Mikrolainerežiimil lüheneb küpsetusaeg tunduvalt, isegi kuni poole võrra. Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivad. Peatükis "Mikrolainerežiim" leiate juhiseid sobivate nõude kohta. → "Mikrolaineahi" lk 17

Praetermomeeter

Mõne roa puhul saate kasutada ka praetermomeetrit. Kui olete praetermomeetri seadmega ühendanud, saate valmistada vaid roogi, mille puhul on praetermomeetri kasutamine võimalik. Ahju temperatuuri ja sisetemperatuuri saate igal ajal muuta. → "Praetermomeeter" lk 18

Roa valimine

Road on üles ehitatud ühtse struktuuri alusel:

- Kategooria
- Toit
- Roog

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

Kategooriad	Toidud
Koogid	Vormikoogid
	Plaadikoogid
	Väikesed küpsised
	Küpsised
Leib-sai, kuklid	Leib
	Kuklid
Pitsa, soolased küpsised	Pitsa
	Soolased pirukad, quiche
Vormiroad, sufleed	Vormiroog, soolane, värsk, keedetud komponentidest
	Lasanje, värsk
	Kartulivorm, toored komponendid, 4 cm pak-sune
	Vormiroog, magus, värsk
Sügavkülmutatud tooted	Suflee väikestes vormides
	Pitsa
	Kuklid
	Vormiroad
	Kartulitooted
Linnuliha	Linnuliha, kala
	Kana
	Part, hani
Liha	Kalkun
	Sealiha
	Veiseliha
	Vasikaliha
	Lambaliha
	Ulukiliha
	Liharoad
Kala	Kala
	Kalafilee
Lisandid, köögivilid	Köögivilid
	Kartulid
	Riis
	Teravili
Toitude sulatamine	Leib-sai, kuklid
	Koogid
	Liha, linnuliha
	Kala

Roa seadistamine

Teid juhatakse läbi valitud roa seadistusprotsessi. Puudutage kogu aeg välja "Edasi".

1. Vajutage nupule menu.
Avaneb funktsioonide menüü.
2. Valige funktsioon "Road".
Ekraanile ilmub esimene kategooria.
3. Pöördnupuga valige välja soovitud kategooria.
4. Puudutage välja "Edasi".
5. Pöördnupuga valige välja toit.
6. Puudutage välja "Edasi".
7. Pöördnupuga valige välja roog.
8. Puudutage välja "Edasi".
9. Pöördnupuga reguleerige välja kaal.
Märkus: Kui puudutate välja „Nõuanded”, saate teavet tasandite, keedunõude jm kohta.
10. Käivitage nupuga start/stop.

Seadistamine on lõpetatud

Kõlab helisignaali. Oleku reale ilmub "Lõppenud". Ahju kuumenemine lõpeb. Helisignaali võite nupust ☹ enneaegselt vaigistada.

Kui Te ei ole küpsetustulemusega rahul, võite küpsetusaega veelkord pikendada. Puudutage välja "Järelküpsetamine". Ilmub soovituslik kestus, mida saate aga muuta.

Kui olete küpsetustulemusega rahul, puudutage välja "Lõpetamine". Ekraanile ilmub "Head isu!".

Seadistamise katkestamine

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

Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Mõne roa puhul võite lõpetusaja hilisemaks seada. Kuidas lõpetusaega hilisemaks seada, seda saate teada ajafunktsioonide alt. → "Ajafunktsioonid" lk 14

Kui olete välja reguleerinud lõpetusaja, ilmub ekraanile ooteaeg. Oleku real on aeg, mil programm lõpeb. Seadistusi muuta ei saa. Jälgige, et kergesti riknevad toidud ei jää ahju liiga kauaks.

Meie köögistuudios katsetatud

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

Märkus: Toidu valmistamisel võib ahju tekkida rohkelt veeauru.

Seade on väga energiatõhus ja sellest eraldub töötamise ajal väga vähe kuumust. Seadme sise- ja välistemperatuuri vahel on väga suured erinevused, mistõttu võib uksele, juhtpaneelile ja külgnevale köögimööblile tekkida kondensaadniiskust. See on füüsikaliselt tingitud normaalne nähtus. Eelkuumutamise või ukse ettevaatliku avamisega võib kondensaati vähendada.

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.

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Kui soovite küpsetada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga, lüheneb küpsetusaeg märkimisväärselt.

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

→ "Mikrolaineahi" lk 17

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

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

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga on võimalik vaid ühel tasandil.

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

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

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Valgeplekist vormid, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ja kook ei pruunistu ühtlaselt. Kui küpsetate nende vormidega ja soovite kasutada kuumutusviisi Ülalt-/altkuumutus, 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 märg. Pange roog ja tarvik ahju alles pärast ahju eelkuumutamist.

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Vormikoogid						
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	2		150-170	-	50-70
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	2		160-180	90	30-40
Keeks, lihtne, 2 tasandit	Ümar/piklik vorm	3+1		140-150	-	60-80
Keeks, hõrk	Ümar/piklik vorm	2		150-170	-	60-80
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Keeksivorm	2		160-180	-	40-60
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Keeksivorm	2		160-180	90	35-45
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	3		160-180	-	20-30
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina-põhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		150-170	-	65-85
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina-põhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
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 lahtikäivas vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	2		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
Plaadikoogid						
Kattega keeks	Küpsetusplaat	3		160-180	-	20-40
Keeks, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	-	30-50
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		170-190	-	25-35
Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-170	-	35-45
Muretainakook mahlase kattega	Universaalpann	3		160-180	-	55-75
Šveitsipärane plaadikook	Universaalpann	3		170-190	-	45-55
Pärmitainakook kuiva kattega	Universaalpann	3		160-180*	-	15-25
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	20-30
* eelkuumutada						
** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Pärmitainakook mahlase kattega	Universaalpann	3		180-200	-	30-40
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	45-60
Palmiksai, kringel	Küpsetusplaat	2		160-170	-	25-35
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-190*	-	15-20
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
Struudel, külmutatud	Universaalpann	3		200-220	90	20-25
Väikesed küpsetised						
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		160**	-	20-30
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150**	-	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150**	-	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140**	-	35-45
Muffinid	Muffiniplaat	3		170-190	-	15-20
Muffinid, 2 tasandit	Muffiniplaat	3+1		160-180*	-	15-30
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	25-40
Pärmitainast väikesed küpsetised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	25-40
Lehttainaküpsetised	Küpsetusplaat	3		170-190*	-	20-35
Lehttainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		170-190*	-	20-45
Lehttainaküpsetis, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		170-190*	-	20-45
Lehttainaküpsetis, õhuke, 4 tasandit	4 resti	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220	-	30-40
Keedutainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	-	35-45
Täidisega küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	20-30
Küpsised						
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150**	-	25-40
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150**	-	25-40
Küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150**	-	30-40
Küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-140**	-	35-55
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-160	-	15-30
Küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	-	15-30
Küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140-160	-	15-30
Besee	Küpsetusplaat	3		80-90*	-	120-150
Besee, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		80-90*	-	120-180
Mandliküpsised	Küpsetusplaat	3		90-110	-	20-40
Mandliküpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-110	-	25-45
Mandliküpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		90-110	-	30-45
* eelkuumutada						
** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						

Nõuandeid küpsetamiseks

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

Leib ja sai

Seadmel on erinevad kuumutusviisid leiva ja saia küpsetamiseks. Seadistustabelitest leiute 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 "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Asetage nõu ja vormid alati restile.

Universaalpann või küpsetusplaat

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

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

Küpsetuspaber

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

Sügavkülmutatud tooted

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

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

Soovituslikud seadistused

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

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

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

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

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






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













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

Tähelepanu!

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Leib					
Sai, 750 g	universaalpann või piklik vorm	2		210-220* 180-190	10-15 25-35
Segajahust leib, 1,5 kg	universaalpann või piklik vorm	2		210-220* 180-190	10-15 40-50
Täisteraleib, 1 kg	universaalpann	2		210-220* 180-190	10-15 40-50
Lavašš	universaalpann	3		250-270	20-25
Kuklid					
Eelküpsetatud kuklid või baguetid**	universaalpann	3		-	-
Kuklid, magusad, värsked	küpsetusplaat	3		170-190*	10-20
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		-	-
Kuklid, külmutatud					
Eelküpsetatud kuklid või baguetid**	universaalpann	3		-	-
Saiakesed**	universaalpann	3		-	-
Croissant	universaalpann	3		170-190	30-35

* eelkuumutada

** Järgige pakendil toodud juhiseid

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Röstsai					
Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	Rest	3		190-210	10-15
Üleküpsetatud röstsai, 12 tk	Rest	3		230-250	10-15
Röstsai pruunistamine (mitte eelkuumutada)	Rest	5		3	3-5
* eelkuumutada					
** Järgige pakendil toodud juhiseid					

Pitsa, quiche ja soolased pirukad

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

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

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

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Kui soovite küpsetada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga, lüheneb küpsetusaeg märkimisväärselt.

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

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

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga on võimalik vaid ühel tasandil.

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

Mitmel tasandil küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamine:

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

Neljal tasandil küpsetamine:

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

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

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

Rohke kattega pitsa küpsetamiseks kasutage universaalpanni.

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Valgeplekist vormid, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ja kook ei pruunistu ühtlaselt. Kui küpsetate nende vormidega ja soovite kasutada kuumutusviisi Ühalt-/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 paljude roogade jaoks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taina liigist ja kogusest. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem.

Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Märkus: Kõrgem temperatuur ei lühenda küpsetamisaega. Roog oleks küps vaid väljast, kuid jääks seest tooreks.





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
























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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Pitsa						
Pitsa, värsk	küpsetusplaat	3		200-220	-	25-35
Pitsa, värsk, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	-	35-45
Pitsa, värsk, õhukesepõhjaline	Pitsapann	2		250-270	-	20-25
Pitsa, värsk, õhukesepõhjaline	Pitsapann	2		220-230	-	20-30
Pitsa, jahutatud**	Rest	3		-	-	-
Pitsa, külmutatud						
Pitsa, õhukesepõhjaline, 1 tk**	Rest	3		-	-	-
Pitsa, õhukesepõhjaline, 1 tk	universaalpann	2		210-230	90	10-20
Pitsa, õhukesepõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		190-210	-	20-25
Pitsa, paksupõhjaline, 1 tk**	Rest	3		-	-	-
Pitsa, paksupõhjaline, 1 tk	universaalpann	2		180-200	90	15-25
Pitsa, paksupõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		190-210	-	20-30
Pitsa-baguette**	Rest	3		-	-	-
Pitsa-baguette, 2 tk	universaalpann	2		180-200	90	10-20
Minipitsad**	universaalpann	3		-	-	-
Minipitsad, 9 tk	universaalpann	2		210-230	90	10-20
Minipitsad, Ø7 cm, 4 tasandil	4 resti	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Soolased pirukad ja quiche						
Soolased pirukad vormis	lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Soolased pirukad vormis	lahtikäiv vorm Ø28 cm	1		180-200	90	35-40
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 originaalartavikuid. Need on ahju ja kuumutusviiside jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

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

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

→ "Mikrolaineahi" lk 17

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

Tasandid

Kasutage alati märgitud tasandeid.

Võite küpsetada ühel tasandil vormides või universaalpannil.

- Vormid restil: tasand 2
- Universaalpann: tasand 3

Sufleed saab valmistada ka universaalpannil olevas veevannis. 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 õigesti.

Rest

Asetage rest ahju nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb

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

Universaalpann

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

Nõu

Vormiroogade ja gratäänide jaoks kasutage suurt madalat nõud. Kitsastes kõrgetes nõudes küpsevad road kauem ja lähevad pealt liiga pruuniks.

Soovituslikud seadistused

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






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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	2		200-220	-	30-50
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	2		150-170	360	20-30
Magus vormiroog	Ahjuvorm	2		170-190	-	40-60
Magus vormiroog	Ahjuvorm	2		150-170	360	20-30
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	2		160-180	-	50-60
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	2		180-200	360	20-30
Lasanje, külmutatud, 400 g**	Rest	2		-	-	-
Lasanje, külmutatud, 400 g	Kaaneta nõu	2		200-210	180	20-25
Kartuligratään, toored komponendid, max 4 cm paksune	Ahjuvorm	2		160-190	-	50-70

* eelkuumutada
** Järgige pakendil toodud juhiseid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Kartuligratään, toored komponendid, max 4 cm paksune	Ahjuvorm	2		170-190	360	20-25
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm kõrgune, 2 tasandil	Ahjuvorm	3+1		150-170	-	60-80
Suflee	Ahjuvorm	2		160-180*	-	35-45
Suflee	Portsjonivormid	2		170-190	-	65-75
* eelkuumutada						
** 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 rest ettenähtud tasandile nii, et "Microwave" kirjaga külg jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Lisaks asetage universaalpann selle all olevale tasandile nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas.

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

Küpsetusnõus küpsetamine

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

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

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist hautamisnõud peegeldavad soojust nagu peegel ja on vaid 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.

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

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

Erinevalt tavarežiimist sõltub küpsetusaeg kombinatsioonis mikrolainerežiimiga küpsetamisel kogukaalust.

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

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud. Metallist või malmist küpsetusvormid sobivad kasutamiseks üksnes ilma mikrolainerežiimita. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "Mikrolaineahi" lk 17

Grillimine

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

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

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

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

Märkused

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

Praetermomeeter

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

praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 18

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 temperatuur. 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 külg, kui möödunud on ca 1/2 kuni 2/3.






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



















Nõuanded





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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Kana						
Kana, 1 kg	Rest	2		200-220	-	60-70
Kana, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	2		230-250	360	25-35
Kanafilee, 150 g tükk (grillida)	Rest	4		3*	-	15-20
Kanafilee, 150 g tükk, 2 tk (grillida)	Kaaneta nõu	2		190-210	180	25-30
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	3		220-230	-	30-35
Kanatükid, 4 tk, 250 g tükk	Kaaneta nõu	2		190-210	360	20-30
Kananagitsad, külmutatud**	Universaalpann	3		-	-	-
Kananagitsad, külmutatud, 250 g	Universaalpann	2		190-210	360	10-15
Broiler, 1,5 kg	Rest	2		200-220	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	360	30
					180	15-25
Part & hani						
Part, 2 kg	Rest	2		180-200	-	90-110
Part, 2 kg	Rest	2		170-190	180	60-80
Pardirind, 300 g tükk	Rest	3		230-250	-	25-30
Hani, 3 kg	Rest	2		160-180	-	120-150
Hani, 3 kg	Rest	2		170-190	180	80-90
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	2		210-230	-	40-50
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	2		170-190	180	30-40
Kalkun						
Noor kalkun, 2,5 kg	Rest	2		180-200	-	70-90
* 5 minutit eelkuumutada						
** Järgige pakendil toodud juhiseid						

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

* 5 minutit eelkuumutada
** Järgige pakendil toodud juhiseid

Liha

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

Küpsetamine ja moorimine

Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.

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

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

Küpsetamine restil

Restil läheb liha kõikidest külgedest eriti krõbedaks.

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

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

Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus

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

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

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

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

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

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

Kaanega kaetud nõu

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

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

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

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

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

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

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

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

Erinevalt tavarežiimist sõltub küpsetusaeg kombinatsioonis mikrolainerežiimiga küpsetamisel kogukaalust.

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

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

kohta toodud juhistest. → "Mikrolaineahi" lk 17

Tähelepanu!

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

Grillimine

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

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

Kasutage võimalikult ühesuurusi, ühepaksuseid ja üheraskuseid grillitavaid toiduaineid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad hästi mahlasteks. 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 seadud grillimisrežiimist.
- Grillimisel võib tekkida suitsu.

Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomasest peatükis. Seal saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 18

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 ühesuurused.






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











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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Sealiha						
Seapraad ilma kamarata, nt kaela-karbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	-	110-130
Seapraad ilma kamarata, nt kaela-karbonaad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		220-240	360	55-65
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	Rest	2		190-200	-	130-140
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		220-230	-	70-80
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		230-240	90	50-60
Seafilee, 400 g	Rest	3		220-230	-	20-25
Vähese kondiga suitsukarbonaad, 1 kg (lisada veidi vett)	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	-	70-90
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg	Kaaneta nõu	2		-	360	40-50
Sealihaloõigud, 2 cm paksused	Rest	5		2	-	16-20
Sealihamedaljonid, 3 cm paksused (5 min eelkuumutada)	Rest	5		3*	-	8-12
* eelkuumutada						
** ilma keeramata						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolaine- võimsus vat- tides	Kestus minutites
Veiseliha						
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Rest	2		210-220	-	40-50
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	2		240-260	90	30-40
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-220	-	130-160
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Rest	2		220-230	-	60-70
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		240-260	180	30-40
Lihalõik, 3 cm paksune, poolküps (mitte eelkuumutada)	Rest	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm kõrgune	Rest	4		3	-	25-30
Vasikaliha						
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		160-170	-	100-120
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-210	90	70-80
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		200-210	-	100-120
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		200-220	180	30
					90	30-40
Lambaliha						
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	-	50-80
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		240-260	360	30
					180	35-40
Lambaselg kondiga**	Rest	2		180-190	-	40-50
Lambaselg kondiga, 1 kg**	Kaaneta nõu	2		190-210	90	30-40
Lambakarbonaad	Rest	3		3	-	12-16
Grillvorstid	Rest	4		3	-	10-15
Liharoad						
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	60-70
Pikkpoiss, 1 kg + 20 ml vett	Kaaneta nõu	2		170-190	360	30-40
* 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.
Praad ei ole läbi küpsenud.	Lõigake praad lahti. Valmistage hautamishõõs kaste ja asetage praelõigud kastmesse. Küpsetage liha valmis ainult mikrolainerežiimil.

Kala

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

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

Kala on küps siis, kui seljauime saab kergesti eemaldada.

Küpsetamine ja grillimine restil

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

Olenevalt kala suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Tilkuv vedelik kogutakse kokku. Tekib vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

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

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

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

Märkused

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

Küpsetusnõus küpsetamine ja hautamine

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

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

Kaanega kaetud nõu

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

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

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja pahvatada väga 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.

Hautamine mikrolainerežiimil

Võite kala hautada ka mikrolainerežiimil.

Selleks kasutage mikrolainerežiimi taluvat kaanega nõud või võtke kaaneks taldrik või spetsiaalne mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv foolium. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "Mikrolaineahi" lk 17

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

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

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

Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomases peatükis. Sealt saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 18

Soovituslikud seadistused

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

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

Keerake kalal, mis ei ole ujumisasendis, teine külg, kui möödunud on ca ½ kuni ⅔.

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:

- □ Ülal-/altkuumutus
- ☒ Õhuringlusega grill

- ☐ Laiapinnaline grill
- ☒ Mikrolainerežiim

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

* eelkuumutada

** Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann

Köögivili ja lisandid

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

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

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

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

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

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

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

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

Segage või keerake roogi vahepeal kaks kuni kolm korda. Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast

soojendamist veel kaheks kuni kolmeks minutiks seisma.

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

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

Kahel tasandil küpsetamine

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

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

Küpsetuspaber

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






Soovituslikud seadistused















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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D-kuum õhk
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  coolStart-funktsioon
-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Köögivili, värsked						
Köögivili, värsked, 250 g*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	6-10
Köögivili, värsked, 500 g*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	10-15
Köögivili, külmutatud						
Spinat, 450 g*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	11-16
Segaköögivili, 250 g + 25 ml vett*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	8-12
Segaköögivili, 500 g + 25 ml vett*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	13-18
Köögiviljaroad						
Grillitud köögivili	Universaalpann	5		3	-	10-15
Kartulid						
Küpsetatud kartulipoolikud	Universaalpann	3		160-180	-	45-60
Küpsetatud kartulipoolikud, 1 kg	Universaalpann	3		200-220	360	15-20
Koorega kartulid, terved, 250 g*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	8-11
Kooritud kartulid, veerandikeks lõigatud, 500 g	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	12-15
Kartulitooted, külmutatud						
Kartulirösti**	Universaalpann	3		-	-	-
Kartulitaskud, täidetud**	Universaalpann	3		-	-	-
Kroketid**	Universaalpann	3		-	-	-
Friikartulid**	Universaalpann	3		-	-	-
* vahepeal segage või keerake roogi üks kuni kaks korda						
** Järgige pakendil toodud juhiseid						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Friikartulid, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	-	30-40
Riis						
Pikateraline riis, 250 g + 500 ml vett	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	7-9
					180	13-16
Looduslik riis, 250 g + 650 ml vett	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	11-13
					180	25-30
Risoto, 250 g + 900 ml vett	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	12-14
					180	22-27
Teravili						
Kuskuss, 250 g + 500 ml vett	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	6-8
Hirss, terve, 250 g + 600 ml vett	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/maisimanna, 125 g + 500 ml vett*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	6-8
Kruubid, 250 g + 750 ml vett	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	11-13
					180	15-20
Muna						
Munaklimbid 2 munast	Kaanega kaetud nõu	2		-	360	6-8

* vahepeal segage või keerake roogi üks kuni kaks korda

** Järgige pakendil toodud juhiseid

Dessert

Seadmega saate valmistada jogurtit ja erinevaid desserte.

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

→ "Mikrolaineahi" lk 17

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

Jogurti valmistamine

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

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

Pudingipulbrist

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

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

Riisipudru valmistamine

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

Kompott

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

Hautamise ajal segage paar korda läbi.

Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks

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

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



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






Hoiatus – Põletuse oht!

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

Soovituslikud seadistused

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D-kuum õhk
-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / kääritamisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Puding pudingipulbrist*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	5-8
Jogurt	Portsjonivormid	Ahju põhi		40-45	-	8-9h
Riisipuder, 125 g riisi + 500 ml piima*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	10
					180	20-25
Marjakompott, 500 g	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	9-12
Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks, 1 tuutu á 100 g**	Kaaneta nõu	2		-	600	4-6

* vahepeal segage või keerake roogi üks kuni kaks korda
 ** asetage nõusse suletud tuutu

Eco-kuumutusviisid

Kuum õhk Eco ja ülalt/altkuumutus Eco on nutikad kuumutusviisid liha, kala ja küpsetiste säästlikuks valmistamiseks. Seade reguleerib optimaalselt energia lisandumist ahju. Roog valmib 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.

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

Küpsetusvormid ja nõud

Kõige paremini sobivad tumedad metallist

küpsetusvormid. Nendega hoiate kokku kuni 35 protsenti elektrienergiat.

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

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

Küpsetuspaber

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



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
Vormikoogid					
Liivatainakook vormis	Ümar/pikliik vorm	2		140-160	60-80
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavor	2		150-170	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavor	2		150-170	20-30
Biskviittort, 3 muna	lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170	25-40

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	50-60
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	50-70
Plaadikoogid					
Liivatainakook kuiva kattega	küpsetusplaat	3		150-170	25-40
Muretainakook kuiva kattega	küpsetusplaat	3		170-180	25-35
Rullbiskviit	küpsetusplaat	3		180-190	15-20
Palmiksai, kringel	küpsetusplaat	3		160-170	25-35
Pärmitainakook kuiva kattega	küpsetusplaat	3		160-180	15-20
Väikesed küpsetised					
Muffinid	muffiniplaat	2		160-180	15-25
Väikesed koogid	küpsetusplaat	3		150-160	25-35
Lehttainaküpsetised	küpsetusplaat	3		170-190	20-35
Keedutainaküpsetis	küpsetusplaat	3		200-220	35-45
Küpsised	küpsetusplaat	3		140-160	15-30
Küpsised	küpsetusplaat	3		140-150	30-45
Pärmitainast väikesed küpsetised	küpsetusplaat	3		160-180	25-35
Leib ja sai					
Segajahust leib, 1,5 kg	kastikujuline vorm	2		200-210	35-45
Lavašš	universaalpann	3		250-275	15-20
Kuklid, magusad, värsked	küpsetusplaat	3		170-190	15-20
Kuklid, värsked	küpsetusplaat	3		180-200	20-30
Liha					
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	120-140
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-220	140-160
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	110-130
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell					
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	25-35
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	45-55
Naturaalne kalafilee, hautatud	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	15-25

Akrüülamiid toiduainetes

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

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

Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks	
Üldmärksused	<ul style="list-style-type: none"> Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad. Laske roogadel minna kuld kollaseks, ärge pruunistage neid liigselt. Suures tükis toiduaine sisaldab vähem akrüülamiidi.
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 mänguruumi, sest õrnalt küpsetatud liha saab ilma mingi probleemita soojana hoida. Küpsetamise ajal ei pea liha keerama. Ühtlase temperatuuri tagamiseks hoidke ahju ust küpsetamise ajal suletuna.

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

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

Märkus: Kuumutusviisil Õrn küpsetus ei saa lõpetusaega hilisemaks seada.

Nõu

Kasutage madalat nõud, nt portselanist või klaasist 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
Linnuliha						
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
Sealiha						
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
Veiseliha						
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
Vasikaliha						
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
Talleliha						
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 aromaatsamaks jäävad kuivatatavad toiduained. Seepärast on toodud vahemikud.

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

Kasutatud kuumutusviis:

- 4D-kuum õhk

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

Sissetegemine

Ahjus saate sisse teha puuvilja ja köögivilja.

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Purgid

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

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

Purgid ei tohi ahjus kuumutamise ajal üksteisega kokku puutuda.

Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

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

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

Puuvili

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

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

Köögivilja

Valage purkides olevatele köögiviljatükkidele peale kuum keedetud vesi.

Pühkige purgiservad üle, need peavad olema puhtad. Asetage igale purgile niiske kummirõngas ja kaas. Sulgege purgid klambritega. Asetage purgid 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 järeloojendusaja 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

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

Taina kergitamine

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

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

Eelkergitus

Seadistage vastavalt tabelis toodud 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	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainas, kerge	kauss	2		35-40	25-30
	küpsetusplaat	2		35-40	10-20
Pärmitainas, rasvarikas	kauss	2		35-40	20-40
	küpsetusplaat	2		35-40	15-25

Ülessulatamine

Sügavkülmutatud puuvilja, köögivilja, linnuliha, liha, kala ja küpsetiste sulatamiseks kasutage funktsiooni Mikrolainerežiim.

Võtke külmutatud toiduained pakendist välja ja asetage mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivas nõus restile. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest. → "Mikrolaineahi" lk 17

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

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

Soovituslikud seadistused

Tabelites toodud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist, külmutustemperatuurist (-18°C) ja struktuurist. Toodud on ajavahemikud. Seadistage

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Leib, kuklid						
Leib, 500 g	Kaaneta nõu	2		-	180	3
					90	10-15
Kuklid	Rest	2		140-160	90	2-4
Koogid						
Kook, mahlane, 500 g	Kaaneta nõu	2		-	180	2
					90	10-15
Kook, kuiv, 750 g	Kaaneta nõu	2		-	90	10-15

* Kui 1/2 ajast on möödunud, keerake teine pool.

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

kõigepealt lühem aeg ja vajadusel pikendage seda. Ülessulatamine õnnestub sageli paremini mitmes etapis. Need on märgitud tabelis üksteise all.

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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviis:

- Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Liha, linnuliha						
Kana, terve, 1,2 kg	Kaaneta nõu	2		-	180	10
					90	10-15
Linnulihatükid, 250 g*	Kaaneta nõu	2		-	180	10
					90	10-15
Part, 2 kg*	Kaaneta nõu	2		-	180	10
					90	40-50
Liha, nt praetükk (toores liha) 800 g	Kaaneta nõu	2		-	180	15
					90	10-15
Liha, nt praetükk (toores liha) 1 kg	Kaaneta nõu	2		-	180	15
					90	20-30
Liha, nt praetükk (toores liha) 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		-	180	15
					90	25-35
Lihatükid või lõigud, nt guljašš (toores liha), 500 g	Kaaneta nõu	2		-	180	8
					90	5-10
Segahakkliha, 200 g*	Kaaneta nõu	2		-	90	8-15
Segahakkliha, 500 g*	Kaaneta nõu	2		-	180	5
					90	10-15
Segahakkliha, 1000 g*	Kaaneta nõu	2		-	180	10
					90	20-30
Kala						
Kala, terve, 300 g*	Kaaneta nõu	2		-	180	3
					90	10-15
Kalafilee, 400 g*	Kaaneta nõu	2		-	180	5
					90	10-15
Puuvili, köögivili						
Marjad, 300 g	Kaaneta nõu	2		-	180	5-10
Köögivili, 600 g	Kaaneta nõu	2		-	180	10
					90	8-13
Muu						
Või pehmendamine, 125 g	Kaaneta nõu	2		-	90	7-9

* Kui 1/2 ajast on möödunud, keerake teine pool.

Toidu soojendamine mikrolainerežiimil

Mikrolainerežiimil saate roogi soojendada või ühekorruga sulatada ja soojendada.

Võtke valmisroad pakendist välja. Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas nõus soojeneb roog kiiremini ja ühtlasemalt. Roa erinevad komponendid võivad soojeneda eri kiirusega.

Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad. Seetõttu jaotage roog nõus ühtlaselt ja võimalikult õhukese kihina. Ärge laduge toiduaineid mitmes kihis üksteise peale.

Katke road kaanega. See tagab parema küpsetamistulemuse. Kui Teil ei ole nõu jaoks sobivat

kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.

Segage või keerake roogi vahepeal kaks kuni kolm korda. Temperatuuri ühtlustamiseks jätke road pärast soojendamist veel 1 kuni 2 minutiks seisma.

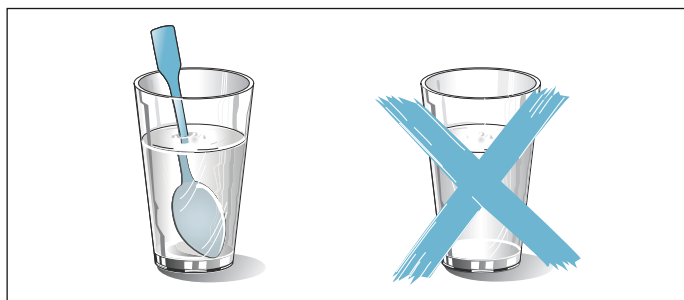
Beebitoidu soojendamisel asetage lutipudel restile ilma luti ja kaaneta. Pärast kuumutamist loksutage või segage korralikult läbi, kindlasti kontrollige temperatuuri.

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

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

⚠ Hoiatus – Põletusohu!

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



Tähelepanu!

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

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate andmed paljude roogade ja jookide soojendamiseks mikrolainerežiimil. Tabelites toodud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad kasutatavast nõust, toiduainete kvaliteedist, temperatuurist ja struktuurist. Toodud on ajavahemikud. Seadistage kõigepealt lühem aeg ja vajadusel pikendage seda.


Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.















Kui Teie roa jaoks andmed puuduvad, võtke aluseks tabelis olev sarnane roog.

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

Pärast valmistamist pühkige ahjukamber puhtaks.

Kasutatud kuumutusviis:

-  Mikrolainerežiim

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Jookide soojendamine						
200 ml (hästi läbi segada)	Kaaneta nõu	2		-	max	1-3
400 ml (hästi läbi segada)	Kaaneta nõu	2		-	max	2-6
Beebitoidu soojendamine						
Piimapudelid, 150 ml (hästi läbi segada)	Kaaneta nõu	2		-	360	1-3
Köögivil, jahutatud						
250 g	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	3-8
Köögivil, külmutatud						
lahtiselt, 250 g	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	8-12
Spinat, plokina külmutatud, 450 g (vahepeal 1-2 korda läbi segada)	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	11-16
Road, jahutatud						
Portsjonroog, 1 portsjon	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	4-8
Supp, ühepajatoit, 400 ml (hästi läbi segada)	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	5-7
Lisandid, nt nuudlid, klimbid, kartulid, riis	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	5-10
Vormiroad, 400 g, nt lasanje, kartuligratään	Kaaneta nõu	2		-	600	5-10
Road, külmutatud						
Portsjonroog, 1 portsjon	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	11-15
Supp, ühepajatoit, 200 ml (hästi läbi segada)	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	6-8
Lisandid, 500 g, nt nuudlid, klimbid, kartulid, riis	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	7-10
Vormiroad, 400 g, nt lasanje, kartuligratään	Kaaneta nõu	2		180-200	180	20-25

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.

Kontrollroad

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

Kooskõlas standarditega EN 60350-1:2013 ja/või IEC 60350-1:2011 ja standardiga EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

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

Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:

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

Kattega õunakook

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

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

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




Suhkrubiskviit

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

Märkused

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

Kasutatud kuumutusviisid:


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



Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsetamine					
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
Väikesed koogid	küpsetusplaat	3		160*	20-30
Väikesed koogid	küpsetusplaat	3		150*	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150*	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandil	küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140*	35-45
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Suhkrubiskviit, 2 tasandil	lahtikäiv vorm Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	2		170-180	60-80
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	2		180-200	60-80
Kaetud õunakook, 2 tasandil	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	3+1		170-190	70-90
* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni					
** eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni					

Grillimine

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Laiapinnaline grill

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




Toidu valmistamine mikrolainerežiimil








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

→ "Mikrolaineahi" lk 17

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D-kuum õhk
-  Õhuringlusega grill
-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Ülessulatamine mikrolainerežiimil						
Liha	Kaaneta nõu	2		-	180	5
					90	10-15
Küpsetamine mikrolainerežiimil						
Munaroog	Kaaneta nõu	2		-	360	20
					180	20-25
Biskviit	Kaaneta nõu	2		-	600	7-9
Pikkpoiss	Kaaneta nõu	2		-	600	22-27
Küpsetamine mikrolainerežiimiga kombineeritult						
Kartulivorm	Kaaneta nõu	2		170-190	360	25-30
Koogid	Kaaneta nõu	2		180-200	180	18-23
Kana*	Rest	2		200-220	360	25-35
* pärast 2/3 koguaja möödumist keerata teine pool						

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

siemens-home.com

Tootnud BSH Hausgeräte GmbH ettevõtte Siemens AG kaubamärgi litsentsi all



900112208
960525