

SIEMENS



Integreeritav ahi

HN878G4.1

siemens-home.com/welcome

et Kasutusjuhend

Register
your
product
online

Sisukord

	Ettenähtud kasutamine	4		Põhiseaded	17
	Olulised ohutusnõuded	5		Seadistuste muutmine	17
	Üldine teave	5		Seadistuste loend	17
	Mikrolaineahi	5		Kellaaja muutmine	18
	Aur	7		Mikrolaineahi	18
	Praetermomeeter	7		Nõu	18
	Puhastusfunktsioon	7		Mikrolainevõimsused	19
	Kahjustuste põhjused	7		Mikrolainerežiimi ja kuumutusviisi kombineeritud seadistamine	19
	Üldine teave	7		Mikrolainevõimsuse seadistamine	19
	Mikrolaineahi	8		Kuivatamine	20
	Aur	8		Aur	20
	Keskkonnakaitse	8		Müra	20
	Energia säästmine	8		Auruga kuumutusviis	20
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	8		Regeneereerimine	20
	Seadmega tutvumine	9		Taina kergitamine	21
	Juhtpaneel	9		Täitke veepaak	21
	Juhtelemendid	9		Iga kord pärast auruga režiimi	22
	Ekraan	9		Praetermomeeter	23
	Funktsioonide menüü	10		Kuumutusviisid	23
	Kuumutusviisid	10		Praetermomeetri asetamine lihasse	23
	Muu teave	11		Sisetemperatuuri seadmine	24
	Ahju funktsioonid	11		Eri toiduainete sisetemperatuurid	24
	Tarvikud	12		Sabbat-seade	25
	Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud	12		Sabbat-seadistuse käivitamine	25
	Lisatarviku sissepanek	12		Puhastusvahend	25
	Täiendavad lisatarvikud	13		Sobivad puhastusvahendid	25
	Enne esmakordset kasutamist	13		Seadme hoidmine puhtana	26
	Enne esmakordset kasutuselevõttu	13		Puhastusfunktsioon	27
	Esmakordne kasutuselevõtt	14		Isepuhastus	27
	Ahjukambri puhastamine	14		Katlakivi eemaldamine	28
	Lisatarvikute puhastamine	14		Kanderaamistikud	29
	Seadme kasutamine	14		Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek	29
	Seadme sisse- ja väljalülitamine	14		Seadme uks	30
	Funktsiooni käivitamine või katkestamine	14		Uksekatte eemaldamine	30
	Funktsiooni seadistamine	15		Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	30
	Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine	15		Mida teha tõrgete korral?	32
	Kiirkuumus	15		Tõrgete tabel	32
	Ajafunktsioonid	16		Maksimaalne tööaeg on ületatud	33
	Signaalkell	16		Ahjulambid	33
	Kestus	16		Klienditeenindus	33
	Lõpetusaeg	16		E-number ja FD-number	33
	Lapselukk	17			
	Aktiveerimine ja inaktiveerimine	17			
	Seadme uks lukustub	17			

 Road	34
Märkused seadistamise kohta	34
Roa valimine	34
Küpsetussensor	35
Roa seadistamine	35
 Meie köögistuudios katsetatud	36
Ärge kasutage silikoonvorme	36
Koogid ja väikesed küpsetised	36
Leib ja sai	40
Pitsa, quiche ja soolased pirukad	42
Vormiroog ja suflee	44
Linnuliha	46
Liha	48
Kala	52
Köögivilja ja lisandid	54
Dessert	56
Eco-kuumutusviisid	57
Akrüülamiid toiduainetes	58
Õrn küpsetus	59
Kuivatamine	60
Sissetegemine	61
Taina kergitamine	62
Ülessulatamine	62
Roogade soojendamine ja regenereerimine	64
Soojana hoidmine	66
Kontrollroad	66

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 12

Olulised ohutusnõuded

Üldine teave

Hoiatus – Põlengu oht!

- Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.
- 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 toitude 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!

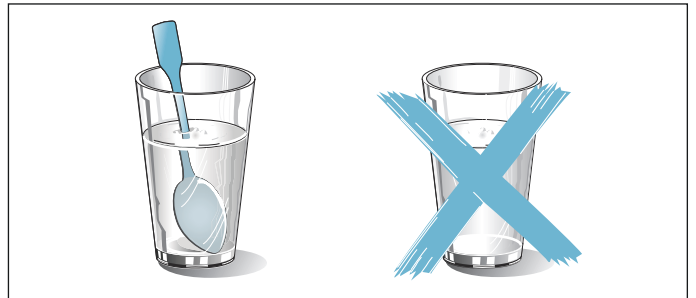
Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes plahvatada. Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

⚠️ 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.
- Õhukindlalt 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.

Aur

⚠️ Hoiatus – Kõrvetamise oht!

- Veepaagis olev vesi võib seadme edasisel töötamisel minna väga kuumaks. Tühjendage veepaak iga kord pärast aururežiimi kasutamist.
- Ahjus tekib kuum aur. Kui ahi töötab aururežiimil, siis hoidke oma käed ahjukambri eemal.
- Keedunõu väljavõtmisel võib kuuma vedelikku loksuda üle nõu ääre. Kuuma nõu väljatõstmisel kandke pajakindaid ja olge ettevaatlik.

⚠️ Hoiatus – Vigastuste ja põletuste oht!

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

Praetermomeeter

⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Puhastusfunktsioon

⚠️ Hoiatus – Tuleoht!

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

⚠️ 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!

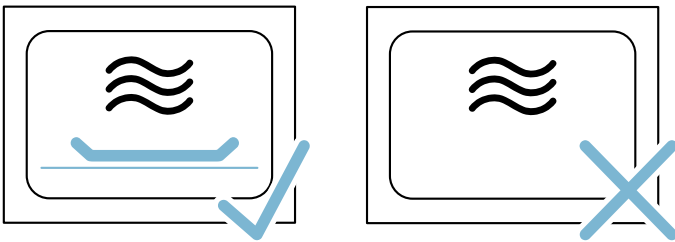
- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Alumiiniumfoolium: ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga. Ukseklaasil võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.
- Silikonvormid: Ärge kasutage silikonvorme ega silikooni sisaldavaid fooliume, katteid ja lisatarvikuid. Küpsetussensor võib kahjustada saada.
- 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 kõrget 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 sügavat universaalpanni.
- Väga määrduvad tihend: kui tihend on väga määrduvad, 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 18



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

Aur

Tähelepanu!

- Küpsetusvormid: nõud peavad olema kuumus- ja aurukindlad. Silikoonist küpsetusvormid ei sobi kasutamiseks õhuringluse ja auru kombineeritud režiimil.
- Roosteplekkidega nõu: ärge kasutage roosteplekkidega nõusid. Juba väikeste plekkide toimel võib ahjus tekkida rooste.
- Mahatilkuv vedelik: Aukudega aurutamisplaadi kasutamisel asetage plaadi alla alati küpsetusplaat, universaalpann või aukudeta aurutamisplaat. Eralduv vedelik tilgub selle peale.
- Kuum vesi veepaagis: kuum vesi võib pumpa kahjustada. Valage veepaaki ükses külma vett.
- Emaili kahjustused: ärge käivitage funktsiooni, kui vesi on ahju põhjas. Enne funktsiooni käivitamist pühkige ahju põhi kuivaks.

- Katlakivieemaldi: vältige katlakivieemaldi sattumist juhtpaneelile ja teistele tundlikele pindadele. Pind saab kahjustada. Kui katlakivieemaldit peaks sellistele pindadele siiski sattuma, peske see kohe veega maha.
- Veepaagi puhastamine: ärge pange veepaaki nõudepesumasinasse. Vastasel korral saab veepaak kahjustada. Puhastage veepaaki pehme lapi ja tavalise nõudepesuvahendiga.

Keskkonnakaitse

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

Energia säästmine

- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- 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 keeksvormi ahju asetada üksteise kõrvale.
- Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja kasutada valmisküpsetamiseks jääkuumust.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge 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 Puutetundlik ekraan**
Puutetundlikul ekraanil näete reguleeritavaid väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid. Väljareguleerimiseks puudutage asjaomast tekstivälja. Tekstiväljad muutuvad olenevalt valikust.
- 4 Puuteväli**
Välja puudutades avaneb lülitpaneel. Saate veepaagi välja võtta.

»»»»	Kiirkuumutus	Kiirkuumutuse sisse- ja väljalülitamine
start/stop		Funktsiooni käivitamine, peatamine või katkestamine
	Paneeli avamine	Veepaagi täitmine või tühjendamine

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.

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

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.

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 inertsit tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda. Kuumenemise ajal saate nupust  esitada päringu ahju kuumenemistemperatuuri kohta.

Funktsioonide menüü

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









Funktsioon	Otstarve
Kuumutusviisid	Roa valmistamiseks saate kasutada erinevaid täpselt kohandatud kuumutusviise.
Road → "Road" lk 34	Siin on paljude roogade jaoks sobivad seadistused juba ette programmeeritud.
Mikrolainerežiim → "Mikrolaineahi" lk 18	Mikrolainerežiimil saate roogi kiiremini valmistada, kuumutada või üles sulatada.
Kombineeritud mikrolainerežiim → "Mikrolaineahi" lk 18	Sellega saate lisaks mikrolainerežiimile sisse lülitada veel mõne kuumutusviisi.
Aur → "Aur" lk 20	Aur tagab mõne roa puhul parema küpsetamistulemuse.
Kuivatusfunktsioon → "Aur" lk 20 → "Mikrolaineahi" lk 18	Kasutage iga kord pärast seda, kui ahi on töötanud auru- või mikrolainerežiimil.
Katlakivi eemaldamine → "Puhastusfunktsioon" lk 27	Nii eemaldate katlakivi aurutist.
Isepuhastus → "Puhastusfunktsioon" lk 27	Isepuhastus puhastab ahju automaatselt.
Seadistused → "Põhiseaded" lk 17	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.
 Ült/altkuumutus	30-300 °C	Tavapäraseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
 Kuum õhk eco	30-275 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil ilma eelkuumutamata. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
 Ült/altkuumutus Eco	30-300 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil. Kuumus tuleb ülalt ja alt.
 Õhuringlusega grill	30-300 °C	Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuumu 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.

	Intensiivkuumutus	30-300 °C	Krõbeda põhjaga roogade küpsetamiseks. Kuumus tuleb ülalt ja eriti intensiivselt alt.
	Õrn küpsetus	70-120 °C	Pruunistatud tundlike lihatükkide aeglaseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks kaaneta nõus. Madalatemperatuuriline kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
	Altkuumutus	30-250 °C	Veevannis küpsetamiseks ja järelküpsetamiseks. Kuumus tuleb alt.
	Kuivatamine	30-150 °C	Ürtide, puuvilja ja köögivilja kuivatamiseks.
	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 soovitud kõrgeimat temperatuuri. Küpsemisaeg on selline, nagu esitatud pakendil, või lühem. Eelkuumutamine ei ole vajalik.
	Regeneerimine	80-180 °C	Roogade säästlikuks soojendamiseks ja küpsetiste küpsetamiseks. Aur ei lase roogadel kuivaks minna.
	Taina kergitamine	30-50 °C	Pärmi- ja haputaina kergitamiseks ja jogurti kääritamiseks. Tainas kerkib kiiremini kui toatemperatuuril. Taina pind ei muutu kuivaks.

Soovituslikud väärtused

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

Muu teave

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

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

Ahju funktsioonid

Mõned funktsioonid kergendavad seadme 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 ukse jääb lahti kauemaks kui ca 15 minutiks, lülitub valgustus uuesti välja.

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

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

Ventilaator

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

Tähelepanu!

Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb küpsetusahi üle.

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

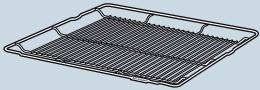
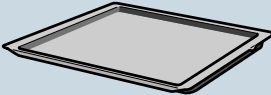
Märkus: Ventilaatori töötamise aega saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 17

Tarvikud

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

Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:

	<p>Rest Nõude, kookide ja ahjuvormide jaoks. Praadide, grillroogade ja sügavkülmutatud roogade jaoks. Rest sobib kasutamiseks mikrolainerežiimil.</p>
	<p>Universaalpann Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.</p>
	<p>Küpsetusplaat Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.</p>
	<p>Pitsaplaat Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.</p>
	<p>Praetermomeeter Võimaldab liha küpsetada täpsel sisetemperatuuril. Järgige asjaomases peatükis toodud juhiseid. → "Praetermomeeter" lk 23</p>

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

Tarvikuid saate osta müügiesindustest või e-poest.

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

Mikrolainerežiim

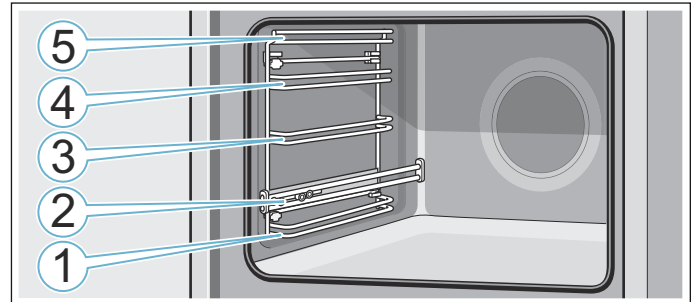
Kui ahi töötab üksnes mikrolainerežiimil, sobib kasutamiseks vaid komplekti kuuluv rest. Universaalpann või küpsetusplaat võivad tekitada sädemeid ja ahjukamber võib kahjustada saada.

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.

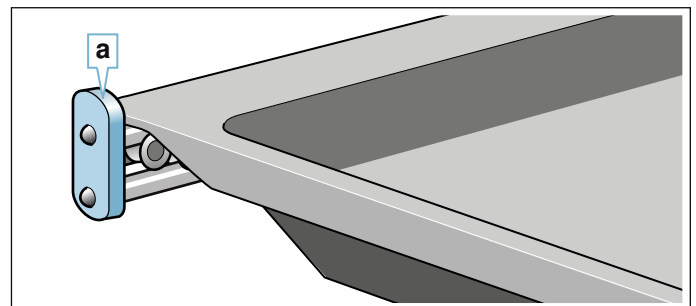


Tasanditel 1, 3, 4 ja 5 asetage lisatarvik alati tasandi mõlema juhtsiini vahele.

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

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

Joonisel toodud näide: universaalpann




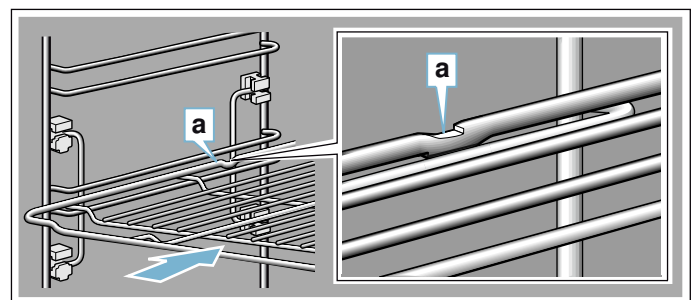
Märkused

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

Fikseerumisfunktsioon

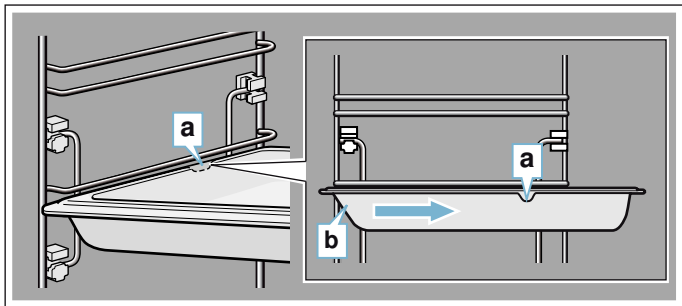
Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

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 tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).
→ "Klienditeenindus" lk 33

Eritarvikud
<p>Rest Nõude, kookide ja ahjuvormide ning praadide ja grillitavate roogade jaoks.</p>
<p>Universaalpann, isepuhastuv Mahlaste kookide, küpsetiste, külmutatud roogade ja suurte praadide valmistamiseks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.</p>
<p>Küpsetusplaat, isepuhastuv Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.</p>
<p>Sisseasetatav rest Liha, linnuliha ja terve kala jaoks. Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja lihamahla.</p>
<p>Sisseasetatava restiga profi-pann Suurte koguste valmistamiseks.</p>
<p>Profi-panni kaas Kaas muudab profi-panni professionaalseks hautamisnõuks.</p>
<p>Pitsapann Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.</p>
<p>Grilliplaat, isepuhastuv Grillimiseks resti asemel või pritsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpannis.</p>
<p>Leivaküpsetusplaat, isepuhastuv Isetehtud leiva, saia ja pitsa küpsetamiseks, et saada krõbedat põhja. Leivaküpsetusplaat tuleb alati eelnevalt soovituslikule temperatuurile kuumutada.</p>

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.

Iluliistud

Mööbli põhja ja seadme alusplaadi katmiseks.

Enne esmakordset kasutamist

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

Enne esmakordset kasutuselevõttu

Enne esmaseadistamist hankige veevarustusfirmast teavet vee kareduse kohta.

Selleks et seade annaks õigel ajal märku katlakivi eemaldamise vajadusest, peab vee kareduse vahemik olema õigesti välja reguleeritud.

Tähelepanu!

Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet.

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

Kasutage üksnes värsket kraanivett, pehmendatud vett või karboniseerimata mineraalvett.

Märkused

- Kui vesi on väga lubjarikas, soovitame kasutada pehmendatud vett.
- Kui kasutate üksnes pehmendatud vett, võite vee kareduse vahemikuks valida "pehmendatud".
- Kui kasutate mineraalvett, valige "vee kareduse vahemik 4 - väga kare".
- Kui kasutate mineraalvett, siis peab mineraalvesi olema karboniseerimata.

Vee kareduse vahemik	Seadistus
0	00 pehmendatud
1 (kuni 1,3 mmol/l)	1 pehme
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 keskmine
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 kare
4 (üle 3,8 mmol/l)	4 väga kare


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 17

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. Järgmise seadistuse juurde jõudmiseks puudutage noolt .
2. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud päev, kuu ja aasta.

Vee kareduse seadmine

Vaikimisi on vee kareduse vahemikuks seadistatud "väga kare".


Muutke seadistust, kui Teie vesi on pehmem. Hankige vee kareduse vahemiku kohta teavet veevarustusettevõtjalt.

1. Pöördnupust reguleerige välja kareduse vahemik.
2. Puudutage noolt . Ekraanile ilmub märkus, et esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud.

Ahjukambri puhastamine

Uuele ahjule iseloomuliku lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

1. Võtke lisatarvikud ahjust välja.
2. Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, nt stüroporitükke.
3. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.
4. Lülitage seade nupust on/off sisse.
5. Täitke paak veega.
6. Reguleerige välja toodud kuumutusviis, temperatuur ja auru lisamine ja käivitage funktsioon.

Seadistused	
Kuumutusviis	Ülalt-/altkuumus  auru lisandumisega (intensiivsuseaste "madal")
Temperatuur	240 °C
Kestus	1 tund

7. Ajal, mil ahi kuumeneb, lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.

8. Pärast toodud kestuse möödumist lülitage seade puutenupust on/off välja.
9. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
10. Kui ahi on jahtunud, puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
11. Tühjendage veepaak ja kuivatage ahjukamber.

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 kellaagea 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.

Nõuanne: Põhiseadistustes saate seda seadistust muuta. → "Põhiseaded" lk 17

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.

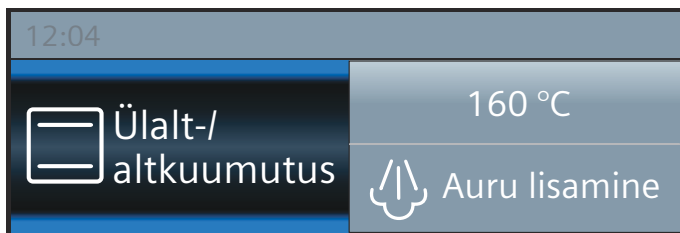
Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

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

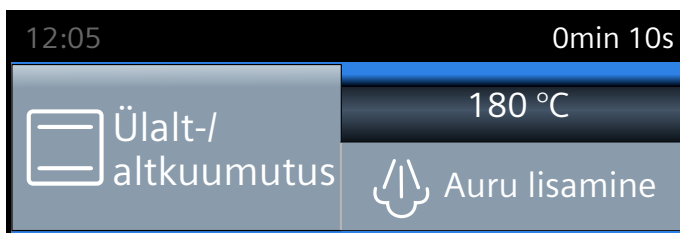
Teisteks seadistusteks muutke väärtusi nagu joonistel kujutatud:

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

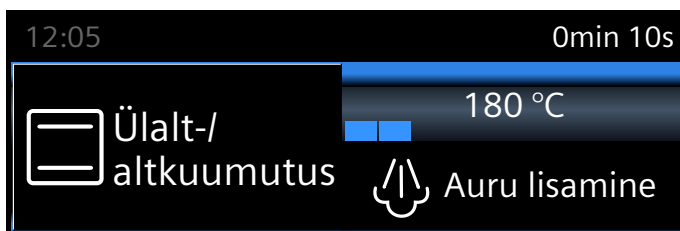
1. Pöördnupust muutke kuumutusviisi.



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



4. Käivitage nupuga start/stop.



Ekraanil kuvatakse seadistatud kuumutusviisi ja temperatuuri.

Kiirkuumutus

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

Sobivad kuumutusviisid:

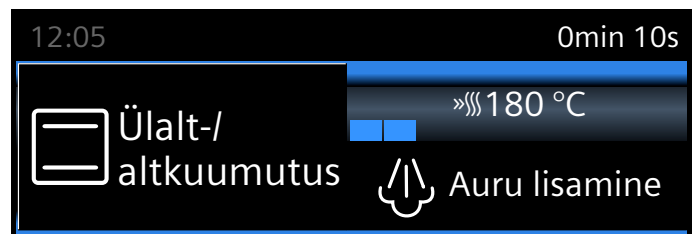
	4D-kuum õhk
	Ülalt-/altkuumutus
	Intens.kuumus

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

Seadmine

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

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



Vasakule temperatuuri kõrvale ilmub sümbol »»». Temperatuurikontroll hakkab täituma.

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

Märkused




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

Katkestamine


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

Ajafunktsioonid

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega.



Ajafunktsioon	Otstarve
 Signaalkell	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  saate vahepeal kuvada teavet, mis ilmub siis korraks ekraanile.

Signaalkell



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

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



Pärast aja möödumist

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

Signaalkella aja katkestamine

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

Signaalkella aja muutmine

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


Kestus

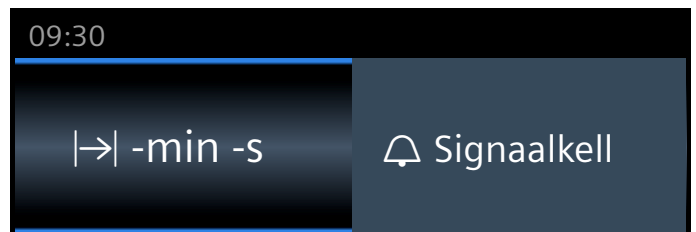
Kui seate roa jaoks kestuse (küpsetusaja), katkeb ahju töö selle aja möödumisel automaatselt. Ahju kuumenemine lõpeb.

Välja saate reguleerida maksimaalselt 23 tundi ja 59 minutit.

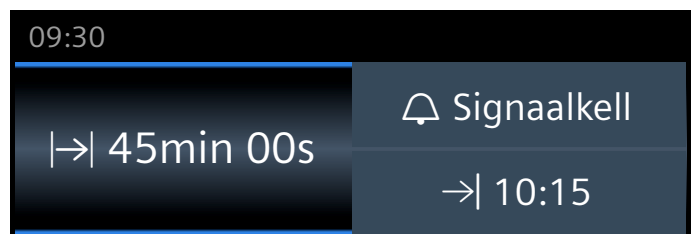
Eeltingimus: seatud on kuumutusviis ja temperatuur.


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

1. Vajutage nupule . Avaneb ajafunktsioonide menüü.




2. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.




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


Kestus on lõppenud

Kõlab 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.

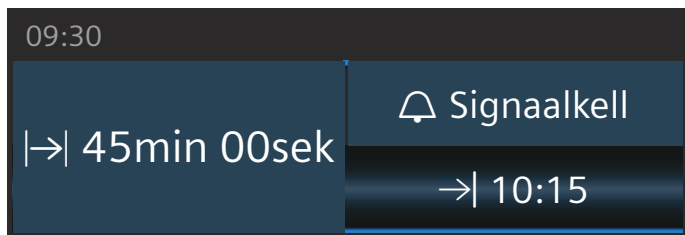
Lõpetusaeg

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

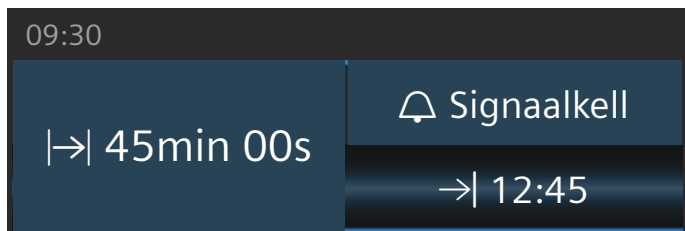
Eeltingimus: seatud programmi ei ole käivitatud. Seatud on kestus. Ajafunktsioonide  menüü on avatud.

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

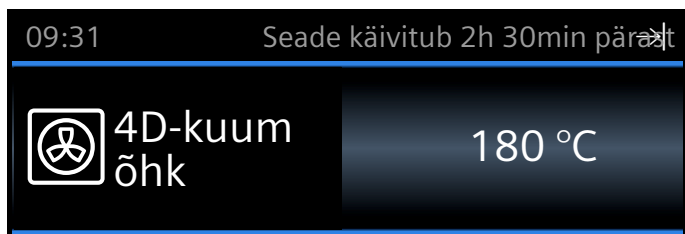
1. Puudutage välja "Lõpp →". Näidikule ilmub lõpetusaeg.



2. Pöördnupuga seadke lõpetusaeg hilisemaks.



3. Kinnitage nupuga start/stop.



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

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 muutmine

1. Vajutage nupule "menu". Avaneb funktsioonide menüü.
2. Valige välja funktsioon "Seadistused". Näidikule ilmub esimene põhiseadistus.
3. Pöördnupuga muutke väärtusi.
4. Järgmiste põhiseadistuste juurde liikumiseks vajutage noolele ∨.
5. 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
Kellaage	Õige kellaaja väljareguleerimine
Kuupäev	Kuupäeva seadmine
Helisignaali	lühike (30 sek) keskmise (1 min) pikk (5 min)
Helisignaali tugevus	reguleeritav 5 astmes

Helisignaali nupule vajutamisel	Välja lülitatud (helisignaali 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
Lapselukk	Ukselukk + nupulukk
	Ainult nupulukk
Automaatselt jätkata	Ukse sulgemisel
	Automaatselt mitte jätkata (vajutada start/stop-nupule)
Töö pärast sisselülitamist	Peamenüü
	Kuumutusviisid
	Road*
	Mikrolainerežiim
	Kombineeritud mikrolainerežiim
	Aurutamine
Öine tumendamise	Välja lülitatud
	Sisse lülitatud (ekraan on 22:00 ja 5:59 vahel tume)
Kaubamärgi logo	Näidikud
	Mitte kuvada
Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg	soovituslik minimaalne
Vee karedus	0 (pehmendatud)
	1 (pehme)
	2 (keskmine)
	3 (kare)
	4 (väga kare)
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

Kellaajaga saate muuta põhiseadistustes

Näide: kellaaja ümberlülitamine suveajalt talveajale.

1. Vajutage nupule menu.
Avaneb funktsioonide menüü.
2. Puudutage välja "Seadistused".
3. Noolega puudutage välja "Kellaag".
4. Pöördnupuga muutke kellaaja.

5. Vajutage nupule "menu".
Ekraanile ilmub "salvestada" või "tagasi lükata".

Voolukatkestus

Pärast pärast pikemat voolukatkestust ilmuvad ekraanile esmakordse kasutuselevõtu seadistused.

Reguleerige uuesti välja keel, kellaag ja kuupäev.



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

Välja saate reguleerida mikrolainevõimsusi vahemikus 90 W kuni 360 W.

Kõiki kuumutusviise ei saa mikrolainerežiimiga kombineerida.

Sobivad kuumutusviisid:

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

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

Väärtusi saate muuta. Vajutage start/stop-nupule: ahi on olekus "paus". Puudutage vastavat mikrolainevälja ja

pöördnupust muutke kestust. Käivitage uuesti nupuga start/stop.

Kestus on lõppenud

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

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 mikrolainerežiim. Ekraanile ilmuvad soovituslikud mikrolainevõimsused ja aeg.
3. Puudutage soovitud mikrolainevõimsust.
4. Puudutage välja "Kestus" ja pöördnupust reguleerige välja soovitud kestus.
5. Käivitage mikrolainerežiim start/stop-nupuga. Kestus hakkab nähtavalt jooksmas.

Mikrolainevõimsuseid saate muuta. Vajutage start/stop-nupule: ahi on olekus "paus". Puudutage vastava mikrolainevõimsuse välja. Käivitage uuesti nupuga start/stop.

Töötamise ajal saate kestust kogu aeg muuta.

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

Kuivatust funktsioonil ahi soojeneb ja ahjus olev niiskus aurustub. Kasutage kuivatust funktsiooni iga kord pärast mikrolainerežiimi kasutamist.

1. Vajutage nupule "menu".
Avaneb funktsioonide menüü.
2. Valige välja kuivatust funktsioon.
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.



Aur

Mõne kuumutusviisi puhul saate kasutada auru. Peale selle on Teie käsutuses kuumutusviisid Taina kergitamine ja Regeneereerimine.

Hoiatus – Põletusohu!

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.

Müra

Pump

Töötamise ajal ja pärast väljalülitamist kuulete põrisevat häält. Müra tekib pumba toimivuse testi tõttu. See on normaalne heli.

Paneel

Paneeli avamise ajal kuulete põrisevat või klõpsuvat häält. Müra tekib paneeli väljatõmbamise tõttu. See on normaalne heli.

Auruga kuumutusviisid

Auruga kuumutusviisidel suunatakse ahju erinevate intervallidega ja erineva intensiivsustastmega auru. See tagab parema küpsetamistulemuse.

Roog

- omandab krõbeda kooriku
- omandab läikiva pealispinna
- muutub seest mahlaseks ja muredaks
- väheneb mahu poolest vaid minimaalselt

Kuumutusviisi ja auru intensiivsuse soovitud kombinatsiooni reguleerite välja ise. Kuumutusviisi ja auru intensiivsustastme sobitamisel on abiks järgnevad tabelid, samuti võite valida mõne programmi.

Auru intensiivsustaste







Auru lisamine võib toimuda eri intensiivsustastmel:

- madal
- keskmised

- tugev

Sobivad kuumutusviisid

Auru saate kasutada järgmiste kuumutusviiside puhul:

- 4D-kuum õhk 
- Ülalt-/altkuumutus 
- Õhuringlusega grill 
- Soojana hoidmine 
- Regeneereerimine 
- Taina kergitamine 

Käivitada

1. Täitke veepaak.
2. Pöördnupuga reguleerige välja kuumutusviis.
3. Puudutage välja "Temperatuur" ja pöördnupust reguleerige välja soovitud temperatuur.
4. Puudutage välja "Auru lisamine" ja pöördnupust reguleerige välja auru intensiivsus.
5. Käivitage nupuga start/stop.
Seade hakkab kuumenema.

Märkus: Kui veepaak auruga režiimi ajal tühjeneb, ilmub ekraanile käsk veepaak täita. Töö jätkub ilma auru lisandumiseta.

Auru lisamise katkestamine

Auru enneaegseks väljalülitamiseks puudutage välja "Auru lisandumine". Pöördnupuga reguleerige välja "Väljas".

Märkus: Töö jätkub ilma auru lisandumiseta.


Seadme töö katkestamine

Töö katkestamiseks vajutage nupule start/stop.

Lõpetada

Seadme väljalülitamiseks vajutage nupule on/off.


Regeneereerimine


Kuumutusviisi "Regeneereerimine 

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

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

Käivitada

1. Täitke veepaak.
2. Puudutage nuppu "menu".
3. Puudutage välja "Aurutamine".
4. Pöördnupust reguleerige välja "Regeneereerimine ".
5. Puudutage välja "Temperatuur" ja pöördnupust reguleerige välja soovitud temperatuur.
6. Puudutage välja "Kestus" ja pöördnupust reguleerige välja soovitud kestus.
7. Käivitage nupuga start/stop.
Seade hakkab kuumenema.

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


Katkestamine

Töö katkestamiseks vajutage nupule start/stop.

Lõpetada

Seadme väljalülitamiseks vajutage nupule on/off.

Taina kergitamine

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

Sobiva seadistuse valikuks juhinduge tabelis toodud andmetest. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 36

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


Käivitada

1. Täitke veepaak.

Märkus: Lülitage taina kergitamise režiim sisse vaid siis, kui ahi on täielikult jahtunud (toatemperatuuril).

2. Puudutage nuppu "menu".

3. Puudutage välja "Aurutamine".


4. Pöördnupust reguleerige välja "Taina kergitamine" .

5. Puudutage välja "Temperatuur" ja pöördnupust reguleerige välja soovitud temperatuur.

6. Puudutage välja "Kestus" ja pöördnupust reguleerige välja soovitud kestus.

7. Käivitage nupuga start/stop.

Seade hakkab kuumenema.

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

Katkestamine

Töö katkestamiseks vajutage nupule start/stop.

Lõpetada

Seadme väljalülitamiseks vajutage nupule on/off.

Täitke veepaak

Veepaak asub paneeli taga. Enne kui käivitate auruga režiimi, avage paneel ja valage veepaaki vett.

Veenduge, et olete välja reguleerinud õige vee kareduse vahemiku. → "Põhiseaded" lk 17

Hoiatus – Vigastuste ja põletuste oht!

Veepaaki tohib valada vaid vett ja tootja soovitatud katlakivieemaldit. Ärge valage veepaaki tuleohtlikke vedelikke (nt alkoholisaldusega jooke). Tuleohtlike vedelike aurud võivad ahju kuumadele pindadele sattudes süttida. Seadme uks võib lahti hüpata. Ahjust võib välja paiskuda kuuma auru ja leeki.

Hoiatus – Põletusoh!

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

Tähelepanu!


Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet.

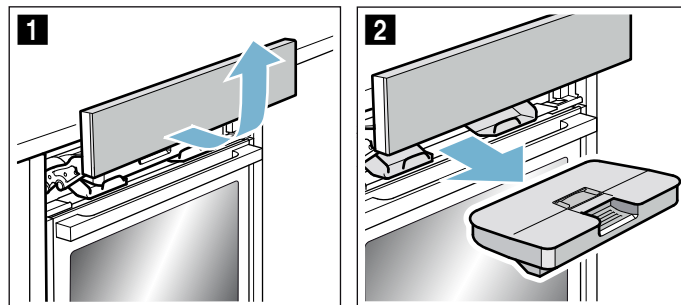
Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett (>40mg/l) või teisi vedelikke.

Kasutage üksnes värsket kraanivett, pehmendatud vett või karboniseerimata mineraalvett.

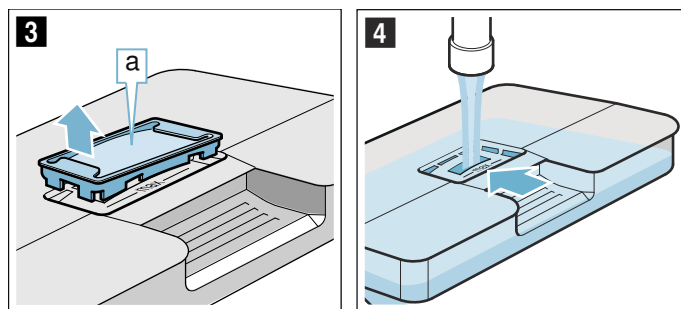
Märkused

- Kui vesi on väga lubjarikas, soovitame kasutada pehmendatud vett.
- Kui kasutate üksnes pehmendatud vett, võite vee kareduse vahemikuks valida "pehmendatud".
- Kui kasutate mineraalvett, valige "vee kareduse vahemik 4 - väga kare".
- Kui kasutate mineraalvett, siis peab mineraalvesi olema karboniseerimata.

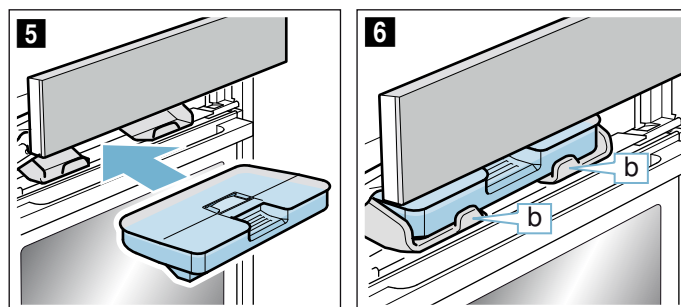
1. Puudutage välja . Paneel lükkatakse automaatselt ette.
2. Tõmmake paneel kahe käega ette ja seejärel lükake üles, kuni see fikseerub kohale (joonis 1).
3. Kergitage veepaaki ja võtke see paagipesast välja (joonis 2).



4. Suruge kaas piki tihendit tugevasti peale, et vett ei saaks veepaagist välja voolata.
5. Võtke kate **a** välja (joonis 3).
6. Täitke veepaak külma veega kuni märgistuseni "max" (joonis 4).



7. Pange kate **a** uuesti veepaagis olevasse avasse.
8. Asetage veega täidetud paak kohale (joonis 5). Veenduge, et veepaak fikseerub mõlema kinnituse **b** taha (joonis 6).



- Lükake paneel aeglaselt alla, seejärel taha, kuni see on täielikult suletud.
Veepaak on täidetud. Võite auruga funktsiooni käivitada.

Veepaagi täitmine

Kui veepaak auruga režiimi ajal tühjeneb, ilmub ekraanile käsk veepaak täita.

Märkused

- Auruga funktsioonid töötavad ilma auru lisandumiseta edasi.
- Kui veepaak saab taina kergitamise režiimi ajal tühjaks, siis funktsioon katkeb. Täitke paak veega.

- Avage paneel.
- Võtke veepaak välja ja täitke veega.
- Asetage veega täidetud paak kohale ja sulgege paneel.

Iga kord pärast auruga režiimi

⚠ Hoiatus – Põletusohu!

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

⚠ Hoiatus – Põletusohu!


Seade kuumeneb töö ajal. Enne puhastamist tuleb seadmel jahtuda lasta.

Tähelepanu!

Emaili kahjustused: ärge käivitage funktsiooni, kui vesi on ahju põhjas. Enne funktsiooni käivitamist pühkige ahju põhi kuivaks.

Iga kord pärast auru kaustamist pumbatakse järelejäänud vesi tagasi veepaaki. Tühjendage ja seejärel kuivatage veepaak. Iga kord pärast kasutamist jääb ahju niiskust. Ahju kuivatamiseks kasutage funktsiooni "Kuivatusefunktsioon" või pühkige ahi lapiga kuivaks.

Märkused

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

Veepaagi tühjendamine

Tähelepanu!

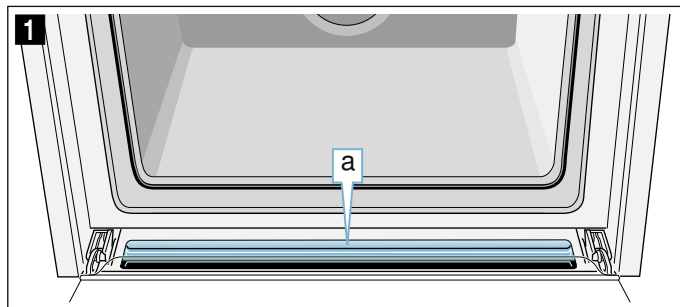
- Ärge kuivatage veepaaki kuumas ahjus. See kahjustab veepaaki.
- Ärge peske veepaaki nõudepesumasinas. See kahjustab veepaaki.

- Avage paneel.
- Eemaldage veepaak.
- Võtke veepaagi kaas ettevaatlikult pealt.
- Valage veepaak tühjaks, peske nõudepesuvahendiga ja loputage üle puhta veega.
- Kuivatage kõik osad pehme lapiga.

- Kaane tihend hõõrüge täiesti kuivaks.
- Laske kuivada nii, et kaas on avatud.
- Asetage kaas veepaagi peale ja suruge kinni.
- Asetage veepaak kohale ja sulgege paneel.

Kuivatage tilgarenn.

- Laske seadmel jahtuda.
- Avage seadme uks.
- Ahjukambri all asuv tilgarenn **a** pühkige üle švammiga (joonis **1**).



Kuivatusefunktsiooni käivitamine

Kuivatamisel ahi soojeneb, mille tagajärjel niiskus ahjus aurustub. Seejärel avage ahju uks, et veeaur saaks ahjust väljuda.

Tähelepanu!

Emaili kahjustused: ärge käivitage funktsiooni, kui vesi on ahju põhjas. Enne funktsiooni käivitamist pühkige ahju põhi kuivaks.

- Laske seadmel jahtuda.
- Suurem mustus eemaldage ahjust kohe ja pühkige ahju põhi kuivaks.
- Vajaduse korral lülitage seade nupust on/off sisse. Ilmub funktsioonide loend.
- Puudutage välja "Edasi".
- Puudutage välja "Kuivatusefunktsioon".
- Vajutage start/stop-nupule. Kuivatamine käivitub ja lõpeb 10 minuti pärast automaatselt.
- Avage seadme uks ja jätke see 1 kuni 2 minutiks lahti, et niiskus saaks ahjust väljuda.

Kuivatage ahi käsitsi

- Laske seadmel jahtuda.
- Eemaldage ahjust mustus.
- Kuivatage ahi pehme lapiga.
- Jätke seadme uks 1 tunniks lahti, et ahi täielikult ära 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 ahju asetanud praetermomeetri, saate kasutada järgmisi kuumutusviise.

Mõne kuumutusviisi puhul saate kuumutusviisi kombineerida mikrolaine- või aururežiimiga. Valige välja "Kombineeritud mikrolaine- või aururežiim".

	4D-kuum õhk	Mikrolaine- või aururežiim
	Kuum õhk eco	
	Ülalt/altkuumutus	Mikrolaine- või aururežiim
	Ülalt/altkuumutus Eco	
	Pitsarežiim	
	Õhuringlusega grill	Mikrolaine- või aururežiim
	Intensiivkuumutus	
	Regeneerimine	

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

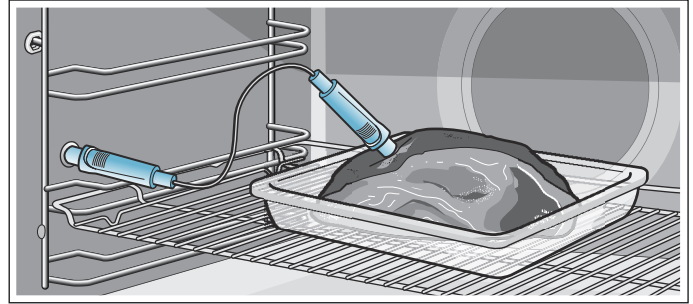
Enne kui tõstate roa ahju, torgake lihasse praetermomeeter.

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

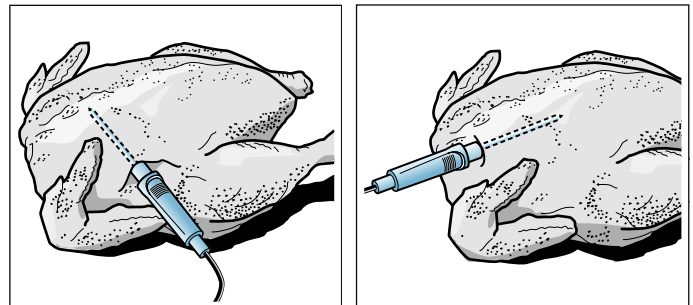
Tähelepanu!

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

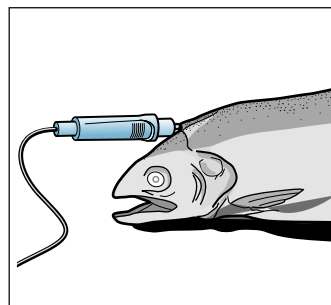
Liha: suurte tükkide puhul torgake praetermomeeter ülalt poolviltu lõpuni liha sisse. Õhemate tükkide puhul torgake küljelt kõige paksemasse kohta.



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 pesa.
2. Pöördnupuga reguleerige välja kuumutusviisi või režiim "Road".
3. Puudutage soovituslikku temperatuuri ja reguleerige temperatuur pöördnupust välja.
4. Puudutage välja "Sisitemperatuur" ja pöördnupust reguleerige sisitemperatuur välja.
Mõne kuumutusviisi puhul saate lisaks sisse lülitada mikrolaine- või aurrežiimi.
5. Käivitage nupuga start/stop.
Edenemisjoon näitab sisitemperatuuri tõusu.

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 36

Toiduaine	Sisitemperatuur °C
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 soojendamine, regenereerimine	65-75

Toiduaine	Sisitemperatuur °C
Linnuliha	
Kana	80-85
Kanafilee	75-80
Part	80-85
Pardirind, poolküps	55-60
Kalkun	80-85
Kalkunifilee	80-85
Hani	80-90
Sealiha	
Seakael	85-90
Seafilee, poolküps	62-70
Seaselg, küps	72-80


Sabbat-seade

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

Sabbat-seadistuse käivitamine

Eeltingimus: olete põhiseadistustes aktiveerinud valiku "Sabbat-seadistus sisse lülitatud". → "Põhiseaded" lk 17

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

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

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb. 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.

Puhastusvahend

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

Sobivad puhastusvahendid

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

Tähelepanu!

Pinnakahjustused

Ärge kasutage

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

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

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

Hoiatus – Põletuse oht!

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

Ala	Puhastamine
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 27 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.
Veepaak	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja nõudepesuvahendi jääkide eemaldamiseks loputage üle puhta veega. Kuivatage pehme lapiga. Laske kuivada nii, et kaas on avatud. Kaane tihend hõõruge täiesti kuivaks. Ärge peske nõudepesumasinas.
Praetermomeeter	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.

Märkused

- Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.
- 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.

Puhastusfunktsioon

Seadmel on isepuhastuse režiim ja katlakivi eemalduse režiim. Isepuhastuse abil on ahjukambri puhastamine imelihtne. Katlakivi eemalduse režiimil eemaldate aurutist katlakivi.


Isepuhastus

Ahi kuumeneb väga kõrgele temperatuurile. Küpsetamisel 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 energiakuul 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

Tähelepanu!

Enne puhastuse käivitamist võtke veepaak seadmest välja. → "Aur" lk 20

Puhastamise ajaks võite lisatarvikuid, 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, leiab lisatarvikute tabelist. → "Tarvikud" lk 12

Hoiatus Tuleoh!

- Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad puhastuse ajal süttida. Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust lahtine mustus ja tarvikud.



- Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid. Hoidke seadme esikülge vaba. Hoidke lapsed seadmest eemal.

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

Isepuhastuse seadmine


1. Vajutage nupule "menu". Avaneb funktsioonide menüü.
2. Valige välja funktsioon "Isepuhastus". Näidikule ilmub soovituslikuna puhastusrežiim 3. Puhastuse võite nupust start/stop käivitada või
3. valida pöördnupust välja mõne teise puhastusrežiimi.
4. 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 helisignaal. 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 muutmise

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 16

Pärast puhastusfunktsiooni

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

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

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.

Katlakivi eemaldamine

Et seade oleks kogu aeg töökorras, tuleb korrapäraselt eemaldada katlakivi.

Katlakivi eemaldamine koosneb mitmest etapist. Hügieeni kaalutlustel peab katlakivi eemaldamise programm olema täielikult lõppenud, et seade oleks taas töövalmis. Katlakivi eemaldamine kestab ühtekokku ca 70 - 90 minutit.

- Eemaldage katlakivi (ca 55 - 70 min), seejärel tühjendage veepaak ja täitke see uuesti
- Esimene loputuskord (ca 6 - 9 min), seejärel tühjendage veepaak ja täitke see uuesti
- Teine loputuskord (ca 6 - 9 min), seejärel tühjendage veepaak ja kuivatage see

Kui katlakivi eemaldamine katkeb (nt voolukatkestuse või seadme väljalülitamise tõttu), ilmub pärast seadme sisselülitamist käsk seadet kaks kord loputada. Seade on kuni teise loputuskorra lõpuni muudeks rakendusteks lukustatud.

Katlakivi eemaldamise sagedus sõltub kasutatava vee karedusest. Kui auruga funktsiooni saab kasutada veel 5 või vähem korda, ilmub ekraanile teade katlakivi eemaldamise vajaduse kohta. Allesjäänud kasutuskordade arvu kuvatakse pärast sisselülitamist. Nii on Teil aega katlakivi eemaldamist ette valmistada.

Käivitamine

Tähelepanu!

- Seadme kahjustamise oht: Katlakivi eemaldamiseks kasutage üksnes meie soovitatud katlakivi eemaldamise vedelikku. Katlakivi eemaldamise vedeliku toimeaeg oleneb vahendist. Muud katlakivieemaldid võivad seadet kahjustada. Katlakivieemaldi tellimisnumber 311 680
- Katlakivieemaldi: vältige katlakivieemaldi või katlakivieemaldi lahuse sattumist juhtpaneelile ja teistele tundlikele pindadele. Pind saab kahjustada. Kui katlakivieemaldit peaks sellistele pindadele siiski sattuma, peske see kohe veega maha.

Kui olete enne katlakivi eemaldamist kasutanud auruga kuumutusviisi, siis lülitage seade kõigepealt välja, et jääkvesi aurutussüsteemist välja pumbataks.

1. Segage lahuseks kokku 400 ml vett ja 200 ml katlakivieemaldit.
2. Vajutage nupule on/off.
3. Võtke veepaak välja ja täitke katlakivieemaldi lahusega.
4. Asetage katlakivieemaldi lahusega täidetud veepaak seadmesse.
5. Sulgege paneel.
6. Vajutage nupule menu. Avaneb funktsioonide menüü.
7. Valige katlakivi eemaldamise programm.

Kui puudutage välja "Edasi", saate teavet puhastamise kohta.

Kuvatakse katlakivi eemalduse kestust. Seda ei saa muuta.

8. Nupust start/stop käivitage puhastus. Seadmest eemaldatakse katlakivi. Kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksma. Kui katlakivi eemaldus on lõppenud, kõlab helisignaali.

Esimene loputuskord

1. Avage paneel.
2. Võtke veepaak välja, loputage korralikult, täitke veega ja asetage kohale.
3. Sulgege paneel.
4. Käivitage nupuga start/stop. Seade loputab. Kui loputus on lõppenud, kõlab helisignaali.

Teine loputuskord

1. Avage paneel.
2. Võtke veepaak välja, loputage korralikult, täitke veega ja asetage kohale.
3. Sulgege paneel.
4. Käivitage nupuga start/stop. Seade loputab. Kui loputus on lõppenud, kõlab helisignaali.

Järeld puhastamine

1. Avage paneel.
2. Tühjendage ja loputage veepaak.
3. Lülitage seade välja. Katlakivi eemaldamine on lõppenud ja seade on taas töövalmis.

Kanderaamistikud

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

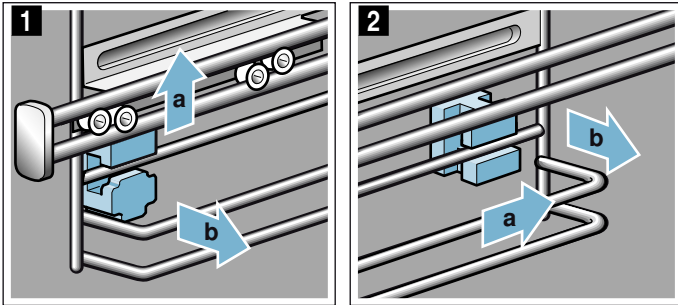
Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek

⚠ Hoiatus – Põletusohk!

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

Kanderaamistike mahavõtmine

1. Suruge kanderaamistikku eest üles **a** ja võtke maha **b** (joonis **1**).
2. Seejärel lükake kogu kanderaamistikku pisut taha **a** ja võtke välja **b** (joonis **2**).

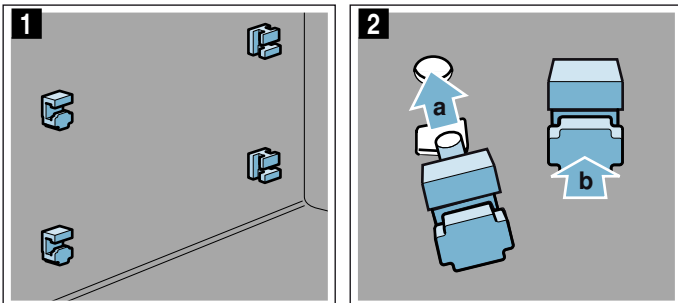


Puhastage kanderaamistikke pesuvahendi ja käsnaga. Tõrksa mustuse korral kasutage harja.

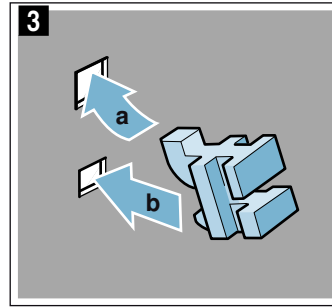
Hoidikute kinnitamine

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**).

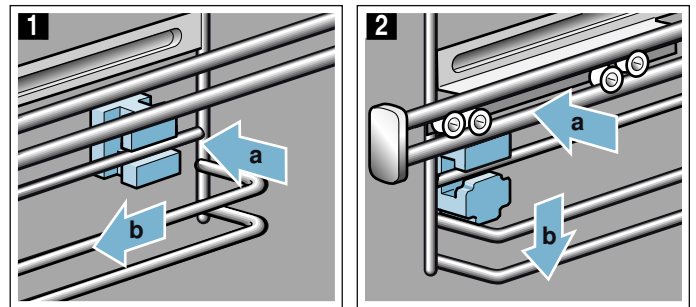


Kanderaamistike paigaldamine

Tagasipanekul jälgige, et kanderaamistiku kaldega pool on üleval.

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

1. Asetage kanderaamistiku tagumine osa ülalt ja alt kohale **a** ja tõmmake ette **b** (joonis **1**).
2. Seejärel fikseerige esiosa **a** ja suruge alla **b** (joonis **2**).



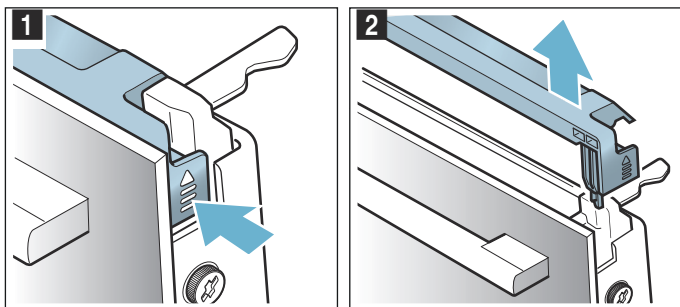
Seadme uks

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

Uksekatte eemaldamine

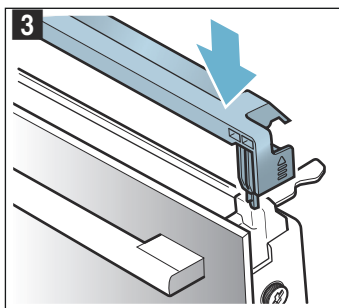
Uksekatte roostevaba teras võib värvi muuta. Põhjalikumaks puhastamiseks võite katte eemaldada.

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



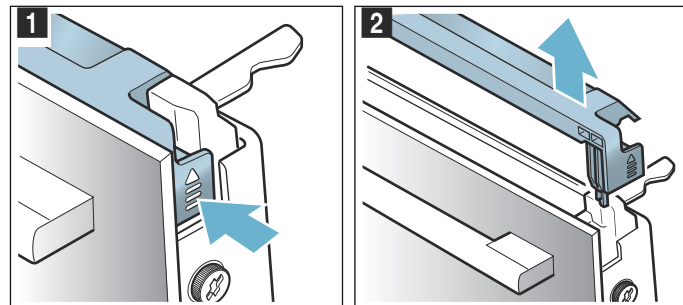
5. Sulgege seadme uks.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

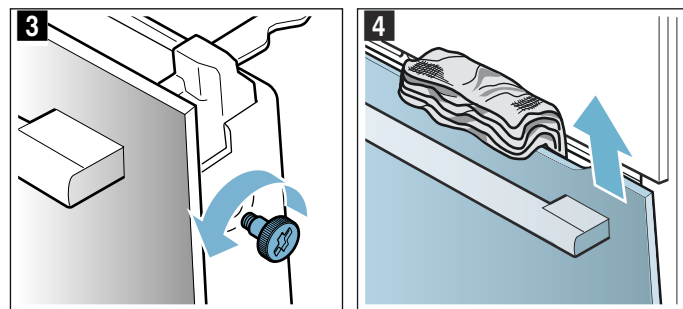
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

Seadme küljest eemaldamine

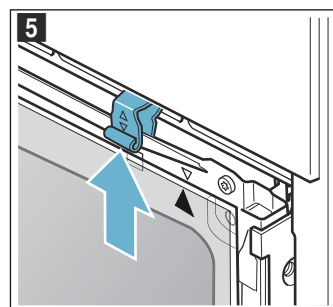
1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt katile (joonis 1).
3. Eemaldage kate (joonis 2).



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



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

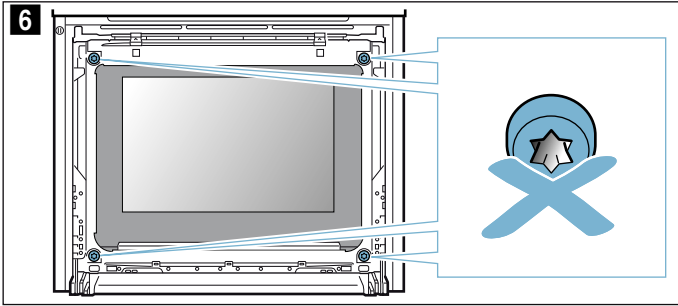


Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

⚠ 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).

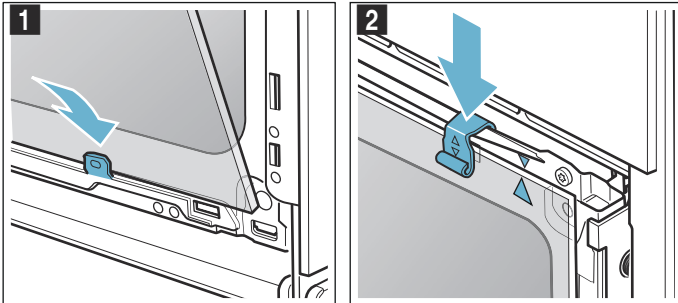
**⚠ Hoiatus Vigastuste oht!**

- 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.

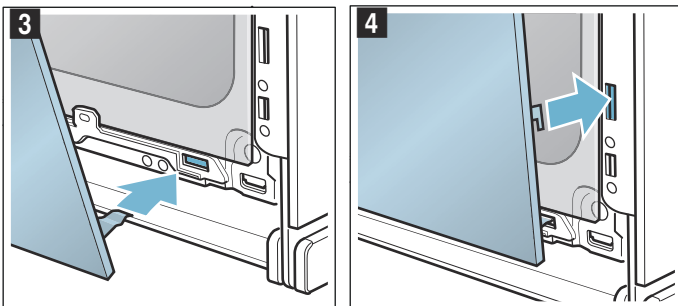
Paigaldamine seadme külge

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

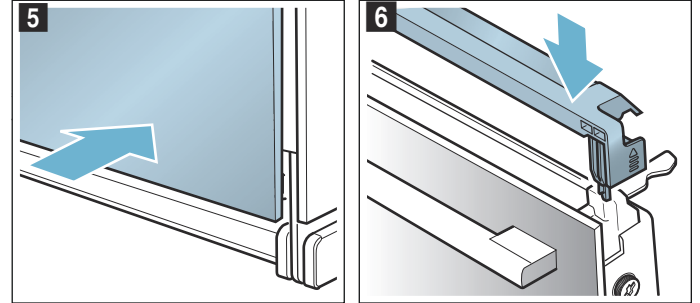
1. Asetage vaheklaas alt hoidikusse (joonis 1) ja suruge ülalt kohale.
2. Suruge mõlemad hoidikud alla (joonis 2).



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 36

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
E8010	Seadme uks avati kohe pärast vajutamist nupule  .	Sulgege uks ja vajutage nupule on/off
Ahju tuli ei põle enam	LED-pirn on defektne	Pöörduge hooldekeskusse
Auruga režiim või katlakivi eemaldus ei käivitu või katkeb	Veepaak on tühi	Täitke veepaak
	Paneel on avatud	Sulgege paneel
	Katlakivi eemaldus blokeerib auruga funktsioonid	Eemaldage katlakivi
	Sensor on defektne	Pöörduge hooldekeskusse
Seade annab märku loputamise vajadusest	Katlakivi eemaldamise ajal katkes vooluvarustus või lülitati seade välja	Pärast seadme sisselülitamist loputage kaks korda
Seade annab märku katlakivi eemaldamise vajadusest, ilma et eelnevalt kuvataks loendurit	Väljareguleeritud vee kareduse vahemik on liiga madal	Eemaldage katlakivi Kontrollige väljareguleeritud vee kareduse vahemikku ja vajaduse korral kohandage seda
Nupud vilguvad	Normaalne nähtus, mis on tingitud juhtpaneeli taga olevast kondensaadniiskusest	Nuppude vilkumine lõpeb niipea, kui kondensaadniiskus on aurustunud
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".
Ekraanile ilmub "Täita veepaak", kuigi veepaak on täis	Paneel on avatud	Sulgege paneel
	Veepaak ei ole kohale fikseerunud	Laske veepaagil kohale fikseeruda → "Aur" lk 20
	Sensor on defektne	Pöörduge hooldekeskusse
	Veepaak on alla kukkunud. Rappumise tõttu on veepaagi sisemuses olevad detailid lahti tulnud, veepaak ei ole hermeetiline.	tellige uus veepaak
Paneel ei avane 	Voolukatkestus	Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad
	Kaitse on defektne	Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras
	Sensor on defektne	Pöörduge hooldekeskusse Vajaduse korral tühjendage veepaak: avage seame uks, võtke sõrmedega paneeli paremast ja vasakust küljest kinni ning tõmmake paneel välja
Seadet ei saa käivitada, ekraanile ilmub "Ahi on liiga kuum".	Ahi on valitud roa või kuumutusviisi jaoks liiga kuum.	Laske ahju jahtuda ja käivitage siis uuesti

Maksimaalne tööaeg on ületatud

Seade lõpetab töötamise automaatselt, kui kestus 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 hooldekeskusesse. Lambi katet ei tohi eemaldada.

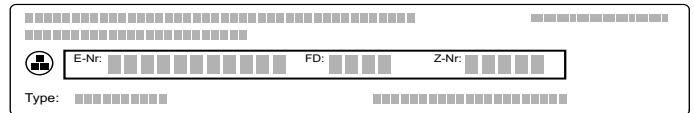
Klienditeenindus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusesse. 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.



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 visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuta.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeenindust nimekirjast.

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

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 juhiseid. Õigel ajal tuleb seda Teile meelde helisignaali.
- Soovitusi sobivate nõude kohta ning muid näpunäiteid toiduvalmistamiseks leiate käesoleva kasutusjuhendi lõpust. → "*Meie köögistuudios katsetatud*" lk 36

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 18

Auruga kuumutusviis

Mõne roa puhul aktiveerub aurutamise funktsioon automaatselt. Seade kuvab käsku täita veepaak. Üldised märkused aurutamise funktsiooni kohta leiate asjaomasest peatükist. → "*Aur*" lk 20

Hoiatus – Põletusoht!

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

Praetermomeeter

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

→ "*Praetermomeeter*" lk 23

Roa valimine

Road on üles ehitatud ühtse struktuuri alusel:

- Kategooria
- Toit
- Roog

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

Kategooriad	Toidud
Koogid, leib-sai	Koogid
	Väikesed küpsetised
	Küpsised
	Leib
	Kuklid
Vormiroad, sufleed	Soolased, küpsetised, pitsa, quiche
	Vormiroog, soolane, värske, keedetud komponentidest
	Lasanje, värske
	Kartulivorm, toored komponendid, 4 cm paksune
	Vormiroog, magus, värske
Sügavkülmutatud tooted	Suflee väikestes vormides
	Pitsa
	Vormiroad
	Kartulitooted
Linnuliha	Linnuliha, kala
	Köögivili
	Kana
Liha	Part, hani
	Kalkun
	Sealiha
	Veiseliha
	Vasikaliha
	Lambaliha
Kala	Ulukiliha
	Liharoad
Köögivili	Kala
	Kalafilee
Köögivili	Köögiviljaga ühepajatoit
	Köögivilja gratineerimine
	Küpsetatud kartulipoolikud
	Regeneerimine, valmisküpsetamine

Kategooriad	Toidud
Regeneereimine, valmisküpsetamine	Köögivilid
	Menüü
	Küpsetised
	Lisandid
Toitude sulatamine	Leib-sai, kuklid
	Koogid
	Liha, linnuliha
	Kala

Küpsetussensor

Seade on varustatud küpsetussensoriga. See aktiveerub automaatselt, kui valite küpsetise valikuloendi järgmistest kategooriatest.

Kategooria	Toidud	Road
Koogid, leib, pitsa	Koogid	Vormikoogid
		Plaadikoogid
		Pirukad
	Väikesed koogid	Lehttainaküpsetised
		Muffinid
		Pärmitainaküpsetis
	Soolased pirukad, pitsa, quiche	Soolased pirukad, quiche
		Pitsa
		Lahtine pirukas

Seade võtab kontrolli üle. Seade reguleerib küpsetusprotsessi täisautomaatselt, te ei pea ise enam midagi reguleerima. Seade lülitub automaatselt välja niipea, kui küpsetis on valmis. Kõlab helisignaal. Kestus vastab ligikaudselt teie küpsetise retseptile ja seda ei kuvata. Küpsetussensorit saab käivitada ainult jahtunud ahjust.

Küpsetiste muude kategooriate üle küpsetussensor järelevalvet ei teosta. Siin on soovitatav kasutada läbiproovitud seadistust, mida saab kohandada.

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid. Ärge kasutage silikoonist küpsetusvorme ega silikooni sisaldavaid tarvikuid. Küpsetussensor saab kahjustada.

Seni, kuni ekraanil kuvatakse teksti "Ust mitte avada", on küpsetussensor aktiivne. Ärge avage ahju ust, kuna vastasel korral seadistused katkestatakse. Seade pakub järelküpsetamist. Seade jätkab kuumutamist ning soovituslikku aega saab muuta. Protsessi üle peate ise järelevalvet teostama.

Roa seadistamine

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


- Vajutage nupule menu. Avaneb funktsioonide menüü.
- Valige funktsioon "Road". Ekraanile ilmub esimene kategooria.
- Pöördnupuga valige välja soovitud kategooria.
- Puudutage välja "Edasi".
- Pöördnupuga valige välja toit.
- Puudutage välja "Edasi".
- Pöördnupuga valige välja roog.
- Puudutage välja "Edasi".
- Pöördnupuga reguleerige välja kaal.

Märkus: Kui puudutate välja „Nõuanded”, saate teavet tasandite, keedunõude jm kohta.
- Käivitage nupuga start/stop.

Kui olete kõik seadistused lõpetanud, käivitage nupuga start/stop.

Auruga seadistuse puhul alustab seade tööd alles pärast kuumenemist.

Seadistamine on lõpetatud

Kõlab helisignaal. 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 16

Kui olete välja reguleerinud lõpetusaja, ilmub ekraanile ooteaeg. Oleku real on aeg, mil programm lõpeb. Seadistusi muuta ei saa. Jälgige, et kergesti riknevad toiduained 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 kondensaatniiskust. See on füüsikaliselt tingitud normaalne nähtus. Eelkuumutamise või ukse ettevaatliku avamisega võib kondensaati vähendada.

Auruga kuumutusviisi kasutamisel on ahjus rohke auru teke eesmärgipärane. Kui ahi on jahtunud, pühkige ahi kuivaks.

Ärge kasutage silikoonvorme

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovime kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

Tähelepanu!

Ärge kasutage silikoonist või silikooni sisaldavaid küpsetusvorme ja fooliumi. Küpsetussensor võib kahjustada saada.

Küpsetussensor võib kahjustada saada ka siis, kui see ei ole kasutusel.

Erand: kui tarnekomplektis on praetermomeeter, võib seda kasutada.

Koogid ja väikesed küpsetised

Seadmel on erinevad kuumutusviisid kookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

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

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

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 18

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.

Auruga küpsetamine

Teatavad küpsetised (nt pärmitainast) omandavad auruga küpsetamisel krõbedama kooriku ja läikivama pinna. Küpsetis ei muutu kuivaks.

Auruga küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

Mitmel tasandil küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamine:

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

Kolmel tasandil küpsetamine:

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

Neljal tasandil küpsetamine:

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

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

Tarvik

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

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

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

Auruga küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

Küpsetuspaber

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

Soovituslikud seadistused

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

Märkus: Kõrgem temperatuur ei lühenda küpsetamisaega. Koogid küpseksid vaid väljast, kuid jääksid seest nätskeks.





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

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane 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-/altkuumus
-  Pitsarežiim
-  Intensiivkuumus

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuse	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	Ümar/piklik vorm	2		150-160	-	1	50-70
Keeks, lihtne, 2 tasandit	Ümar/piklik vorm	3+1		140-150	-	-	60-80
Keeks, hörk	Ümar/piklik vorm	2		150-170	-	-	60-80
Puuviljakook liivatainast, hörk	Keeksivorm	2		160-180	-	-	40-60
Puuviljakook liivatainast, hörk	Keeksivorm	2		160-180	90	-	35-45
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	3		160-180	-	-	20-30
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	2		150-160	-	1	25-35
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Šveitsipärane plaadikook	Pitsapann	3		190-210	-	-	50-60
Pirukas	Pirukavorm, mustast metallist	1		220-240	-	-	25-35
Pirukas	Pirukavorm, mustast metallist	3		200-220	-	1	30-40
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	-	-	50-70
Keeks	Keeksivorm	2		150-160	-	1	60-70
Pärmitainakook lahtikäivas vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		160-170	-	-	20-30
* eelkuumutada							
** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumusfunktsiooni							

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Pärmitainakook lahtikäivas vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	2		150-170*	-	-	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	2		150-160	-	1	20-35
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
Plaadikoogid							
Kattega keeks	Küpsetusplaat	3		160-180	-	-	20-40
Kattega keeks	Küpsetusplaat	3		160-170	-	1	30-40
Keeks, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	-	-	30-50
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		180-200	-	-	25-30
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		200-210	-	-	50-60
Pärmitainakook kuiva kattega	Universaalpann	3		160-180*	-	-	15-25
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		150-160	-	1	20-30
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	-	20-30
Pärmitainakook mahlase kattega	Universaalpann	3		180-200	-	-	30-40
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	-	45-60
Palmik sai, kringel	Küpsetusplaat	2		160-170	-	-	25-35
Palmik sai, kringel	Küpsetusplaat	2		150-160	-	3	30-40
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-190*	-	-	15-20
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-200*	-	1	10-15
Stritsel 500 g jahust	Küpsetusplaat	2		150-170	-	-	45-60
Stritsel 500 g jahust	Universaalpann	3		140-150	-	2	80-90
Struudel, magus	Universaalpann	2		170-180	-	-	50-60
Struudel, magus	Universaalpann	3		180-190	-	2	50-60
Struudel, külmutatud	Universaalpann	3		200-220	-	-	35-45
Struudel, külmutatud	Universaalpann	3		180-200	-	1	35-45
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

* eelkuumutada

** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Väikesed koogid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150**	-	-	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140**	-	-	35-45
Muffinid	Muffiniplaat	3		170-190	-	-	15-20
Muffinid	Muffiniplaat	3		150-160	-	1	25-35
Muffinid, 2 tasandit	Muffiniplaat	3+1		160-180*	-	-	15-30
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	-	25-40
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	2	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	-	25-40
Lehttainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		170-190*	-	-	20-35
Lehttainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220*	-	1	15-25
Lehttainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		170-190*	-	-	20-45
Lehttainaküpsetis, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Lehttainaküpsetis, õhuke, 4 tasandit	4 resti	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220	-	-	30-40
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220*	-	1	25-35
Keedutainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	-	-	35-45
Täidisega küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	-	20-30
Täidisega küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	1	25-35
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.

Auruga küpsetamine

Leib ja saiakesed omandavad auruga küpsetamisel krõbedama kooriku ja läikivama pinna. Küpsetis ei muutu kuivaks.

Auruga küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

Kahel tasandil küpsetamine

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

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

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

Tarvik

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

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

Auruga küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

Küpsetuspaber

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

Sügavkülmutatud tooted

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

Sügavkülmutatud road võivad olla ebaühtlaselt 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-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  coolStart-funktsioon

Auru intensiivsuseastmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Leib						
Sai, 750 g	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Sai, 750 g	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Segajahust leib, 1,5 kg	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Segajahust leib, 1,5 kg	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Täisteraleib, 1 kg	Universaalpann	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Täisteraleib, 1 kg	Universaalpann	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lavašš	Universaalpann	3		250-270	-	20-25

* eelkuumutada

** Järgige pakendil toodud juhiseid

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Lavašš	Universaalpann	3		220-230	3	20-30
Kuklid						
Eelküpsutatud kuklid või baguetid**	Universaalpann	3		-	-	-
Eelküpsutatud kuklid või baguetid	Küpsetusplaat	3		200-220	2	10-20
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3		170-190*	-	10-20
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3		150-170	3	25-35
Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	20-30
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3		180-200	-	20-30
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3		200-220	2	20-30
Baguetid, eelküpsutatud, jahutatud**	Universaalpann	3		-	-	-
Baguetid, eelküpsutatud, jahutatud	Küpsetusplaat	3		200-220	1	10-20
Kuklid, baguetid regenereerimine	Rest	2		150-160*	-	10-20
Kuklid, külmutatud						
Eelküpsutatud kuklid või baguetid**	Universaalpann	3		-	-	-
Eelküpsutatud kuklid või baguetid	Küpsetusplaat	3		180-200	1	15-25
Saiakesed**	Universaalpann	3		-	-	-
Saiakesed	Küpsetusplaat	3		210-230	1	18-25
Croissant	Universaalpann	3		170-190	-	30-35
Croissant	Küpsetusplaat	3		180-200	1	20-25
Kuklid, baguetid regenereerimine	Rest	2		160-170	-	10-20
Röstsai						
Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	Rest	3		190-210	-	10-15
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 küpsutamiseks. 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 küpsutada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga, lüheneb küpsutusaeg märkimisväärselt.

Kombineeritud režiimil küpsutamiseks võite kasutada ka tavalisi metallist küpsutusvorme. Kui küpsutusvormi ja resti vahel tekivad sädemed, kontrollige, kas vormi välispind on puhas. Muutke vormi asukohta restil. Kui

see ei aita, küpsutage edasi ilma mikrolainerežiimita. Küpsutusaeg pikeneb sellisel juhul.

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

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga on võimalik vaid ühel tasandil.

Auruga küpsutamine

Teatavad küpsutised (nt pärmitainast) omandavad auruga küpsutamisel krõbedama kooriku ja läikivama pinna. Küpsutis ei muutu kuivaks.

Auruga küpsutamine on võimalik vaid ühel tasandil.

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsutamine

Ühel tasandil küpsutamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

Mitmel tasandil küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamine:

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

Neljal tasandil küpsetamine:

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

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

Tarvik

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

Rohke kattega pitsa küpsetamiseks kasutage universaalpanni.

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

Auruga küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

Küpsetuspaber

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

Sügavkülmutatud tooted

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

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

Soovituslikud seadistused

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

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






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

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

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




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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsustaste	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
* eelkuumutada							
** Järgige pakendil toodud juhiseid							

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
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		180-200	-	-	60-70
Soolased pirukad vormis	lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		170-190	-	1	60-70
Soolased pirukad vormis	lahtikäiv vorm Ø28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	Pirukavorm, mustast metallist	1		190-210	-	-	40-50
Quiche	Pirukavorm, mustast metallist	3		190-210	-	-	30-40
Lahtine pirukas	universaalpann	3		280-300*	-	-	10-18
Lahtine pirukas	universaalpann	2		200-220*	-	2	15-25
Suur pirukas	Ahjuvorm	2		190-200	-	-	30-45
Täidetud pirukas	universaalpann	3		180-190	-	-	30-45
Täidetud pirukas	universaalpann	2		170-190	-	2	30-40
Soolane pirukas	universaalpann	3		200-210	-	-	30-40

* eelkuumutada

** Järgige pakendil toodud juhiseid

Vormiroog ja suflee

Seadmel on erinevad kuumutusviisid vormiroogade ja suflee valmistamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

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

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 18

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

Suflee valmistamiseks kasutage auruga kuumutusviisi. Teil ei ole vaja veevanni.

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

Tarvik

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

Rest

Asetage rest ahju nii, et "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.

Auruga küpsetamisel peavad vormid olema kuumus- ja aurukindlad.

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate sobiva kuumutusviisi erinevate vormiroogade ja sufleede valmistamiseks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad kogusest ja retseptist.

Vormiroa küpsus sõltub nõu suuruselt ja vormiroa kõrgusest. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem.

Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.






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

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

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

















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

Kasutatud kuumutusviisid:

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



Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	2		200-220	-	-	30-50
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	2		150-170	-	2	40-45
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	2		150-170	360	-	20-30
Vormiroog, magus	Ahjuvorm	2		170-190	-	-	40-60
Vormiroog, magus	Ahjuvorm	2		150-170	360	-	20-30
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	2		160-180	-	-	50-60
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	2		170-180	-	2	35-45
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	2		180-200	360	-	20-30
Lasanje, külmutatud, 400 g**	Rest	2		-	-	-	-
Lasanje, külmutatud, 400 g	Kaaneta nõu	2		180-190	-	2	40-50
Lasanje, külmutatud, 400 g	Kaaneta nõu	2		200-210	180	-	20-25
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm paksune	Ahjuvorm	2		160-190	-	-	50-70
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm paksune	Ahjuvorm	2		170-190	-	3	60-70
Kartuligratään, toored komponendid, 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

* eelkuumutada

** Järgige pakendil toodud juhiseid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsusaste	Kestus minutites
Suflee	Ahjuvorm	2		170-180	-	2	30-40
Suflee	Portsjonivormid	2		170-190	-	-	65-75

* eelkuumutada
** Järgige pakendil toodud juhiseid

Linnuliha

Seadmel on erinevad kuumutusviisid linnuliha valmistamiseks. Seadistustabelitest leiata sobivad seadistused paljudele roogadele.

Küpsetamine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

Asetage 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 külma, võib klaas lõhkeda.

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist hautamiskõud 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 hautamiskõud 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 18

Auruga küpsetamine

Teatavad road lähevad auruga küpsetamisel krõbedamaks. Nende pind muutub läikivamaks ega lähe kuivaks.

Kasutage kaaneta nõud. Nõu peab olema kuumus- ja aurukindel.

Lülitage auru lisandumine sisse vastavalt tabelis toodud juhistele. Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

Grillimine

Hoidke seadme 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 mahlaseks. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

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

Märkused

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

Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomases peatükis. Seal saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 23

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 linnuliha teise külje, veenduge, et kõigepealt on all rinnakupool või nahaga pool.
- Linnuliha muutub eriti krõbedaks ja pruuniks, kui määrte seda veidi enne küpsetusaja lõppu või, soolvee või apelsinimahla.















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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
Kana							
Kana, 1 kg	Rest	2		200-220	-	-	60-70
Kana, 1 kg	Rest	2		200-220	-	2	60-70
Kana, 1 kg	Rest	2		190-210	-	2	50-60
Kana, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	2		230-250	360	-	25-35
Kanafilee, 150 g tükk (grillida)	Rest	4		3*	-	-	15-20
Kanafilee, 2 tk, 150 g tükk (grillida)	Kaaneta nõu	2		190-210	180	-	25-30
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	3		220-230	-	-	30-35
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	3		200-220	-	2	30-45
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	Rest	2		180-190	-	2	65-75
Broiler, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25

* 5 minutit eelkuumutada

** Järgige pakendil toodud juhiseid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuse	Kestus minutites
Part & hani							
Part, 2 kg	Rest	2		180-200	-	-	90-110
Part, 2 kg	Rest	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Part, 2 kg	Rest	2		170-190	180	-	60-80
Pardirind, 300 g tükk	Rest	3		230-250	-	-	25-30
Pardirind, 300 g tükk	Rest	3		220-240	-	2	25-30
Hani, 3 kg	Rest	2		160-180	-	-	120-150
Hani, 3 kg	Rest	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
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	3		190-200	-	2	45-55
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	2		170-190	180	-	30-40
Kalkun							
Noor kalkun, 2,5 kg	Rest	2		180-200	-	-	70-90
Noor kalkun, 2,5 kg	Rest	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
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	Rest	2		170-180	-	2	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 suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Tilkuv rasv ja praevedelik kogunevad universaalpannile. Praeleemest 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 ½ cm kõrguselt vedelikuga kaetud.

Vedeliku kogus sõltub liha liigist ja nõu materjalist ning sellest, kas kasutate kaant. Kui valmistate liha emailitud nõus või tumedast metallist 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 mööndustega sobivad. Liha küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Valige kõrgem temperatuur ja/või pikem küpsemisaeg.

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

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

Kaanega kaetud nõu

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

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

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

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

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

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

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 18

Tähelepanu!

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

Küpsetamine ja moorimine auru abil

Teatavad road lähevad auruga küpsetamisel krõbedamaks ega muutu kuivaks.

Kasutage kaaneta nõud. Nõu peab olema kuumus- ja aurukindel.

Praadi ei ole vaja keerata.

Lülitage auru lisandumine sisse vastavalt tabelis toodud juhiste. Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

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 mahlaseks. Asetage grillitavad toidudained otse restile.

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

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

Märkused

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

Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomases peatükis. Sealt saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "*Praetermomeeter*" lk 23

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 külmpakitemperatuuril 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 kül, 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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
Sealiha							
Seapraad ilma kamarata, nt kaela-karbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	-	-	110-130
Seapraad ilma kamarata, nt kaela-karbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	-	1	110-130
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
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	Kaaneta nõu	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		220-230	-	-	70-80
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	1	80-90
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		230-240	90	-	50-60
Seafilee, 400 g	Rest	3		220-230	-	-	20-25
Seafilee, 400 g	Kaaneta nõu	3		210-220*	-	1	25-30
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg (lisada veidi vett)	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	-	-	70-90
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg	Kaaneta nõu	2		160-170	-	1	70-80
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg	Kaaneta nõu	2		-	360	-	40-50
Sealihälõigud, 2 cm paksused	Rest	5		2	-	-	16-20
Sealihamedaljonid, 3 cm paksused (5 min eelkuumutada)	Rest	5		3*	-	-	8-12
Veiseliha							
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Rest	2		210-220	-	-	40-50
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	-	1	50-60
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
Veisemoorpraad, 1,5 kg****	Kaaneta nõu	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Rest	2		220-230	-	-	60-70
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	-	1	65-80

* eelkuumutada

** alguses valada nõusse umbes 200 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada

*** ilma keeramata

**** alguses valada nõusse umbes 100 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuse	Kestus minutites
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	Kaaneta nõu	2		170-180	-	1	90-110
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		170-180	-	1	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	Kaaneta nõu	2		170-180	-	1	80-90
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***	Kaaneta nõu	3		200-210*	-	1	25-30
Lambaselg kondiga, 1 kg***	Kaaneta nõu	2		190-210	90	-	30-40
Lambakarbonaad	Rest	3		3	-	-	12-16
Vorstikesed							
Grillvorstid	Rest	4		3	-	-	10-15
Liharoad							
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	-	60-70
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	-	1	70-80
Pikkpoiss, 1 kg + 20 ml vett	Kaaneta nõu	2		170-190	360	-	30-40
* eelkuumutada							
** alguses valada nõusse umbes 200 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada							
*** ilma keeramata							
**** alguses valada nõusse umbes 100 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada							

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 korra 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 hautamiskaste 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 1/2 liitrit vett. Tilgub vedelik kogutakse kokku. Tekib vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

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

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

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

Märkused

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

Küpsetusnõus küpsetamine ja hautamine

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

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

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist hautamiskastid peegeldavad soojust nagu peegel ja on vaid mõndustega 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 hautamiskastid 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 18

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.

Auruga küpsetamine

Teatavad road lähevad auruga küpsetamisel krõbedamaks ega muutu kuivaks.

Kasutage kaaneta nõud. Nõu peab olema kuumus- ja aurukindel.

Kala ei ole vaja keerata.

Lülitage auru lisandumine sisse vastavalt tabelis toodud juhistele. Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomasest peatükis. Sealt saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 23

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 1/2 kuni 2/3.

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
















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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuse	Kestus minutites
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell							
Terve kala, nt forell 300 g, grillitud	Rest	2		170-190	-	-	20-30
Kala, praetud, terve, 300 g, nt forell	universaalpann	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
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	Kaaneta nõu	2		200-220	-	1	35-45

* eelkuumutada

** Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
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							

Köögivil ja lisandid

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

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

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 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.

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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsustaste	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	Universaalpann	3		180-190	-	1	40-50
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		-	-	-	-
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

* vahepeal segage või keerake roogi üks kuni kaks korda

** Järgige pakendil toodud juhiseid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
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 18

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 soojendamisest 40 °C peale.
2. Segage sisse 150 g jogurtit (külmkapitemperatuuril).
3. Valage tassidesse või väikestesse purkidesse ja katke toidukilega.
4. Asetage tassid või purgid ahju põrandale ja valmistage vastavalt tabelile.
5. Pärast valmistamist laske jogurtil külmkapis jahtuda.

Puding 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. Korrake 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 porselanist 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!

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

Soovituslikud seadistused

Kasutatud kuumutusviisid:

- Taina kergitamine
- Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / kääritamisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Puding pudingipulbrist*	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	5-8
Jogurt	Portsjonvormid	Ahju põhi		35-40	-	300-360
* vahepeal segage või keerake roogi üks kuni kaks korda						
** asetage nõusse suletud tuutu						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / kääritamisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
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/piklik vorm	2		140-160	60-80
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	2		150-170	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	2		150-170	20-30
Biskviittort, 3 muna	lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170	25-40
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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
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	
Üldmärkused	<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>
Küpsised	<p>Kuumutusviisil ülalt/altkuumus, max temperatuur 190 °C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 170 °C. Muna ja munavalge vähendab akrüülamiidi teket.</p>
Ahju-friikartulid	<p>Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei lähe friikartulid kiuks.</p>

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 serveerimisplaati. Asetage nõu eelkuumutatavasse ahju. Asetage kaaneta nõu alati restile tasandile 2.

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


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















Pruunistage liha pliidiplaadil väga kuumal pannil ja piisavalt kaua kõikidest külgedest, ka 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						
Seafilee lõigud, 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
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

* eelkuumutada

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Pruunistusaeg minutites	Temperatuur °C	Kestus minutites
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

Seadmel on kuivatamisfunktsioon, millega saate väga lihtsalt kuivatada puuvilja, köögivilja ja maitsetaimi. Seda liiki konserveerimisel kontsentreeruvad aroomained vedeliku kao tagajärjel.

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

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

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

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

Kuivatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

- 1 rest: tasand 3
- 2 resti: tasand 3+1
- 3 resti: tasand 5+3+1
- 4 resti: tasand 5+3+2+1

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

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate seadistused erinevate toiduainete kuivatamiseks. Temperatuur ja aeg sõltuvad kuivatatavate toiduainete liigist, niiskusest, küpsusastmest ja paksusest. Mida kauem lasete kuivatatavatel toiduainetel kuivada, seda paremini see säilib. Mida õhemad viilud lõikate, seda kiiremini läheb kuivatamine ja seda aromaatsmaks jäävad kuivatatavad toiduained. Seepärast on toodud vahemikud.

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

Kasutatud kuumutusviis:

- Kuivatamine

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Südamega puuviljad (õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g)	1-2 resti	-		80	3-6
Südamega puuviljad (õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g)	3-4 resti	-		80	6-8
Kividega puuviljad (ploomid)	1-2 resti	-		80	4-8
Kividega puuviljad (ploomid)	3-4 resti	-		80	8-10
Juurviljad (porgandid), riivitud, blanšeeritud	1-2 resti	-		80	6-8
Juurviljad (porgandid), riivitud, blanšeeritud	3-4 resti	-		80	6-8
Seened lõikudena	1-2 resti	-		60	4-7
Seened lõikudena	3-4 resti	-		60	7-9
Ürdid, puhastatud	1-2 resti	-		60	1-3
Ürdid, puhastatud	3-4 resti	-		60	3-6

Sissetegemine

Ahjus saate sisse teha puuvilja ja köögivilja.

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Purgid

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

Üheskoos kuumutage ainult ühesuuruseid ja ühesuguse sisuga purke. Ahjus saate üheaegselt kuumutada kuni kuus ½, 1 või 1½ liitrist purki. Ärge kasutage suuremaid või kõrgemaid purke. Kaaned võivad pealt hüpata.

Purgid ei tohi ahjus kuumutamise ajal üksteisega kokku puutuda.

Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

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

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

Puuvili

Valage purkides olevatele puuviljatükkidele peale kuum 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 järelsoojendusaja möödumist ahjust välja.

Köögivilja


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





Võtke purgid pärast kuumutamist ahjust välja ja asetage need puhtale rätikule. Ärge pange kuuma purke külmale ega niiskele pinnale. Katke purgid kinni, et kaitsta neid tõmbetuule eest. Eemaldage klambrid alles siis, kui purgid on jahtunud.

Soovituslikud seadistused

Tabelis puuvilja ja köögivilja kuumutamise kohta toodud ajad on ligikaudsed. Aegu võib mõjutada ruumi temperatuur, purkide arv, kogus ja purgi sisu temperatuur ja kvaliteet. Andmed käivad 1-liitri 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
				-	Järelkuumus: 30
Köögivilja, nt kurgid	1-liitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				-	Järelkuumus: 30
				-	Järelkuumus: 30
Kividega puuviljad, nt kirsid, ploomid	1-liitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				-	Järelkuumus: 35
				-	Järelkuumus: 35
Südamega puuviljad, nt õunad, maasikad	1-liitrised purgid	1		160-170	kuni mullide tekkeni: 30-40
				-	Järelkuumus: 25
				-	Järelkuumus: 25

Taina kergitamine

Kuumutusviisil "Taina kergitamine" kerkib pärmitainas tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril ega kuiva ära. Käivitage funktsioon vaid siis, kui ahjukamber on täielikult jahtunud.

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

Eelkergitus

Eelkergituseks asetage tainakauss restile. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhisteid.

Kergitamise ajal ärge seadme ust avage, kuna vastasel korral eraldub niiskust. Ärge katke tainast kinni.

Järelkergitus


Asetage küpsetis tabelis ettenähtud tasandile.

Enne küpsetamist pühkige ahi kuivaks.

Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Taina kergitamine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainas, magus					
nt pärmitainakuklid	kauss	2		35-40	30-45
	universaalpann	2		35-40	10-20
Rasvarikas tainas, nt panettone	kauss	2		40-45	40-90
	vorm restil	2		40-45	30-60
Pärmitainas, soolane					
nt pitsa	kauss	2		35-40	20-30
	universaalpann	2		35-40	10-15
Leivatainas					
Sai	kauss	2		35-40	30-40
	universaalpann	2		35-40	15-25
Segajahust leib	kauss	2		35-40	25-40
	universaalpann	2		35-40	10-20
Kuklid	kauss	2		35-40	30-40
	universaalpann	3		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 18

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 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	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Leib, kuklid						
Leib, 500 g	Kaaneta nõu	2		-	180 90	3 10-15
Kuklid	Rest	2		140-160	90	2-4
Koogid						
Kook, mahlane, 500 g	Kaaneta nõu	2		-	180 90	2 10-15
Kook, kuiv, 750 g	Kaaneta nõu	2		-	90	10-15
Liha, linnuliha						
Kana, terve, 1,2 kg	Kaaneta nõu	2		-	180 90	10 10-15
Linnulihatükid, 250 g*	Kaaneta nõu	2		-	180 90	10 10-15
Part, 2 kg*	Kaaneta nõu	2		-	180 90	10 40-50
Liha, nt praetükk (toores liha) 800 g	Kaaneta nõu	2		-	180 90	15 10-15
Liha, nt praetükk (toores liha) 1 kg	Kaaneta nõu	2		-	180 90	15 20-30
Liha, nt praetükk (toores liha) 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		-	180 90	15 25-35
Lihatükid või lõigud, nt guljašš (toores liha), 500 g	Kaaneta nõu	2		-	180 90	8 5-10
Segahakkliha, 200 g*	Kaaneta nõu	2		-	90	8-15
Segahakkliha, 500 g*	Kaaneta nõu	2		-	180 90	5 10-15
Segahakkliha, 1000 g*	Kaaneta nõu	2		-	180 90	10 20-30
Kala						
Kala, terve, 300 g*	Kaaneta nõu	2		-	180 90	3 10-15
Kalafilee, 400 g*	Kaaneta nõu	2		-	180 90	5 10-15
Puuvili, köögivilid						
Marjad, 300 g	Kaaneta nõu	2		-	180	5-10
Köögivilid, 600 g	Kaaneta nõu	2		-	180 90	10 8-13
Muu						
Või pehmendamine, 125 g	Kaaneta nõu	2		-	90	7-9

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

Roogade soojendamine ja regenereerimine

Seadmel on erinevad võimalused roogade soojendamiseks või regenereerimiseks. Mikrolainerežiimil lähevad joogid ja road eriti kiiresti kuumaks. Kuumutusviisil "Auruga regenereerimine" soojendatakse roogi säästlikult ja need näevad välja nagu värskelt valmistatud.

Toidu soojendamine mikrolainerežiimil

Mikrolainerežiimil saate roogi soojendada või ühekorraga 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.

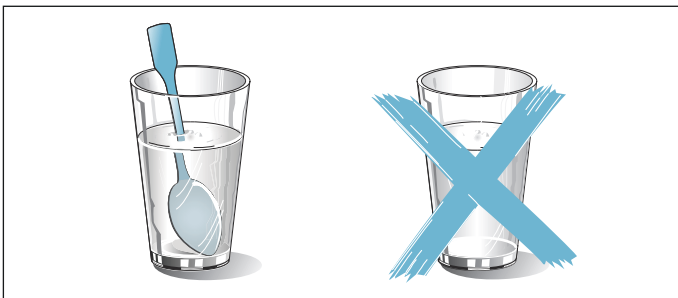
Beebitoidu soojendamisel asetage lutipudel restile ilma luti ja kaaneta. Pärast kuumutamist loksutage või segage korralikult läbi, kindlasti kontrollige temperatuuri.

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.

Regenereerimine

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

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

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

Regenereerimise ajal ärge pange nõule kaant peale.

Asetage nõusse pandud roog restile või pange roog ilma nõuta restile ja tõstke rest tasandile 2.

Funktsiooni kulgemise ajal ärge seadme ust avage, kuna vastasel korral eraldub rohkelt auru.

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate andmed paljude roogade ja jookide soojendamiseks mikrolainerežiimil ja regenereerimiseks aurrežiimil. 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 kuumutusviisid:

-  Regeneereimine

-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / 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
Köögivili, jahutatud						
250 g	Kaaneta nõu	2		120-130	-	5-15
250 g	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	3-8
1 kg	Kaaneta nõu	2		120-130	-	15-25
Köögivili, 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	Kaaneta nõu	2		120-130	-	15-25
Portsjonroog, 1 portsjon	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	4-8
Supp, ühepajatoit, 400 ml	Kaaneta nõu	2		120-130	-	10-25
Supp, ühepajatoit, 400 ml (hästi läbi segada)	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	5-7
Lisandid, nt nuudlid, klimbid, kartulid, riis	Kaaneta nõu	2		120-130	-	8-25
Lisandid, nt nuudlid, klimbid, kartulid, riis	Kaanega kaetud nõu	2		-	600	5-10
Vormiroad, nt lasanje, kartuligratään	Kaaneta nõu	2		120-140	-	10-25
Vormiroad, 400 g, nt lasanje, kartuligratään	Kaaneta nõu	2		-	600	5-10
Pitsa, küpsetatud	Rest	2		170-180*	-	5-15
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
Küpsetised						
Kuklid, baguette, küpsetatud	Rest	2		150-160*	-	10-20
Pirukad, täidiseta	Rest	2		180*	-	4-10

* eelkuumutada

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Küpsetised, külmutatud						
Pitsa, küpsetatud	Rest	2		170-180*	-	5-15
Kuklid, baguette, küpsetatud	Rest	2		160-170*	-	10-20
* eelkuumutada						

Soojana hoidmine

Kuumutusviisil Soojana hoidmine saate valminud roogi soojana hoida. Erinevate niiskusastmete abil saate vältida juba valminud roogade kuivaks muutumist.

Ärge katke roogi kaanega.

Ärge hoidke valminud roogi soojana üle kahe tunni. Pidage meeles, et mõned road küpsevad soojana hoidmise ajal edasi. Ärge katke roogi kaanega.

Erinevad auruastmed sobivad roogade soojana hoidmiseks järgmiselt:

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

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
- Intensiivkuumutus

Auru intensiivsusastmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsusaste	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
* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						
** eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsaste	Kestus minutites
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	lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
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
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	2		170-180	-	75-95
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 18




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

* pärast 2/3 koguaaja möödumist keerata teine pool

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
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 keerrata teine pool						



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom.

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

siemens-home.com

Tootnud BSH Hausgeräte GmbH ettevõtte Siemens AG kaubamärgi litsentsi all



900112416
960531