

SIEMENS



# Integreeritav ahi

CS656GB.1

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

et Kasutusjuhend

Register  
your  
product  
online



# Sisukord

	<b>Ettenähtud kasutamine</b> .....	<b>4</b>		<b>Ajafunktsioonid</b> .....	<b>20</b>
	<b>Olulised ohutusnõuded</b> .....	<b>5</b>	Signaalkell .....	20	
	Üldine teave .....	5	Kestus .....	20	
	Aur .....	5	Lõpetusaeg .....	20	
	Puhastusfunktsioon .....	6		<b>Lapselukk</b> .....	<b>21</b>
	<b>Kahjustuste põhjused</b> .....	<b>6</b>	Aktiveerimine ja inaktiveerimine .....	21	
	Üldine teave .....	6		<b>Põhiseaded</b> .....	<b>22</b>
	Aur .....	7	Seadistuste muutmine .....	22	
	<b>Keskkonnakaitse</b> .....	<b>7</b>	Seadistuste loend .....	22	
	Energia säästmine .....	7	Kellaaja muutmine .....	22	
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....	7		<b>Sabbat-seade</b> .....	<b>23</b>
	<b>Seadmega tutvumine</b> .....	<b>8</b>	Sabbat-seadistuse käivitamine .....	23	
	Juhtpaneel .....	8		<b>Puhastusfunktsioon</b> .....	<b>23</b>
	Juhtelemendid .....	8	Puhastusfunktsioon .....	23	
	Ekraan .....	8	Katlakivi eemaldamine .....	24	
	Funktsioonide menüü avamine .....	9		<b>Puhastusvahend</b> .....	<b>25</b>
	Kuumutusviisid .....	9	Sobivad puhastusvahendid .....	25	
	Aur .....	10	Ahjukamber .....	26	
	Muu teave .....	10	Seadme hoidmine puhtana .....	26	
	Ahju funktsioonid .....	10		<b>Kanderaamistikud</b> .....	<b>26</b>
	Veepaak .....	11	Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek .....	26	
	<b>Tarvikud</b> .....	<b>11</b>		<b>Seadme uks</b> .....	<b>27</b>
	Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud .....	11	Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine .....	27	
	Lisatarviku sissepanek .....	12	Uksekatte eemaldamine .....	28	
	Täiendavad lisatarvikud .....	12	Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine .....	29	
	<b>Enne esmakordset kasutamist</b> .....	<b>13</b>		<b>Mida teha tõrgete korral?</b> .....	<b>30</b>
	Enne esmakordset kasutuselevõttu .....	13	Tõrgete tabel .....	30	
	Esmakordne kasutuselevõtt .....	13	Maksimaalne tööaeg on ületatud .....	31	
	Seadme kalibreerimine ja ahjukambri puhastamine ..	14	Ahjulambid .....	31	
	Lisatarvikute puhastamine .....	14		<b>Klienditeenindus</b> .....	<b>31</b>
	<b>Seadme kasutamine</b> .....	<b>15</b>	E-number ja FD-number .....	31	
	Seadme sisse- ja väljalülitamine .....	15		<b>Road</b> .....	<b>32</b>
	Funktsiooni käivitamine või katkestamine .....	15	Märkused seadistamise kohta .....	32	
	Funktsiooni seadistamine .....	15	Roa valimine .....	32	
	Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine .....	15	Roa seadistamine .....	33	
	Kiirkuumutus .....	15			
	<b>Aur</b> .....	<b>16</b>			
	Müra .....	16			
	FullSteam - aurküpsetus .....	16			
	Auruga kuumutusviis .....	17			
	Regeneerimine .....	17			
	Taina kergitamine .....	17			
	Ülessulatamine .....	18			
	Täitke veepaak .....	18			
	Iga kord pärast auruga režiimi .....	19			

	<b>Meie köögistuudios katsetatud. . . . .</b>	<b>33</b>
	Silikoonvormid . . . . .	33
	Koogid ja väikesed küpsised . . . . .	33
	Leib ja sai. . . . .	37
	Pitsa, quiche ja soolased pirukad . . . . .	39
	Vormiroog ja suflee . . . . .	40
	Linnuliha. . . . .	41
	Liha . . . . .	43
	Kala . . . . .	46
	Köögivilid, lisandid ja muna . . . . .	48
	Magustoidud . . . . .	50
	Mitme roa üheaegne valmistamine. . . . .	51
	Eco-kuumutusviisid. . . . .	52
	Akrüülamiid toiduainetes . . . . .	53
	Õrn küpsetus . . . . .	53
	Kuivatamine . . . . .	54
	Konserveerimine ja mahla eraldamine. . . . .	55
	Pudelite desinfitseerimine ja hügieen. . . . .	56
	Taina kergitamine. . . . .	56
	Ülessulatatamine. . . . .	57
	Regenereerimine . . . . .	57
	Soojana hoidmine . . . . .	58
	Kontrollroad . . . . .	58

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 toitute ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 2000 meetrit üle merepinna.

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud" lk 11

## Olulised ohutusnõuded

### Üldine teave

#### Hoiatus – Põlengu oht!

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

#### Hoiatus – Põletuse oht!

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

#### Hoiatus – Põletuse oht!

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

#### Hoiatus – Vigastuste oht!

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

#### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

#### Hoiatus – Magnetist põhjustatud oht!

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

### 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 (plahvatusohu teke). Ärge valage veepaaki süttimisohtlikke vedelikke (nt alkoholisisaldusega jooke). Veepaaki tohib valada vaid vett ja tootja soovitatud katlakivieemaldit.

## Puhastusfunktsioon

**⚠ Hoiatus – Põletusoht!**  
Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge puudutage seadme ust. Laske ahjul jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

## Kahjustuste põhjused

### Üldine teave

#### Tähelepanu!

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

## Aur

### Tähelepanu!

- Küpsetusvormid: nõud peavad olema kuumus- ja aurukindlad. Silikoonist küpsetusvormid ei sobi kasutamiseks õhuringluse ja auru kombineeritud režiimil.
- Roosteplekidega nõu: ärge kasutage roosteplekidega 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 leiате soovitused selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

### Energia säästmine

- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.
- Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.
- Mitut kooki on soovitatav küpsetada üksteise järel. Ahi on veel kuum. Tänu sellele lüheneb teise koogi küpsetusaeg. Võite ka 2 keeksivormi ahju asetada üksteise kõrvale.
- Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja kasutada valmisküpsetamiseks jääkkuumust.

### Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

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 Puuetundlik ekraan**  
Puuetundlikul ekraanil näete reguleeritavaid väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid. Väljareguleerimiseks puudutage asjaomast tekstivälja. Tekstiväljad muutuvad olenevalt valikust.

	Avage paneel.	Täitke või tühjendage veepaak → "Täitke veepaak" lk 18
start/stop		Funktsiooni käivitamine, peatamine või katkestamine

### Pöördnupp

Pöördnupuga muudate ekraanile kuvatud reguleeritavaid väärtusi.

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

### Ekraan

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

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.

## 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
	Kiirkuumus Kiirkuumutuse sisse- ja väljalülitamine



## 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.

Kuumenemis-kontroll	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.

## Kuumutusviisid

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

Kuumutusviisid	Temperatuur	Otstarve
 4D-kuum õhk *	30-250 °C	Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
 Ült-/altkuumus *	30-250 °C	Tavapäraseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
 Kuum õhk eco	30-250 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil ilma eelkuumutamata. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
 Ült-/altkuumus Eco	30-250 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil. Kuumus tuleb ülalt ja alt.
 Õhuringlusega grill *	30-250 °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	30-250 °C	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.






## Funktsioonide menüü avamine

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

Olenevalt seadme mudelist on funktsioonide arv erinev. Üleval paremal oleku real näete, mitmest leheküljest koosneb funktsioonide menüü. Kui oleku real kuvatakse 1/2, siis olete esimesel leheküljel kahest.

Funktsioon	Otstarve
Kuumutusviisid	Roa valmistamiseks saate kasutada erinevaid täpselt kohandatud kuumutusviise.
Aurutamine → "Aur" lk 16	Roa valmistamiseks saate kasutada erinevaid täpselt kohandatud auruga kuumutusviise.
Road → "Road" lk 32	Siin on paljude roogade jaoks sobivad seadistused juba ette programmeeritud.
Puhastusfunktsioon → "Puhastusfunktsioon" lk 23	Puhastusfunktsioon puhastab ahju peaaegu iseseisvalt.
Katlakivi eemaldamine → "Puhastusfunktsioon" lk 23	Nii eemaldate katlakivi aurustist.
Kuivatamine → "Aur" lk 16	Kasutage iga kord pärast auruga režiimi.
Seadistused → "Põhiseaded" lk 22	Seadme põhiseadistusi saate kohandada oma harjumustega.

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

	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.
	coolStart-funktsioon	30-250 °C	Sügavkülmutatud roogade kiireks valmistamiseks tasandil 1. Temperatuur oleneb tootja soovitudest. Kasutage pakendil soovitatud kõrgeimat temperatuuri. Küpsemisaeg on selline, nagu esitatud pakendil, või lühem. Eelkuumutamine ei ole vajalik.
	Soojana hoidmine *	60-100 °C	Valminud roogade soojana hoidmiseks.
	Nõude eelsoojendamine	30-70 °C	Nõude soojendamiseks.





\* selle kuumutusviisi puhul on võimalik kasutada auru (veepaak peab olema täidetud)

## Soovituslikud väärtused


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

## Aur

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

Kuumutusviis	Temperatuur	Otstarve
 Aurutamine	30-100 °C	Köögivilja, kala, lisandite valmistamiseks, puuvilja aurutamiseks ja blanšeerimiseks
 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.
 Ülessulatamine	30-60 °C	Köögivilja, liha, kala ja puuvilja jaoks Niiskuse mõjul kandub soojus roogadele õrnalt üle. Road ei muutu kuivaks ega muuda oma kuju

## Muu teave

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

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

## Ahju funktsioonid

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

### Seadme ukse avamine

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

### Ahjuvalgustus

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

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

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

### Ventilaator

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

### Tähelepanu!

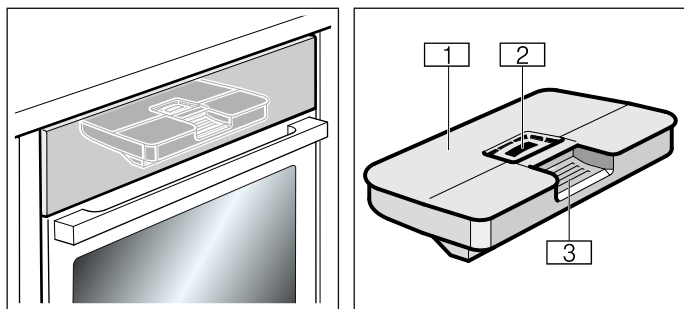
Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb küpsetusahi üle.

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

**Märkus:** Ventilaatori töötamise aega saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 22

## Veepaak

Seade on varustatud veepaagiga. Veepaak asub paneeli taga. Auruga režiimi kasutamisel täitke veepaak veega. → "Aur" lk 16



- 1 Paagi kaas
- 2 Täitmisava
- 3 Käepide veepaagi väljavõtmiseks ja sissepanekuks

## Tarvikud

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

### Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:

	<p><b>Rest</b> Nõude, kookide ja ahjuvormide jaoks. Praadide, grillroogade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.</p>
	<p><b>Universaalpann</b> Mahlaste kookide, küpssetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks. Auruga režiimil saab seda kasutada ka tilkuva vee kokkukogumiseks.</p>
	<p><b>Aurutamisplaat, aukudega, suurus S</b> Köögivilja aurutamiseks, marjadest mahla väljaaurutamiseks ja sulatamiseks</p>
	<p><b>Aurutamisplaat, aukudeta, suurus S</b> Riisi, kaunviljade ja teravilja valmistamiseks</p>
	<p><b>Aurutamisplaat, aukudega, suurus XL</b> Suurte koguste aurutamiseks</p>

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

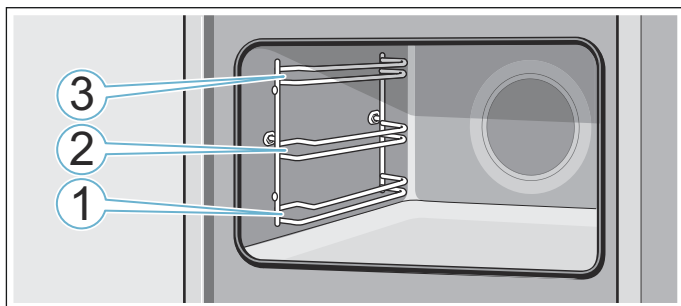
Täiendavaid lisatarvikuid võite osta müügiesindustest.

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

**Märkus:** Aurutamisplaate saate piiranguteta kasutada kõikide auruga kuumutusviiside puhul. Kui reguleerite välja teised kõrgetemperatuurilised kuumutusviisid, siis võtke aurutamisplaadid ahjukambri välja. Kõrgete temperatuuride mõjul võivad aurutamisplaadid pöördumatult värvi muuta või deformeeruda.

## Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 3 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.



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

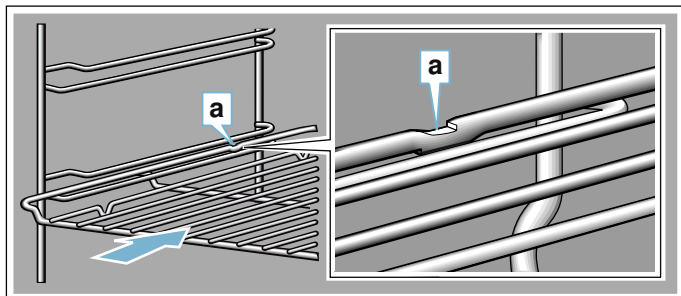
### Märkused

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

### Fikseerumisfunktsioon

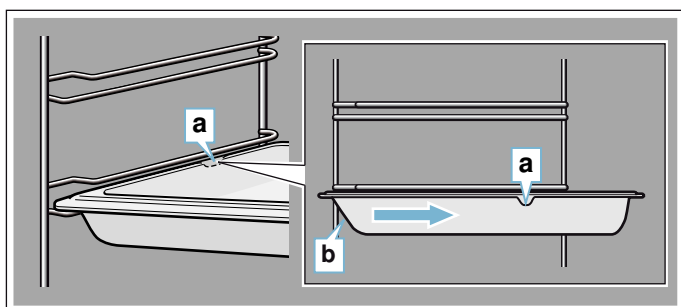
Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kallduvumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

Resti sisselükkamisel jälgige, et süvend **a** on taga ja on suunatud alla. Lahtine külg peab jääma seadme ukse poole ja kumerus peab olema suunatud alla.



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

Joonisel toodud näide: universaalpann

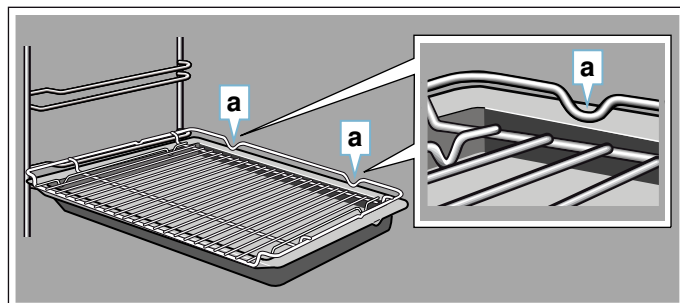


## Lisatarvikute kombineerimine

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

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

Joonisel toodud näide: universaalpann



Väikseid aurutamisplaate saab ahju asetada ainult koos restiga.

## 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 31

### Eritarvikud

#### Rest

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

#### Universaalpann

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

Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.

#### küpsetusplaat

Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

#### Sisseasetatav rest

Liha, linnuliha ja terve kala jaoks.

Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja lihamahla.

#### Universaalpann, kaetud külgevõtmatu kihiga

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

Koogid ja praed tulevad universaalpanni küljest kergemini lahti.

#### Küpsetusplaat, kaetud külgevõtmatu kihiga

Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

Koogid tulevad plaadi küljest kergemini lahti.

#### Sisseasetatava restiga profi-pann

Suurte koguste valmistamiseks.

<b>Profi-panni kaas</b>
Kaas muudab profipanni professionaalseks hautamisnõuks.
<b>Pitsapann</b>
Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.
<b>Grillplaat</b>
Grillimiseks resti asemel või pritsmekaitseks. Kasutage ainult univer- saalpannis.
<b>Leivaküpsetusplaat</b>
Isetehtud leiva, saia ja pitsa küpsetamiseks, et saada krõbedat põhja. Leivaküpsetusplaat tuleb alati eelnevalt soovituslikule temperatuurile kuumutada.
<b>Klaaist hautamisnõu (5,1 liitrit)</b>
Mooritud roogade ja vormiroogade jaoks. Sobib eriti hästi funktsioonile "Road".
<b>Klaasist alus</b>
Suurte praadide, mahlaste kookide ning vormiroogade jaoks.
<b>Aurutamisplaat, aukudega, suurus XL</b>
Suurte koguste aurutamiseks.
<b>Aurutamisplaat, aukudega, suurus S</b>
Köögivilja aurutamiseks, marjadest mahla väljaaurutamiseks ja sulata- miseks
<b>Aurutamisplaat, aukudeta, suurus S</b>
Riisi, kaunviljade ja teravilja valmistamiseks
<b>Portselanvorm, aukudeta, suurus S</b>
Köögivilja, liha ja kala aurutamiseks ja serveerimiseks.
<b>Portselanvorm, aukudeta, suurus L</b>
Köögivilja, liha ja kala aurutamiseks ja serveerimiseks.
<b>Väljatõmbesüsteem 1kordne</b>
1. tasandi väljatõmbesüsteemiga saate tarviku kaugemale välja tõm- mata, ilma et see viltu vajuks.
<b>Iluliistud</b>
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 22

#### 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 vaikumisi seatud 1.1.2014.

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

## Vee kareduse seadmine

Vaikumisi on vee kareduse vahemikuks seadistatud "väga kare".

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

## Seadme kalibreerimine ja ahjukambri puhastamine

Vee keemistemperatuur sõltub õhurõhust. Kalibreerimisel reguleeritakse seade välja vastavalt paigalduskoha õhurõhule. See toimub esmakordsel aurutamisel automaatselt. Seejuures tekib rohkelt auru.


### Kalibreerimise ettevalmistamine

1. Võtke tarvikud ahjust välja.
2. Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, nt stüropooritükke.
3. Enne kalibreerimist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.

### Seadme kalibreerimine ja ahjukambri puhastamine

#### Märkused

- Kalibreerimist saab käivitada ainult siis, kui ahjukamber on jahtunud (toatemperatuurile).
  - Kalibreerimise ajal ärge avage ahju ust. Vastasel korral kalibreerimine katkeb.
1. Lülitage seade nupust on/off sisse.
  2. Täitke paak veega. → "Täitke veepaak" lk 18
  3. Reguleerige kalibreerimiseks välja toodud kuumutusviis, temperatuur ja kestus ning käivitage funktsioon. → "FullSteam - aurüküpsetus" lk 16

Kalibreerimine	
Kuumutusviis	Aurutamine 
Temperatuur	100 °C
Kestus	30 minutit


4. Pärast kalibreerimist laske seadmel kuumeneda.

#### Tähelepanu!

#### Emaili kahjustused

Ärge käivitage seadet, kui ahju põhjas on vett. Enne käivitamist pühkige ahju põhi kuivaks.

5. Kuivatage ahju põhi.
6. Seadme kuumenemiseks reguleerige välja toodud kuumutusviis, temperatuur ja kestus ning käivitage funktsioon.

Kuumenemine	
Kuumutusviis	Ülalt-/altkuumutus 
Temperatuur	240 °C
Kestus	30 minutit

7. Ajal, mil ahi kuumeneb, lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.
8. Pärast märgitud kestuse lõppu lõpetage seadme töö. Lülitage seade nupust 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.  
→ "Iga kord pärast auruga režiimi" lk 19

#### Märkused

- Et seade pärast ümberpaigutamist uue kohaga kohaneks, lähtestage kõik seadistused uuesti tehase seadistustele. Korra eesmärgiks seadistamist ja kalibreerimist.
- Seade salvestab kalibreerimise seadistused ka volukatkestuse korral või juhul, kui seade voluvõrgust lahutatakse. Kalibreerimist ei ole vaja korrata.

## Lisatarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

## Seadme kasutamine

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

### Seadme sisse- ja väljalülitamine

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

Erand: Lapselukku ja signaalkella saab seadistada ka väljalülitatud seadmel.

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

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

### Seadme sisselülitamine

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

Ekraanile ilmub Boschi logo ja seejärel kuumutusviisi ja temperatuur.

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

### Seadme väljalülitamine

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

Väljareguleeritud funktsiooni kulgemine katkestatakse. Ekraanile ilmub kellaeg.

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

### Funktsiooni käivitamine või katkestamine

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

Kõikide seadistuste kustutamiseks vajutage nupule on/off.

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

### Funktsiooni seadistamine

Kui valite välja funktsiooni, siis peab seade olema sisse lülitatud.

1. Vajutage nupule "menu".. Avaneb funktsioonide menüü.
2. Puudutage soovitud funktsiooni. Olenevalt funktsioonist saab valida mitme võimaluse vahel.

3. Pöördnupuga muutke valikut. Olenevalt valikust muutke teisi seadistusi.
4. Käivitage nupuga start/stop. Ekraanile ilmub kestus. Seadistused ja edenemise joon on nähtavad.

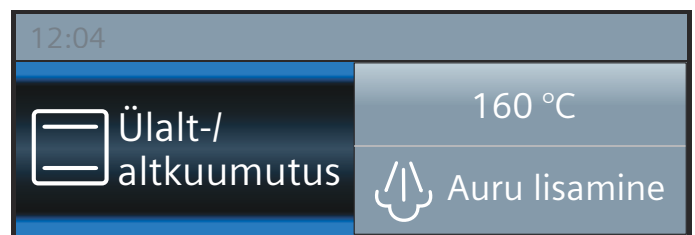
### Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

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

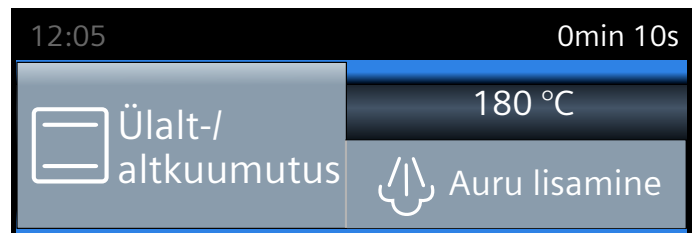
Teisteks seadistusteks muutke väärtusi nagu joonistel kujutatud:

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

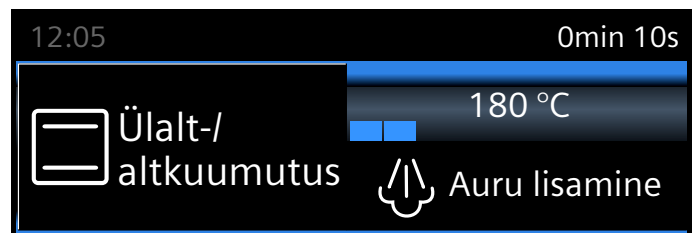
1. Pöördnupust muutke kuumutusviisi.



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



4. Käivitage nupuga start/stop.

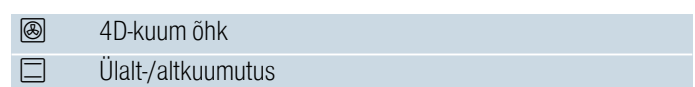


Ekraanil kuvatakse seadistatud kuumutusviisi ja temperatuuri.

### Kiirkuumutus

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

Sobivad kuumutusviisid:

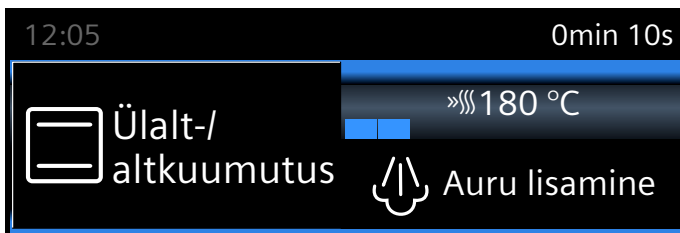


Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks asetage roog ja tarvik ahju alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

## Seadmine

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


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



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

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

### Märkused

- Kuumutusviisi või temperatuuri muutmise korral kiirkuumus katkeb.
- Seatud kestus hakkab kiirkuumutusest sõltumatult kulgema kohe pärast käivitamist.
- Kiirkuumutuse ajal saate nupust  esitada päringu ahju temperatuuri kohta.

### Katkestamine

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



Auru abil saate toitu valmistada iseäranis tervislikult. Mõne kuumutusviisi puhul saate roogade valmistamiseks kasutada lisaks ka auru. Peale selle on Teie käsutuses kuumutusviisid Taina kergitamine, Regeneereerimine ja Ülessulatamine.

### ⚠ Hoiatus – Põletusoht!

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenahtav. 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.


## FullSteam - aurküpsetus

Aurküpsetusel ümbritseb kuum aur rooga ega lase toitainetel hävida. Sellisel valmistusviisil säilib roogade kuju, värv ja iseloomulik lõhn.

**Märkus:** Kui veepaak saab aurküpsutuse ajal tühjaks, siis funktsioon katkeb. Täitke paak veega.

### Käivitada

1. Täitke veepaak.
  - Märkus:** Lülitage aurutamisrežiim sisse vaid siis, kui ahi on täielikult jahtunud (toatemperatuuril).
2. Vajutage nupule menu.
3. Puudutage välja "Aurutamine".
4. Pöördnupuga reguleerige välja "Aurutamine .
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. Kui kuumenemine on lõppenud, kõlab helisignaal ja funktsioon käivitub.

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

### Katkestamine

Töö katkestamiseks vajutage nupule start/stop.

### Lõpetada

Seadme väljalülitamiseks vajutage nupule on/off.



## Mitme roa üheaegne valmistamine

Aurus saate üheaegselt valmistada mitut rooga, ilma et maitsed üle kanduksid. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 33

## Auruga kuumutusviis

Auruga kuumutusviisidel suunatakse ahju erinevate intervallidega ja erineva intensiivsuseastmega 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 intensiivsuseastme sobitamisel on abiks järgnevad tabelid, samuti võite valida mõne programmi.





### Auru intensiivsuseaste

Auru lisamine võib toimuda eri intensiivsuseastmel:

- madal
- keskmised
- tugev

### Sobivad kuumutusviisid

Auru saate kasutada järgmiste kuumutusviiside puhul:

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

### 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.


## Regeneerimine


Kuumutusviisi "Regeneerimine 

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

**Märkus:** Kui veepaak saab regeneerimise 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 "Regeneerimine ".
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 helisignaal. 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 pärimatainas tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril ega kuiva ära.

Sobiva seadistuse valikuks juhinduge tabelis toodud andmetest. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 33

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


### Katkestamine

Töö katkestamiseks vajutage nupule start/stop.

### Lõpetada


Seadme väljalülitamiseks vajutage nupule on/off.

## Ülessulatamine

Sügavkülmutatud toodete ülessulatamiseks kasutage kuumutusviisi "Ülessulatamine 

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

### Käivitada

1. Täitke veepaak.
2. Puudutage välja menu.
3. Puudutage välja "Aurutamine".
4. Pöördnupust reguleerige välja "Ülessulatamine - 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. Kui kuumenemine on lõppenud, kõlab helisignaali ja funktsioon käivitub.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanil on kestus 00m 00s.

### 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 22

### Hoiatus – Vigastuste ja põletuste oht!

Veepaaki tohib valada vaid vett ja tootja soovitatud katlakivieemaldit. Ärge valage veepaaki tuleohtlike 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!

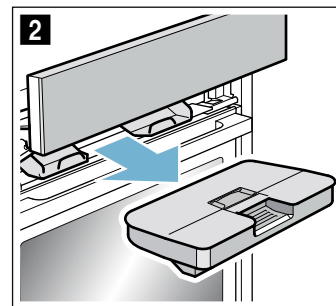
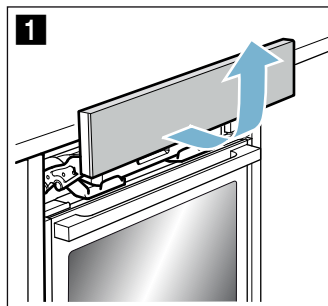
Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet.

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

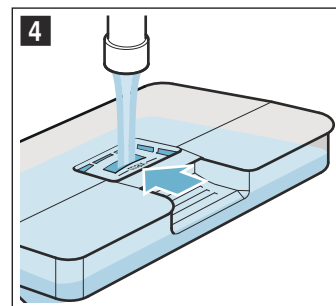
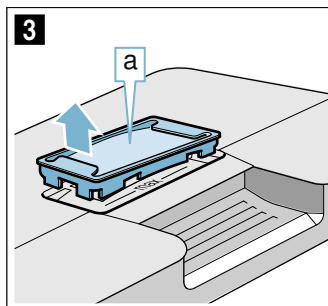
Kasutage üksnes värsket kraanivett, pehmendatud vett või karboniseerimata mineraalvett.

1. Puudutage välja .  
Paneel lükkatakse automaatselt ette.

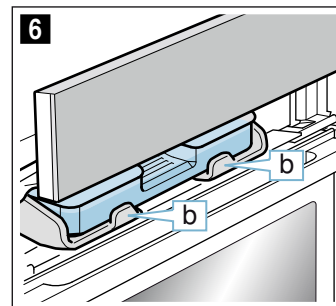
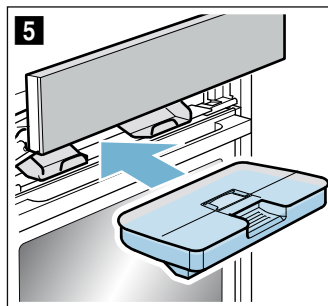
2. Tõmmake paneel kahe käega ette ja seejärel lükake üles, kuni see fikseerub kohale (joonis **1**).
3. Kergitage veepaaki ja võtke see paagipesast välja (joonis **2**).



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**).



9. 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 auruküpsetuse, taina kergitamise, regenereerimise või ülessulatamise režiimi ajal tühjaks, siis funktsioon katkeb. Täitke paak veega.

1. Avage paneel.
2. Võtke veepaak välja ja täitke veega.
3. Asetage veega täidetud paak kohale ja sulgege paneel.

## Iga kord pärast auruga režiimi

### ⚠ Hoiatus – Põletusohk!

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

### ⚠ Hoiatus – Põletusohk!


Seade kuumeneb töö ajal. Enne puhastamist tuleb seadmest 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 "Kuivatustfunktsioon" või pühkige ahi lapiga kuivaks.

### Märkused

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

## Veepaagi tühjendamine

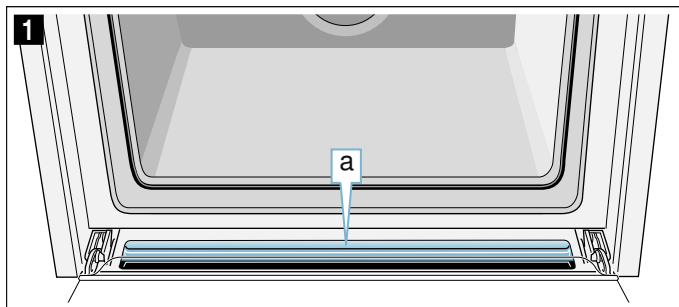
### Tähelepanu!

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

1. Avage paneel.
2. Eemaldage veepaak.
3. Võtke veepaagi kaas ettevaatlikult pealt.
4. Valage veepaak tühjaks, peske nõudepesuvahendiga ja loputage üle puhta veega.
5. Kuivatage kõik osad pehme lapiga.
6. Kaane tihend hõõruge täiesti kuivaks.
7. Laske kuivada nii, et kaas on avatud.
8. Asetage kaas veepaagi peale ja suruge kinni.
9. Asetage veepaak kohale ja sulgege paneel.

## Kuivatage tilgarenn.

1. Laske seadmest jahtuda.
2. Avage seadme uks.
3. Ahjukambri all asuv tilgarenn **a** pühkige üle švammiga (joonis **1**).



## Kuivatustfunktsiooni 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.




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

## Kuivatage ahi käsitsi


1. Laske seadmest jahtuda.
2. Eemaldage ahjust mustus.
3. Kuivatage ahi pehme lapiga.
4. Jätke seadme uks 1 tunniks lahti, et ahi täielikult ära kuivaks.

## Ajafunktsioonid

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega.



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

### Märkused


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

### Signaalkell

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

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



### Pärast aja möödumist

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

### Signaalkella aja katkestamine

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

### Signaalkella aja muutmine

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

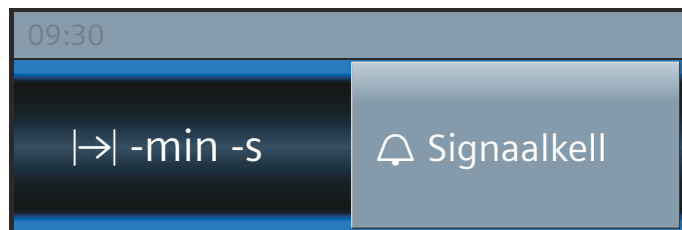
### Kestus

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

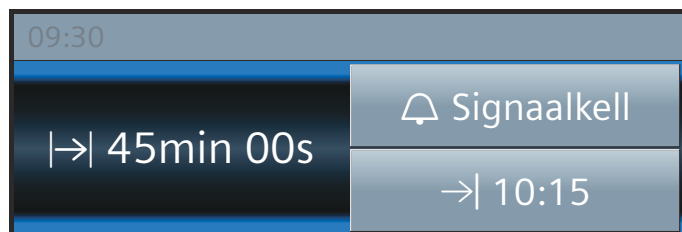
Eeltingimus: seatud on kuumutusviis ja temperatuur.


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

1. Vajutage nupule . Avaneb ajafunktsioonide menüü.




2. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.




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


### Kestus on lõppenud

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


### Kestuse katkestamine

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

### Kestuse muutmine

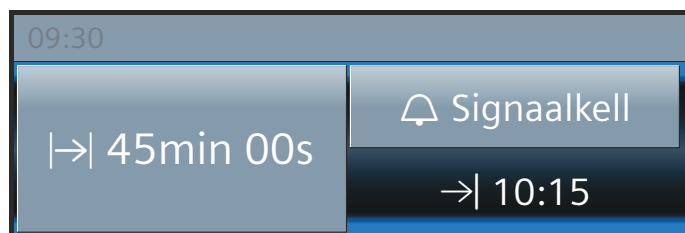
Nupust  avage ajafunktsioonide menüü. Pöördnupuga muutke kestust.

### Lõpetusaeg

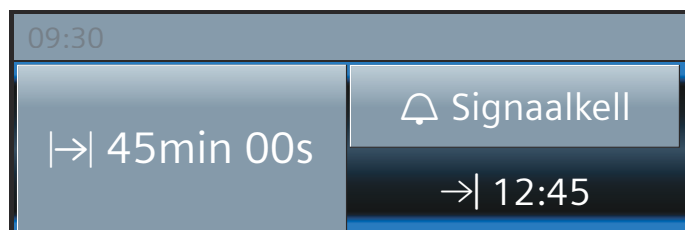
Kui soovite seade lõpetusaega hilisemaks, siis jälgige, et kergesti riknevad toiduained ei jää ahju liiga kauaks. Eeltingimus: seatud programmi ei ole käivitatud. Seatud on kestus. Ajafunktsioonide  menüü on avatud.

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

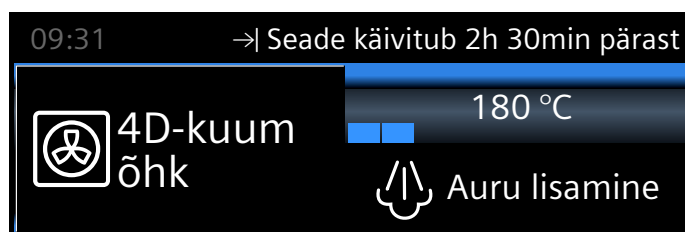
1. Puudutage välja "Lõpp →". Näidikule ilmub lõpetusaeg.



2. Pöördnupuga seadke lõpetusaeg hilisemaks.



3. Kinnitage nupuga start/stop.



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

### Kestus on lõppenud

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

### Lõpetusaja korrigeerimine

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

### Lõpetusaja katkestamine

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

## Lapselukk

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

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

### Aktiveerimine ja inaktiveerimine

Lapselukku saate aktiveerida ja inaktiveerida sisse- ja väljalülitatud seadmel.

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

## Põhiseaded

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

### Seadistuste muutmine

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

### Seadistuste loend

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

Muuta on võimalik järgmisi seadistusi:

Seadistus	Valik
Keel	Võimalik valida teisi keeli
Kellaeg	Õige kellaaja väljareguleerimine
Kuupäev	Kuupäeva seadmine
Vee karedus	0 (pehmendatud) 1 (pehme) 2 (keskmine) 3 (kare) 4 (väga kare)
Helisignaali	lühike (30 sek) keskmine (1 min) pikk (5 min)
Helisignaali nupule vajutamisel	Välja lülitatud (helisignaali nupust on/off sisse- ja väljalülitamisel jääb alles) Sisse lülitatud
Ekraani eredus	reguleeritav 5 astmes
Kellanaid	Digitaal + kuupäev Analoog Väljas
Valgustus	Töötamisel sees Töötamisel väljas
Lapselukk*	Ukselukk + nupulukk Ainult nupulukk

Töö pärast sisselülitamist	Peamenüü
	Kuumutusviisid
	Aurutamine
	Road*
Öine tumendamine	Välja lülitatud
	Sisse lülitatud (ekraan on 22:00 ja 5:59 vahel tume)
Kaubamärgi logo	Näidikud
	Mitte kuvada
Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg	soovituslik
	minimaalne
Väljatõmbesüsteem	ei ole lisatud
	lisatud
Sabbat-seadistus	Sisse lülitatud
	Välja lülitatud
Tehase seadistused	Lähtestada
	Mitte lähtestada

\*) olemas, olenevalt seadme mudelist

#### Tähelepanu!

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

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

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

### Kellaaja muutmine

Kellaega saate muuta põhiseadistustes

Näide: kellaaja ümberlülitamine suveajalt talveajale.

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

### Voolukatkestus

Pärast pikemat voolukatkestust ilmuvad ekraanile esmakordse kasutuselevõtu seadistused.

Reguleerige uuesti välja keel, kellaeg ja kuupäev.


## 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 22

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.

## Puhastusfunktsioon

Seadmel on puhastusrežiim ja katlakivi eemalduse režiim. Puhastusfunktsiooniga puhastatakse ahju isepuhastuvad pinnad. Katlakivi eemalduse režiimil eemaldate aurutist katlakivi.

### Puhastusfunktsioon

Isepuhastuvad pinnad (tagasein, lagi ja külgeinad) on kaetud ülimalt poorse mati keraamilise materjaliga. See kiht imab ja lagundab ajal, mil ahi töötab, küpsetamisel, praadimisel ja grillimisel tekkinud pritsmed. Kui pinnad ei puhastu enam piisavalt ja tekivad tumedad plekid, saab pealispindu puhastada puhastusfunktsiooni abil.

**Märkus:** Seade registreerib puhastuskorrad. Seade annab märku, millal tuleks puhastus läbi viia. Soovitud kuvatakse seni, kuni puhastusfunktsioon on läbi viidud. Soovituse eiramise korral võivad isepuhastuvad pinnad kahjustada saada.

Kui seade on juba varakult väga määrdunud või kui tuvastate ahju tagaseinal tumedad plekid, ärge jääge ootama, kuni kuvatakse puhastussoovitus. Mida sagedamini puhastust läbi viiakse, seda kauem on võimalik isepuhastuvaid pindu puhastada. Seadet saab vastavalt vajadusele igal ajal puhastusfunktsiooni abil puhastada.

### Tähelepanu!

Kui seade on varustatud aurufunktsiooniga, võib juhtuda, et viited katlakivi eemaldamisele ja puhastusfunktsioonile kattuvad. Täitke katlakivi eemaldamise käsku. Alles pärast katlakivi eemaldamist ilmub ekraanile taas käsk puhastamiseks.

### Enne puhastusfunktsiooni

Võtke kanderaamistikud, siinid, tarvikud ja nõud ahjust välja.

### Ahju põhja ja ahju ukse puhastamine

Eemaldage ahju põhjast, ahju uksest ja lambilt suurem mustus. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada.

### Tähelepanu!

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

### Puhastusfunktsiooni väljareguleerimine

Puhastus kestab 60 minutit. Kestust ei saa muuta.

1. Vajutage nupule "menu". Avaneb funktsioonide menüü.
2. Valige välja puhastusfunktsioon. Kui puudutage välja "Edasi", saate teavet puhastamise kohta.
3. Nupust start/stop käivitage puhastus. Kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksmas. Puhastuse ajal õhutage kööki.

## Kui puhastus on lõppenud

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

## Puhastuse katkestamine

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

## Tähelepanu!

Puhastussoovitust ei lähtestata. Ekraanile ilmub käsk puhastamiseks.

## 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 20

## Pärast puhastusfunktsiooni

Kui ahi on jahtunud, pühkige ahi vajaduse korral niiske lapiga üle.

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

## 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 on 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.

### Järelepuhastamine

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



## 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 Teile seadmel olemas olla, olemasolu oleneb seadme tüübist.

### Tähelepanu! Pinnakahjustused

Ärge kasutage

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

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

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

### Hoiatus – Põletuse oht!

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

Ala	Puhastamine
<b>Seadme välispind</b>	
Roostevabast terasest esipaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuumale pinnale puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Plast	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Värvitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Ukseklaasid	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega roostevabast terasest küürimiskäsna.

Uksekäepide	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Kui uksekäepidemele satub katlakivieemaldit, pühkige see kohe maha. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada.
<b>Seadme sisepinnad</b>	
Emailpinnad ja isepuhastuvad pinnad	Pidage kinni tabeli järel ahju pindade kohta toodud juhistest.
Ahjuvalgustuse klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumuse korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
Uksetihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige.
Roostevabast terasest uksekate	Roostevaba terase puhastusvahend: Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. Puhastamiseks võtke uksekate maha.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Siinisüsteem	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määreret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas.
Tarvik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. Tärklis sisaldavate toiduainete (nt riis) plekid eemaldage roostevabadelt nõudelt äädikalahusega.
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.

### Märkused

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

## Ahjukamber

Ahju tagasein, lagi ja külgseinad on isepuhastuvad. Seda näete karedast pealispinnast.

Põhi on kaetud emailiga ja on siledapinnaline.

### Emailitud pindade puhastamine

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

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

Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti.

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

### Isepuhastuvate pindade puhastamine

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

Kui pinnad ei puhastu enam piisavalt ja tekivad tumedad plekid, saab pindu puhastada puhastusfunktsiooni abil. Selleks järgige asjaomases peatükis toodud juhiseid. → "Puhastusfunktsioon" lk 23

### Tähelepanu!

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

## Seadme hoidmine puhtana

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

### Nõuanded

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

## Kandraamistikud

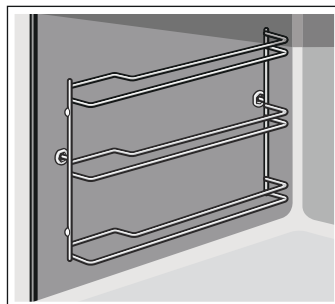
Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas kandraamistikke välja võtta ja puhastada.

### Kandraamistike väljavõtmine ja tagasipanek

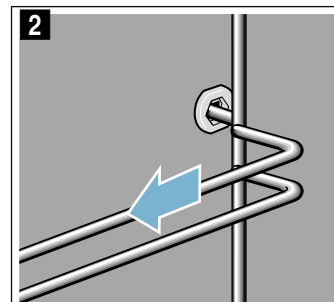
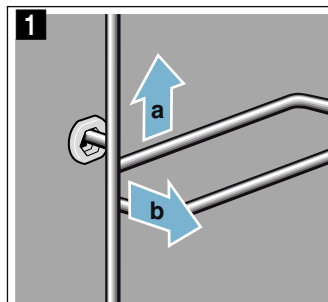
#### ⚠ Hoiatus – Põletusoht!

Kandraamistikud lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi kandraamistikke. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

### Kandraamistike mahavõtmine



1. Kergitage kandraamistikku eest pisut **a** ja võtke maha **b** (joonis **1**).
2. Seejärel tõmmake kogu kandraamistik ette ja eemaldage (joonis **2**).

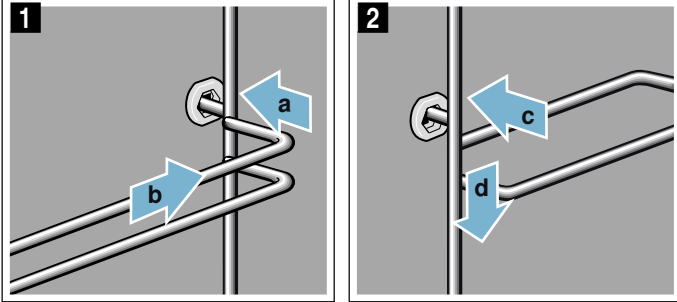


Puhastage kandraamistikke pesuvahendi ja käsnaga. Tõrkosa mustuse korral kasutage harja.

## Kanderaamistike paigaldamine

Kanderaamistikud sobivad ainult paremale või vasakule. Kanderaamistike puhul jälgige, et painutatud traadid oleksid ees.

1. Kinnitage kanderaamistik esmalt tagumisse pessa **a**, kuni kanderaamistik on ahju seina vastas, ja suruge taha **b** (joonis **1**).
2. Kinnitage kanderaamistik esmalt tagumisse pessa **c**, kuni kanderaamistik on ka siin ahju seina vastas, ja suruge alla **d** (joonis **2**).



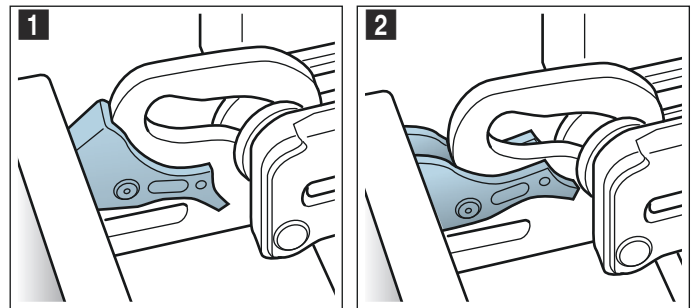
## Seadme uks

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

### Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

Ahjuukse mõlemal hingel on lukustushoob. Kui lukustushoovad on kinni lükatud (joonis **1**), on ahju uks lukustatud. Seda ei saa hingedelt maha võtta. Kui lukustushoovad on ahjuukse hingedelt äratõstmiseks lahti lükatud (joonis **2**), on hinged lukustatud. Neid ei saa jõuga kinni lükata.



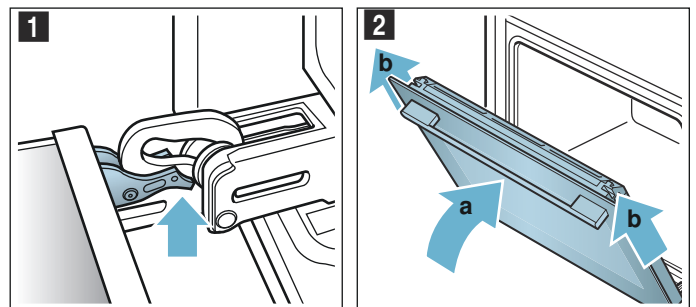
### ⚠ Hoiatus

#### Vigastuste oht!!

- Kui hinged ei ole lukustatud, võivad need suure hooga kinni hüpata. Jälgige, et lukustushoovad oleksid alati lõpuni kinni lükatud või ahjuukse hingedelt tõstmisel lõpuni lahti lükatud.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

### Seadme ukse eemaldamine

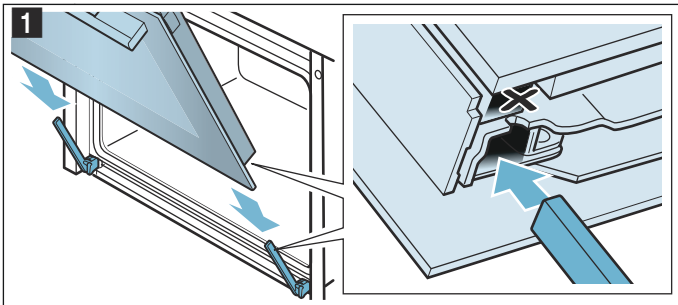
1. Avage seadme uks täies ulatuses ja suruge seda seadme poole.
2. Lükake lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis **1**).
3. Sulgege ahju uks kuni piirajani **a**. Võtke kahe käega vasakult ja paremalt kinni **b** ja tõmmake üles välja (joonis **2**).



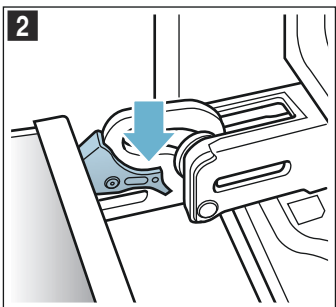
## Seadme ukse paigaldamine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

1. Ahjuukse paigaldamisel jälgige, et mõlemad hinged läheksid avasse otse (joonis 1). Viige mõlemad hinged alt vastu välimist klaasi ja kasutage neid juhikuna. Veenduge, et hinged lähevad õigesse avasse. Sisselükkamine peab toimuma kergelt ja ilma takistusega. Kui tunnete takistust, kontrollige, kas hinged on lükatud õigesse avasse.



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

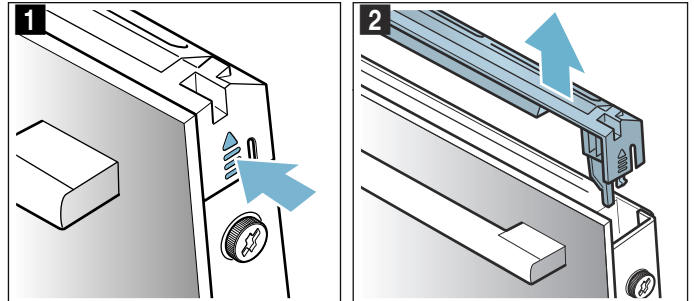


3. Sulgege seadme uks.

## Uksekatte eemaldamine

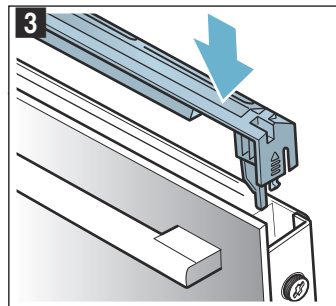
Uksekattes olev roostevaba teras võib värvi muuta. Põhjalikumaks puhastamiseks võite katte eemaldada.

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).



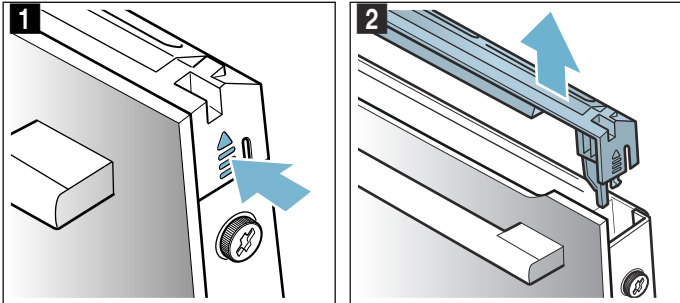
5. Sulgege ahju uks.

## Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

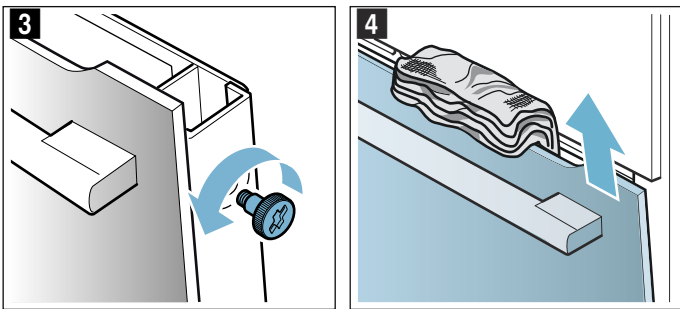
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

### Seadme küljest eemaldamine

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



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



Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

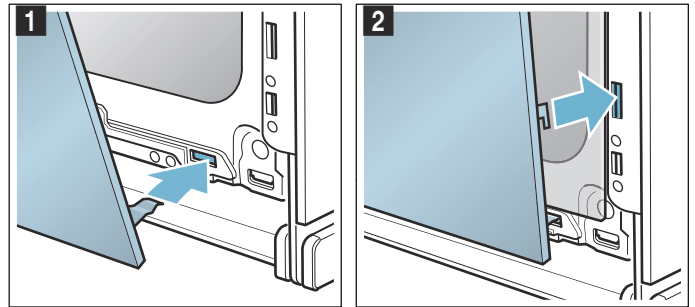
### ⚠ Hoiatus

#### Vigastuste oht!

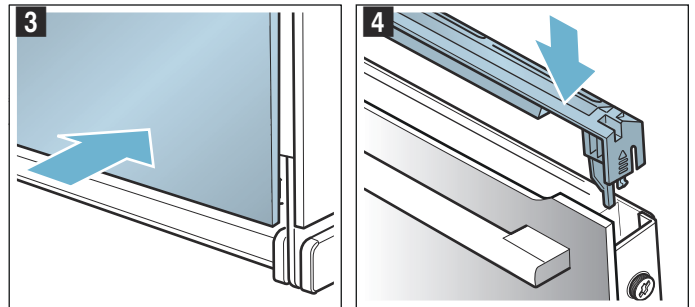
- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

### Paigaldamine seadme külge

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



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



7. Sulgege ahju uks.

### Tähelepanu!

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




## Mida teha tõrgete korral?

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

**Märkus:** Kui roog ei peaks kõige paremini õnnestuma, tutvuge kasutusjuhendi lõpus olevate tabelitega. Sealt leiate toiduvalmistamise kohta palju nõuandeid ja juhiseid. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 33


### Tõrgete tabel

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

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhised/kõrvaldamine
Seade ei tööta	Kaitse on defektne	Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad
Sisselülitatud seadet ei saa käsitseda, ekraanil kuvatakse sümbolit 	Lapselukk on aktiveeritud	Vajutage nupule  seni, kuni sümbol  kustub
Ahi ei kuumene ja ekraanil kuvatakse "Demorežiim"	Seade on demorežiimil	Lülitage vool elektrikilbist välja ja umbes 10 sekundi pärast uuesti sisse. Lülitage seade sisse ja valige seadistustes "Demorežiim välja lülitatud".
Seadet ei saa käivitada, ekraanile ilmub "Ahi on liiga kuum".	Ahi on valitud roa või kuumutusviisi jaoks liiga kuum.	Laske ahju jahtuda ja käivitage siis uuesti
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 kondensaatniiskusest	Nuppude vilkumine lõpeb niipea, kui kondensaatniiskus on aurustunud
Auruga kuumutusviiside kasutamisel jääb roog liiga mahlaseks või muutub liiga kuivaks	Valitud on auru vale intensiivsuseaste	Valige auru kõrgem või madalam intensiivsuseaste
Ekraanile ilmub "Täita veepaak", kuigi veepaak on täis	Paneel on avatud	Sulgege paneel
	Veepaak ei ole kohale fikseerunud	Laske veepaagil kohale fikseeruda → "Aur" lk 16
	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

### 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 hooldekeskusse.

Paneel paagi eemaldamiseks ei avane	Toitepistik ei ole ühendatud pistikupessa	Ühendage seade vooluvõrguga
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad
	Kaitse on defektne	Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras
	Välja sensor  on defektne	Pöörduge hooldekeskuse Vajaduse korral tühjendage veepaak: avage seame uks, võtke sõrmedega paneeli paremast ja vasakust küljest kinni ning tõmmake paneel välja.
Aurutamisel väljub ventilatsioonivadest auru	Normaalne protsess	Ei ole võimalik
Aurutamisel tekib väga palju auru	Seade kalibreeritakse automaatselt	Normaalne protsess
Aurutamisel tekib korduvalt väga palju auru	Seade ei saa lühikese aurutamisaaja puhul automaatselt kalibreeruda	Lähtestage seade vaikimisi seadistustele ja korrake kalibreerimist
Küpsetamisel kõlab paugusarnane heli	Külma/sooja-efekt sügavkülmutatud toiduainete puhul, mis on tingitud veeaurust	Ei ole võimalik

## Maksimaalne tööaeg on ületatud

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

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

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

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

**Nõuanne:** Et vältida seadme tahtmatut väljalülitumist näiteks väga pika küpsetusaaja 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.

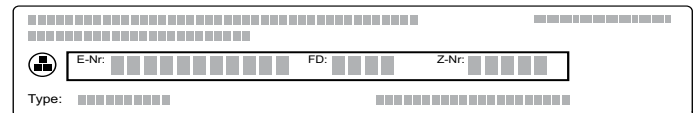
## Klienditeenindus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskuse. 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 valest käsitlemisest 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 korra ekraanile asjaomane juhise. Õigel ajal tuletab seda Teile meelde helisignaali.
- Soovitusi sobivate nõude kohta ning muid näpunäiteid toiduvalmistamiseks leiate käesoleva kasutusjuhendi lõpust. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 33

### Aur

Mõne roa puhul aktiveerub aurutamisküpsusfunktsioon automaatselt. Ilmub käsk täita veepaak. Üldised märkused aurutamisküpsusfunktsiooni kohta leiate asjaomasest peatükist. → "Aur" lk 16

Pärast käivitamist kuvatakse küpsetusaega. See hakkab kulgema alles pärast seatud temperatuurini jõudmist.

### 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.

### Roa valimine

Road on üles ehitatud ühtse struktuuri alusel:

- Kategooria
- Toit
- Roog

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

Kategooriad	Toidud
Koogid	Vormikoogid
	Plaadikoogid
	Väikesed küpsetised
	Küpsised
Leib-sai, kuklid	Leib
	Kuklid
Pitsa, soolased küpsetised	Pitsa
	Soolased pirukad, quiche
Vormiroad, sufleed	Vormiroog, soolane, värske, keedetud komponentidest
	Lasanje, värske
	Kartulivorm, toored komponendid, 4 cm paksune
	Vormiroog, magus, värske
Sügavkülmutatud tooted	Suflee väikestes vormides
	Pitsa
	Kuklid
	Vormiroad
Linnuliha	Kartulitooted
	Linnuliha, kala
	Köögivilid
	Kana
Liha	Part, hani
	Kalkun
	Sealiha
	Veiseliha
	Vasikaliha
	Lambaliha
Kala	Ulukiliha
	Liharoad
	Kala, terve
	Kalafilee
Lisandid, köögivilid	Kalaroad
	Mereannid
	Köögivilid
	Kartulid
	Riis
	Teravili
Dessert, kompott	Kaunviljad
	Nuudlid, klimbid
	Munad
	Dessert, kompott
Sissetegemine, mahla aurutamine, desinfitseerimine	Sissetegemine
	Mahla aurutamine
	Pudelite desinfitseerimine



Kategooriad	Toidud
Regeneereimine, valmisküpsetamine	Köögivil
	Menüü
	Küpsetised
	Lisandid
Toitude sulatamine	Puuvili, köögivil

## Roa seadistamine

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

1. Vajutage nupule menu. Avaneb funktsioonide menüü.
2. Valige funktsioon "Road". Ekraanile ilmub esimene kategooria.
3. Pöördnupuga valige välja soovitud kategooria.
4. Puudutage välja "Edasi".
5. Pöördnupuga valige välja toit.
6. Puudutage välja "Edasi".
7. Pöördnupuga valige välja roog.
8. Puudutage välja "Edasi".
9. Pöördnupuga reguleerige välja kaal.
 

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

## Seadistamine on lõpetatud

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

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

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

## Seadistamise katkestamine

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

## Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Mõne roa puhul võite lõpetusaja hilisemaks seada. Kuidas lõpetusaega hilisemaks seada, seda saate teada ajafunktsioonide alt. → "Ajafunktsioonid" lk 20

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 kööginõudele tekkida kondensaadniiskust. See on füüsikaliselt tingitud normaalne nähtus. Eelkuumutamise või ukse ettevaatliku avamisega võib kondensaati vähendada.

Aurutamisel või auruga kuumutusviisi kasutamisel on ahjus rohke auru teke eesmärgipärane. Kui ahi on jahtunud, pühkige ahi kuivaks.

## Silikoonvormid

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovime kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

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

Auruga küpsetamiseks ja aurutamiseks silikoonvormid ei sobi.

## 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.

## Auruga küpsetamine

Teatavad küpsetised (nt pärimtainast) 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 järgmist tasandit:

- tasand 1

## Kahel tasandil küpsetamine

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

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

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

## Tarvik

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

## Rest

Asetage rest ahju nii, et avatud külj jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Asetage nõu ja vormid alati restile.

## Universaalpann või küpsetusplaat

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

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

## Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

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 märge. Pange roog ja tarvik ahju alles pärast ahju eelkuumutamist.

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













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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
<b>Vormikoogid</b>						
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	1		150-170	-	55-70
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	1		150-160	1	50-70
Keeks, hõrk	Ümar/piklik vorm	1		150-170	-	60-80
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Keeksivorm	1		160-180	-	45-60
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	1		150-170	-	20-40
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	2		160-170	1	25-35
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina-põhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		170-180	-	60-80
Šveitsipärane plaadikook	Pitsapann	1		190-210	-	40-55
Pirukas	Pirukavorm, mustast metallist	1		190-210	-	25-40
Keeks	Keeksivorm	1		150-160	-	65-75
Keeks	Keeksivorm	1		150-160	1	60-70
Pärmitainakook lahtikäivas vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
* eelkuumutada						
** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni.						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Pärmitainakook lahtikäivas vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	1	☉	160-170	2	25-35
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	1	☐	170-180	-	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	1	☉	150-160	1	25-35
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1	☐	160-170*	-	25-35
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1	☉	150-160	1	10
					-	20-30
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	1	☉	150-170*	-	30-50
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	1	☉	150-160	1	10
					-	25-35
<b>Plaadikoogid</b>						
Kattega keeks	Küpsetusplaat	1	☐	160-180	-	20-40
Kattega keeks	Küpsetusplaat	1	☉	160-170	1	30-40
Keeks, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	150-170	-	35-50
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	1	☐	170-190	-	25-40
Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	150-170	-	40-55
Muretainakook mahlase kattega	Universaalpann	1	☐	160-180	-	60-80
Šveitsipärane plaadikook	Universaalpann	1	☉	180-200	-	45-50
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	1	☐	160-180	-	15-25
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	1	☉	150-160	1	25-35
Pärmitainakook mahlase kattega	Universaalpann	1	☐	180-200	-	30-45
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	160-170	-	25-35
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	150-160	-	45-60
Palmiksai, kringel	Küpsetusplaat	1	☉	150-160	-	35-45
Palmiksai, kringel	Küpsetusplaat	1	☉	150-170	2	30-40
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	1	☐	190-210*	-	10-15
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	1	☉	190-210*	1	10-15
Stritsel 500 g jahust	Universaalpann	1	☉	150-160	-	50-60
Stritsel 500 g jahust	Universaalpann	1	☉	140-150	2	80-90
Struudel, magus	Universaalpann	1	☉	170-180	-	40-60
Struudel, magus	Universaalpann	1	☉	180-190	2	50-60
Struudel, külmutatud	Küpsetusplaat	1	☉	190-210	-	30-45
Struudel, külmutatud	Universaalpann	1	☉	180-190	1	35-45
<b>Väikesed küpsetised</b>						
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	1	☐	160**	-	25-35
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	1	☉	150**	-	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	150**	-	25-35
Muffinid	Muffiniplaat	1	☐	170-190	-	15-30
Muffinid	Muffiniplaat	1	☉	150-160	1	25-30
Muffinid, 2 tasandit	Muffiniplaadid	3+1	☉	150-170*	-	20-30
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	1	☐	160-170	-	30-40
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	1	☉	160-180	2	25-35

\* eelkuumutada

\*\* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Lehttainaküpsetised	Küpsetusplaat	2		170-190*	-	20-45
Lehttainaküpsetised	Küpsetusplaat	1		200-220*	1	15-25
Lehttainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		170-190*	-	20-45
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	1		200-220	-	30-45
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	1		200-220*	1	25-35
Täidisega küpsetised	Küpsetusplaat	1		160-180	-	20-30
Täidisega küpsetised	Küpsetusplaat	1		160-180	2	25-35
<b>Küpsised</b>						
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	1		150-160**	-	25-40
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	1		140-150**	-	25-40
Küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150**	-	30-40
Küpsised	Küpsetusplaat	2		140-160	-	15-30
Küpsised, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		130-150	-	20-35
Besee	Küpsetusplaat	2		90-100*	-	100-130
Besee, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-100*	-	100-150
Mandliküpsised	Küpsetusplaat	2		90-110	-	20-40
Mandliküpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-110	-	20-40
* 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 leiata 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 järgmist tasandit:

- tasand 1

#### Kahel tasandil küpsetamine

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

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

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

### Tarvik

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

#### Rest

Asetage rest ahju nii, et avatud külj jääb ahju ukse poole ja kumerus on suunatud alla. Asetage nõu ja vormid alati restile.

#### Universaalpann või küpsetusplaat

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

#### Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

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 eelküpsutatud. Ebaühtlane pruunistus säilib ka pärast küpsetamist.

#### Soovituslikud seadistused

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

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

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

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

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






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

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

#### Tähelepanu!

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumu- tusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Auru in- tensiivsu- saste	Kestus minutites
<b>Leib</b>						
Sai, 750 g	Universaalpann või piklik vorm	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Sai, 750 g	Universaalpann või piklik vorm	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Segajahust leib, 1,5 kg	Universaalpann või piklik vorm	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Segajahust leib, 1,5 kg	Universaalpann või piklik vorm	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Täisteraleib, 1 kg	Universaalpann	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Täisteraleib, 1 kg	Universaalpann	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lavašš	Universaalpann	1		220-240	-	25-35
Lavašš	Universaalpann	2		220-230	3	20-30
<b>Kuklid</b>						
Üleküpsetatavad kuklid või baguetid, eelküpsetatud	Universaalpann	2		200-220	-	10-20
Üleküpsetatavad kuklid või baguetid, eelküpsetatud	Küpsetusplaat	2		200-220	2	10-20
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	1		170-180*	-	15-25
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	1		160-170	3	25-35
Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-160*	-	20-30
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	1		180-200	-	25-35
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	1		200-220	2	20-25
Baguetid, eelküpsetatud, jahutatud	Universaalpann	2		200-220	-	10-20
Baguetid, eelküpsetatud, jahutatud	Küpsetusplaat	2		200-220	2	10-20
Kuklid, baguetid regenererimine	Rest	1		150-160*	-	10-20
<b>Kuklid, külmutatud</b>						
Üleküpsetatavad kuklid või baguetid, eelküpsetatud	Universaalpann	2		200-220	-	15-25
Üleküpsetatavad kuklid või baguetid, eelküpsetatud	Küpsetusplaat	2		180-200	1	15-25
Saiakesed, vormitud tainatükid	Küpsetusplaat	1		220-240	-	15-25
Saiakesed, vormitud tainatükid	Küpsetusplaat	2		210-230	1	18-25
Croissant, vormitud tainatükid	Küpsetusplaat	1		150-170*	-	20-35
Croissant, vormitud tainatükid	Küpsetusplaat	1		180-200	1	20-30
Kuklid, baguetid regenererimine	Rest	1		160-170*	-	10-20
<b>Röstsai</b>						
Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	Rest	2		3	-	5-15

\* eelkuumutada

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Üleküpsetatud röstsai, 12 tk	Rest	2		250	-	5-15
Röstsai pruunistamine	Rest	3		3	-	3-6

\* eelkuumutada

## Pitsa, quiche ja soolased pirukad

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

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

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

### 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.

### Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

#### Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmist tasandit:

- tasand 1

#### Kahel tasandil küpsetamine

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

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

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

### Tarvik

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

#### Rest

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

#### Universaalpann või küpsetusplaat

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

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.

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 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 märg. 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
- Ült-/altkuumutus
- Pitsarežiim
- coolStart-funktsioon

Auru intensiivsuseastmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsusaste	Kestus minutites
<b>Pitsa</b>						
Pitsa, värske	küpsetusplaat	1	☉	200-220	-	20-30
Pitsa, värske, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☉	180-200	-	35-45
Pitsa, värske, õhukesepõhjaline	Pitsapann	1	☉	210-230	-	20-30
Pitsa, jahutatud	Rest	1	☉	210-230	-	10-20
<b>Pitsa, külmutatud</b>						
Pitsa, õhukesepõhjaline, 1 tk**	Rest	1	☉*	-	-	-
Pitsa, õhukesepõhjaline, 2 tk	rest + küpsetusplaat	3+1	☉	200-220	-	15-25
Pitsa, paksupõhjaline, 1 tk**	Rest	1	☉*	-	-	-
Pitsa, paksupõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1	☉	160-180	-	25-35
Pitsa-baguette	Rest	1	☉	200-220	-	20-30
Minipitsa**	universaalpann	1	☉*	-	-	-
<b>Soolased pirukad ja quiche</b>						
Soolased pirukad vormis	lahtikäiv vorm Ø28 cm	1	☉	170-190	-	50-60
Soolased pirukad vormis	lahtikäiv vorm Ø28 cm	1	☉	180-190	1	65-75
Quiche	Pirukavorm, mustast metallist	1	☐	190-210	-	30-45
Lahtine pirukas	universaalpann	1	☐	260-280*	-	10-20
Lahtine pirukas	universaalpann	1	☉	200-220*	2	15-25
Suur pirukas	Ahjuvorm	1	☐	190-200	-	40-50
Täidetud pirukas	universaalpann	1	☉	180-190	-	35-45
Täidetud pirukas	universaalpann	1	☉	180-190	2	30-40
Soolane pirukas	universaalpann	1	☐	180-200	-	35-45
* eelkuumutada						
** Järgige pakendil toodud juhiseid						

## Vormiroog ja suflee

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

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

### Tasandid

Kasutage alati märgitud tasandeid.

Võite küpsetada ühel tasandil vormides või universaalpannil.

- Vormid restil: tasand 1
- Universaalpann: tasand 1

Suflee valmistamiseks kasutage auruga kuumutusviisi. Veevanni ei ole vaja. Asetage väikesed vormid aukudega aurutamisploaadile, suurus XL, või restile.

Toiduained, mida tavaliselt valmistatakse veevannis, katke fooliumiga.

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 avatud 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.

Vormiroo küpsus sõltub nõu suurusest ja vormiroo kõrgusest. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem.



Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.







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

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

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












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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustasemed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	1		200-220	-	35-55
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	1		160-170	2	40-50
Magus vormiroog	Ahjuvorm	1		170-190	-	45-60
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	1		160-180	-	50-60
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	1		170-180	2	35-45
Lasanje, külmutatud, 400 g**	universaalpann	1		-	-	-
Lasanje, külmutatud, 400 g	Kaaneta nõu	1		180-190	2	40-50
Kartuligratään, toored komponendid, max 4 cm paksune	Ahjuvorm	1		170-180	-	50-60
Kartuligratään, toored komponendid, max 4 cm paksune	Ahjuvorm	1		170-190	2	60-70
Suflee	Ahjuvorm	1		160-170*	-	40-50
Suflee	Ahjuvorm	1		170-180	2	30-40
Suflee	Portsjonivormid	1		100	-	40-45

\* eelkuumutada  
\*\* Järgige pakendil toodud juhiseid

## Linnuliha

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

### Küpsetamine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

Asetage universaalpann koos sellele asetatud restiga ettenähtud tasandile. Veenduge, et rest on universaalpannil õigesti. → "Tarvikud" lk 11

Olenevalt linnu suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Tilkuv rasv kogutakse kokku. Praeemest saate valmistada kastme. Peale selle tekib nii vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

### Küpsetusnõus küpsetamine

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

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

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

Linnuliha läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamislõud ja reguleerige temperatuur kõrgemaks.

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

### Aurutamine

Kanatükkide puhul on küpsetustulemus aurutamiskõlblikum kui auruga küpsetamisel. Need jäävad eriti mahlaseks. Enne aurutamist võite kanatükke pruunistada, sellisel juhul lüheneb küpsetusaeg.

Suuremate tükkide puhul on kuumenemisaeg ja küpsemisaeg pikem. Kui kasutate mitut ühesuurust tükki, pikeneb kuumenemisaeg, mitte aga küpsemisaeg.

Kanatükke ei ole vaja keerata.

Kasutage aukudega aurutamiskaarti, suurus XL, ja asetage selle alla universaalpann. Võite kasutada ka klaaspanni ja asetada selle restile.

### Grillimine

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

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

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

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

### Märkused

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

### Soovituslikud seadistused

Tabelist leiab 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 küpsetusaegad mõne minuti.

Tabelist leiab linnuliha jaoks sobivad andmed. Kui soovite küpsetada raskemat lindu, kasutage kindlasti madalamat temperatuur. Mitme tüki puhul lähtuge küpsetusaegade valimisel kõige raskema tüki kaalust. Üksikud tükid peaksid olema ligikaudu ühesuurused.

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

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







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

### Nõuanded

- Hanel ja pardil torgake nahk tiibade all läbi. Nii saab rasv välja voolata.
- Pardi- ja kalkunifilee nahka tehke sisselõiked. Ärge keerake pardi- ja kalkunifileel teist külge.
- Kui keerate linnuliha teise külje, veenduge, et kõigepealt on all rinnakupool või nahaga pool.
- Linnuliha muutub eriti krõbedaks ja pruuniks, kui määrata seda veidi enne küpsetusaega lõppu või, soolvee või apelsinimahla.

Lisatarkivid, 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
-  Aurutamine

Auru intensiivsustaset on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
<b>Kana</b>						
Kana, 1 kg	Rest	1		200-220	-	60-70
Kana, 1 kg	Rest	1		200-220	2	50-60
Kanafilee, 150 g tükk (grillida)	Rest	2		3*	-	15-20
Kanafilee (aurutada)	Auruküpsetusnõu	2+1		100	-	15-25
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	2		220-230	-	30-35
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	2		200-220	2	30-45
Kananagitsad, külmutatud**	Universaalpann	2		-	-	-
Broiler, 1,5 kg	Rest	1		200-220	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Rest	1		180-200	2	65-75
<b>Part &amp; hani</b>						
Part, 2 kg	Rest	1		180-200	-	90-110
Part, 2 kg	Rest	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Pardirind, 300 g tükk	Rest	2		230-250	-	25-30
Pardirind, 300 g tükk	Rest	2		220-240	2	25-30
Hani, 3 kg	Rest	1		160-180	-	120-150
Hani, 3 kg	Rest	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	2		210-230	-	40-50
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	2		190-200	2	45-55
<b>Kalkun</b>						
Noor kalkun, 2,5 kg	Rest	1		180-190	-	70-90
Noor kalkun, 2,5 kg	Rest	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaanege kaetud nõu	1		240-250	-	80-110
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Rest	1		180-200	-	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Rest	1		170-180	2	80-100
* 5 minutit eelkuumutada						
** Järgige pakendil toodud juhiseid						

## Liha

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

### Küpsetamine ja moorimine

Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.

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

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

### Küpsetamine restil

Restil läheb liha kõikidest külgedest eriti krõbedaks.

Olenevalt lihatüki suuruselt ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Tilkuv rasv ja praevedelik kogunevad universaalpannile. Praeemest saate valmistada kastme. Peale selle tekib nii vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

Asetage universaalpann koos sellele asetatud restiga ettenähtud tasandile. Veenduge, et rest on universaalpannil õigesti. → "Tarvikud" lk 11

### 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 kypsemisaeg.

Järgige nõu tootja juhiseid.

### **Kaaneta nõu**

Liha kypsetamiseks 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.

Kypsetamise 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.

Kypsetamise 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.

### **Kypsetamine ja moorimine auru abil**

Teatavad road lähevad auruga kypsetamisel 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 kypsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

### **Aurutamine**

Liha puhul on kypsetustulemus aurutamiskõlblikum kui auruga kypsetamisel, kuid liha ei omanda krõbedat koorikut. See jääb eriti mahlaseks. Enne

aurutamist võite lihatükke pruunistada, sellisel juhul lüheneb kypsetusaeg.

Suuremate tükide puhul on kuumenemisaeg ja kypsemisaeg pikem. Kui kasutate mitut ühesuurust tükki, pikeneb kuumenemisaeg, mitte aga kypsemisaeg.

Lihatükke ei ole vaja keerata.

Kasutage aukudega aurutamiskaati, suurus XL, ja asetage selle alla universaalpann. Võite kasutada ka klaaspanni ja asetada selle restile.

### **Grillimine**

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

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

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

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

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

### **Märkused**

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

### **Soovituslikud seadistused**

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

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

Tabelist leiate liha jaoks sobivad andmed koos kaaluga. Kui soovite kypsetada raskemat lihatükki, kasutage kindlasti madalamat temperatuur. Mitme lihatüki puhul lähtuge kypsetusaja valimisel kõige raskema tüki kaalust. Üksikud tükid peaksid olema ligikaudu ühesuursed.






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

Keerake lihatükil teine külg, kui möödunud on ca ½ kuni ¾.

Kui kypsetate omaenda retsepti järgi, võtke aluseks tabelis olev sarnane roog. Lisateavet leiate tabeli järel toodud punktist "Soovitusi kypsetamiseks, 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
-  Aurutamine

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
<b>Sealiha</b>						
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Rest	1		180-200	-	120-130
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		180-190	1	110-130
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	Rest	1		190-200	-	130-140
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	Kaaneta nõu	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Seafilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		220-230	-	70-80
Seafilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		170-180	1	80-90
Seafilee, 400 g	Rest	2		220-230	-	20-25
Seafilee, 400 g	Kaaneta nõu	1		210-220*	1	25-30
Seafilee, 400 g	Aurutamisplaat	2		100	-	18-20
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg (lisada veidi vett)	Kaanega kaetud nõu	1		210-220	-	60-80
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg	Kaaneta nõu	1		160-170	1	70-80
Sealihaloõigud, 2 cm paksused	Rest	3		2	-	16-20
Sealihamedaljonid, 3 cm paksused (5 min eelkuumutada)	Rest	3		3*	-	8-12
<b>Veiseliha</b>						
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Rest	1		210-220	-	40-50
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Kaaneta nõu	1		190-200	1	50-60
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		200-220	-	130-140
Veisemoorpraad, 1,5 kg**	Kaaneta nõu	1		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbiif, medium, 1,5 kg	Rest	1		220-230	-	60-70
Rostbiif, medium, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		190-200	1	65-80
Kooreklops, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		95	-	120-150
Lihalõik, 3 cm paksune, poolküps	Rest	2		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm kõrgune****	Rest	2		-	-	25-35
<b>Vasikaliha</b>						
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		160-170	-	100-120

\* eelkuumutada

\*\* alguses valage nõusse ca 100 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada

\*\*\* Asetage selle alla tasandile 1 universaalpann.

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

\*\*\*\* ilma keeramata

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		170-180	1	90-110
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		200-210	-	100-110
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		170-180	1	100-120
<b>Talleliha</b>						
Tallekints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Rest	1		170-190	-	50-70
Tallekints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		170-180	1	80-90
Talleselg kondiga*****	Rest	1		180-190	-	40-50
Talleselg kondiga*****	Kaaneta nõu	1		200-210*	1	25-30
Tallekarbonaad***	Rest	2		3	-	12-18
<b>Vorstikesed</b>						
Grillvorstid	Rest	2		3	-	10-20
Viinerid	Aurutamisplaat	2		80	-	14-18
Vorstikesed	Aurutamisplaat	2		80	-	12-20
<b>Liharoad</b>						
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	1		170-180	-	70-80
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	1		190-200	1	70-80
* eelkuumutada						
** alguses valage nõusse ca 100 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada						
*** Asetage selle alla tasandile 1 universaalpann.						
**** kui 2/3 ajast on möödunud, keerake teine pool						
***** ilma keeramata						

### Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks

Ahi läheb väga mustaks.	Valmistage toidu kaane all kõrgemal temperatuuril või kasutage grillplaati. Grillplaadi kasutamisel on küpsetustulemused kõige paremad. Grillplaadi saate osta lisatarvikuna.
Praad on liiga tume ja kohati kõrbenud ja/või praad on liiga kuiv.	Kontrollige tasandit ja temperatuuri. Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Koorik on liiga õhuke.	Tõstke temperatuuri või lülitage pärast küpsetusaja lõppemist korraks sisse grill.
Praad näeb hea välja, aga kaste on kõrbenud.	Valige järgmisel korral väiksem nõu või lisage rohkem vedelikku.
Praad näeb hea välja, kuid kaste on liiga hele ja vedel.	Valige järgmisel korral suurem nõu või lisage vähem vedelikku.
Moorimisel läheb liha kõrbema.	Nõu ja kaas peavad omavahel sobima ja hästi sulguma. Vähendage temperatuuri ja lisage moorimise ajal veel vedelikku.

### Kala

Seadmehel 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 grillitavad toiduained restile. Lisaks asetage universaalpann vähemalt ühe tasandi võrra selle alla nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas.

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

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

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

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

### Märkused

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

### Küpsetusnõus küpsetamine ja hautamine

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

### Kaaneta nõu

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

### Kaanega kaetud nõu

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

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

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

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

### 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.

### Aurutamine

Aurutamisfunktsioonil on kala küpsetamise tulemus eriti hea ja kala jääb eriti mahlane.

Suuremate tükkide puhul on kuumenemisaeg ja küpsemisaeg pikem. Kui kasutate mitut ühesuurust tükki, pikeneb kuumenemisaeg, mitte aga küpsemisaeg.

Kala ei ole vaja keerata.

Kasutage aukudega aurutamiskaarti, suurus XL, ja asetage selle alla universaalpann. Võite kasutada ka klaaspanni ja asetada selle restile.

Toiduained, mida tavaliselt valmistatakse veevannis, katke fooliumiga.

### 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 temperatuuri. 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:

-  Öhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  Pitsarežiim
-  coolStart-funktsioon
-  Aurutamine

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Auru in- tensiivsu- saste	Kestus minutites
<b>Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell</b>						
Terve kala, nt forell 300 g, grillitud	Rest	1		170-190	-	20-30
Kala, praetud, terve, 300 g, nt forell	universaalpann	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell	Aurutamisplaat	2		80-90	-	15-25
Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Rest	1		170-190	-	30-40
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt tursk	Aurutamisplaat	2		80-90	-	35-50
<b>Kalafilee</b>						
Naturaalne kalafilee, grillitud	Rest	2		1*	-	15-25
Naturaalne kalafilee, aurutatud	Aurutamisplaat	2		80-100	-	10-16
<b>Kalalõigud</b>						
Kalalõigud, 3 cm paksused**	Rest	2		3	-	18-22
<b>Kala, külmutatud</b>						
Kala, terve, 300 g, nt forell	Aurutamisplaat	2		80-100	-	20-25
Kalafilee, naturaalne	Kaanega kaetud nõu	1		210-230	-	25-40
Kalafilee, üleküpsetatud***	küpsetusplaat	1		-	-	-
Kalafilee, üleküpsetatud	Kaaneta nõu	1		200-220	2	35-45
Kalapulgad***	küpsetusplaat	1		-	-	-
<b>Kalaroad</b>						
Kalavorm	Ahjuvorm	1		70-80	-	45-80
* eelkuumutada						
** Asetage selle alla tasandile 1 universaalpann.						
*** Järgige pakendil toodud juhiseid						

## Köögivilid, lisandid ja muna

Siit leiate andmed värsked ja külmutatud köögiviljad, kartulite, riisi, teravilja ja munade aurutamise kohta. Peale selle anname Teile juhiseid näiteks sügavkülmutatud friikartulite küpsetamiseks.

### Aurutamine

Kasutage ainult originaaltarvikuid. Kasutage aukudega aurutamisploati, suurus XL, ja asetage selle alla universaalpann. Eralduv vedelik tilgub selle peale ja ahi jääb puhtaks.

### Ühel tasandil aurutamine

Kasutage tabelites märgitud tasandeid.

### Kahel tasandil aurutamine

Kahel tasandil aurutamine sobib suurepäraselt näiteks brokoli ja kartulite üheaegseks valmistamiseks. Kui valmistamisajad on eri pikkusega, asetage lühema valmistamisajaga toiduaine ahju hiljem.

- Rest ja aurutamisploati, suurus S, aukudega ja/või aukudega: tasand 3
- Aukudega aurutamisploati, suurus XL: tasand 2

### Nõu

Kui kasutate küpsetusnõud, asetage see restile või aukudega aurutamisploadile, suurus XL.

Nõu peab olema kuumus- ja aurukindel. Paksuseinalise nõu puhul on roa valmistamisaeg pikem.

Toiduained, mida tavaliselt valmistatakse veevannis, katke fooliumiga.

### Valmistamisaeg ja kogus

Aurutamisel sõltub küpsetusaeg ühe tüki suurusest, aga mitte üldkogusest. Suurema koguse korral pikeneb kuumenemisaeg, mitte aga küpsemisaeg.

Suuremate tükkide puhul on kuumenemisaeg ja küpsemisaeg pikem. Kui kasutate mitut ühesuurust tükki, pikeneb kuumenemisaeg, mitte aga küpsemisaeg.

Juhinduge tabelis toodud ühe tüki suurusest. Väiksemate tükkide puhul on valmistamisaeg lühem, suuremate puhul pikem. Valmistamisaeg sõltub ka kvaliteedist ja küpsusastmest. Seetõttu on esitatud väärtused vaid soovituslikud.

Jaotage toiduained nõus alati ühtlaselt. Erineva kõrguse puhul on aurutamistulemus ebahütlane. Ärge asetage tundlikke toiduaineid aurutamisploadile liiga paksult. Pigem kasutage kahte ploati.

### Riis ja teravili

Lisage toodud vahekorras vett või vedelikku. Näide: 1:1,5 = 100 g riisi kohta lisage 150 ml vedelikku.



**Küpsetamine ja grillimine**

Kasutage ainult originaaltarvikuid.

**Ühel tasandil küpsetamine**

Kasutage tabelites märgitud tasandeid.

**Kahel tasandil küpsetamine**

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

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

**Tarvik**

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

**Rest**

Asetage rest ahju nii, et avatud 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.

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 tabelis olev sarnane roog.

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D-kuum õhk
-  Laiapinnaline grill
-  coolStart-funktsioon
-  Aurutamine

Auru intensiivsustasemed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
<b>Köögivilj, värsked</b>						
Artišokid, terved, aurutamine	Aurutamisplaat	2		100	-	30-35
Lillkapsas, terve, aurutamine	Aurutamisplaat	2		100	-	25-35
Brokoliõisikute aurutamine	Aurutamisplaat	2		100	-	6-9
Roheliste ubade aurutamine	Aurutamisplaat	2		100	-	18-25
Viilutatud porgandite aurutamine	Aurutamisplaat	2		100	-	10-20
Viilutatud nuikapsa aurutamine	Aurutamisplaat	2		100	-	20-25
Viilutatud porru aurutamine	Aurutamisplaat	2		100	-	6-9
Maisitõlvikute aurutamine	Aurutamisplaat	2		100	-	30-40
Terve punapeedi aurutamine	Aurutamisplaat	2		100	-	43-50
Terve valge spargli aurutamine	Aurutamisplaat	2		100	-	7-15
Spinati aurutamine	Aurutamisplaat	2		100	-	2-3
Suvikõrvitsalõikude aurutamine	Aurutamisplaat	2		100	-	3-4
<b>Köögivilj, külmutatud</b>						
Spinat	Aurutamisplaat	2		100	-	15-25
Lillkapsas	Aurutamisplaat	2		100	-	5-8
Rohelised oad	Aurutamisplaat	2		100	-	6-10
Brokoli	Aurutamisplaat	2		100	-	6-7
Herned	Aurutamisplaat	2		100	-	3-10
Porgandid	Aurutamisplaat	2		100	-	4-6
Rooskapsas	Aurutamisplaat	2		100	-	5-10
Segaköögivilj, 1 kg	Aurutamisplaat	2		100	-	10-15

\* Järgige pakendil toodud juhiseid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Auru intensiivsuse	Kestus minutites
<b>Köögiviljaroad</b>						
Grillitud köögivili	universaalpann	3		3	-	10-15
Köögiviljasegu aurutamine	Portsjonivormid	1		100	-	50-70
<b>Kartulid</b>						
Küpsetatud kartulipoolikud	universaalpann	1		160-180	-	45-60
Küpsetatud kartulipoolikud	universaalpann	2		180-190	1	40-50
Koorega kartulid, terved	Aurutamisplaat	2		100	-	35-45
Kooritud kartulid, veerandikeks lõigatud	Aurutamisplaat	2		100	-	20-25
Klimbid	Aurutamisplaat	2		95	-	20-25
<b>Kartulitooted, külmutatud</b>						
Kartulirösti*	universaalpann	2		-	-	-
Kartulitaskud, täidetud*	universaalpann	1		-	-	-
Kroketid*	küpsetusplaat	1		-	-	-
Friikartulid*	küpsetusplaat	1		-	-	-
Friikartulid, 2 tasandil (vahepeal keerate)	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		200-220	-	30-40
<b>Riis</b>						
Basmati riis 1:1,5	Madal nõu	1		100	-	20-30
Pikateraline riis 1:1,5	Madal nõu	1		100	-	20-30
Looduslik riis 1:1,5	Madal nõu	1		100	-	35-45
Eelkeedetud riis 1 : 1,5	Madal nõu	1		100	-	15-20
Risotto 1:2	Madal nõu	1		100	-	25-35
<b>Teravili</b>						
Kuskuss, 1:1	Madal nõu	1		100	-	6-10
Hirsiterad 1 : 2,5	Madal nõu	1		100	-	25-35
Polenta/maisimanna, 1:5	Madal nõu	1		100	-	20-45
Kruubid 1:2,5	Madal nõu	1		80-100	-	35-45
Läätsed 1:2	Madal nõu	1		100	-	35-50
Valged oad, leotatud, 1 : 2	Madal nõu	1		100	-	65-75
Mannaklimbid	Aurutamisplaat	2		95	-	6-10
<b>Muna</b>						
Munaklimbid 2 munast	Kaaneta nõu	1		80	-	14-16
Munad, kõvaks keedetud	Aurutamisplaat	2		100	-	9-11
Munad, vedelad	Aurutamisplaat	2		100	-	6-8

\* Järgige pakendil toodud juhiseid

## Magustoidud

Seadmega saate väga lihtsalt valmistada erinevaid magustoite.

### Jogurti valmistamine

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

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

## Riisipudru valmistamine

1. Kaaluge riis ära ja lisage 2,5-kordne kogus piima.
2. Valage riis ja piim nõusse, nii et kihi paksus on max 2,5 cm.  
Suurte koguste puhul võite kasutada ka universaalpanni.
3. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhistele.
4. Pärast valmimist segage läbi.  
Järelejäänud piim imub kiiresti pudru sisse.

## Kompott

Kaaluge puuviljad ära ja lisage vett ca 1/3 ulatuses puuviljade kogusest. Maitsestage suhkruga ja maitseainetega. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhistele.

## Kreembrülee ja karamellikreem

Valage segu 2-3 cm ulatuses vormidesse. Asetage vormid aukudega aurutamisploaadile, suurus XL.

Veevann ei ole vajalik. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhistele.

Toiduained, mida tavaliselt valmistatakse veevannis, katke fooliumiga.



Kui vormid on väga paksust materjalist, võib küpsetusaeg pikeneda.







## Aurunuudlid

Valmistage pärmitainas vastavalt retseptile ilma kääritamisaajata. Asetage vormitud pallid rasvainega määratud aurutamisploaadile, suurus XL, ja laske kerkida. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhistele.

## Soovituslikud seadistused

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Aurutamine
-  Taina kergitamine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / kääritamisrežiim	Kestus minutites
Kreembrülee	Portsjonivormid	1		85	20-30
Karamellikreem	Portsjonivormid	1		85	25-35
Aurutatud nuudlid	Universaalpann	1		100	25-30
Jogurt	Portsjonivormid	Ahju põhi		1	300-360
Riisipuder, 1:2,5	Universaalpann	1		100	35-45
Puuviljakompott	Universaalpann	1		100	10-20

## Mitme roa üheaegne valmistamine

Oma seadmes saate üheaegselt valmistada mitut rooga, ilma et maitse üle kanduksid või samaaegselt mõjutataks aroomi.

Asetage pikima valmimisajaga roog ahju esimesena ja lisage õigel ajal teised road. Nii valmivad kõik road üheaegselt.

## Aurutamine

Mitme roa üheaegse valmistamise puhul auruga pikeneb mõnevõrra valmimisaeg, sest igal seadme ukse avamisel väljub ahjust pisut auru ja seda tuleb uuesti üles kuumutada.

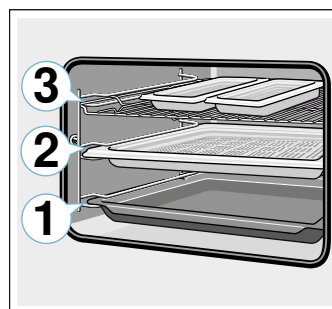
Järgige juhiseid selle peatüki vastavates lõikudes:

- üleskuumutusaeg oleneb roogade suurusest ja kaalust
- küpsetusaeg on sõltumatu kogusest
- kasutage aurukindlaid nõusid
- katke suflee kilega kinni
- asetage universaalpann alati tasandile 1

## Tarvikute tasandid


Asetage tarvikud alati toodud järjekorras sisse:




- Tasand 3: rest aurunõuga, suurus S
- Tasand 2: aurunõu, suurus XL
- Tasand 1: universaalpann



## Soovituslikud seadistused

Kasutatud kuumutusviis:

-  Aurutamine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
TK-lõhefilee	aukudeta auruküpsetusnõu, suurus S	3		100	20
Spargelkapsas	aukudega auruküpsetusnõu, suurus XL	2		100	9
Veerandikes lõigatud kooritud kartulid	aukudega auruküpsetusnõu, suurus S	3		100	25

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

### Universaalpann või küpsetusplaat

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

### Küpsetusvormid ja nõud

Kõige paremini sobivad tumedad metallist

küpsetusvormid. Nendega hoiate kokku kuni 35 protsenti elektrienergiat.

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

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

### Küpsetuspaber



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


















### Soovituslikud seadistused

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Kuum õhk eco
-  Ülalt-/ altkuumutus eco

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Vormikoogid</b>					
Liivatainakook vormis	Ümar/piklik vorm	1		140-160	60-80
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavor	1		140-160	20-40
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavor	1		150-170	20-30
Biskviitort, 3 muna	lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-170	25-35
Biskviitort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø28 cm	1		150-160	50-60
Keeks	Keeksivorm	1		150-160	65-75
<b>Plaadikoogid</b>					
Liivatainakook kuiva kattega	küpsetusplaat	1		160-180	20-40
Muretainakook kuiva kattega	küpsetusplaat	1		170-180	25-35
Palmiksai, kringel	küpsetusplaat	1		150-160	35-45
Pärmitainakook kuiva kattega	küpsetusplaat	1		150-170	20-35
<b>Väikesed küpsetised</b>					
Muffinid	muffiniplaat	2		160-180	15-30
Väikesed koogid	küpsetusplaat	1		150-160	25-35
Lehttainaküpsetised	küpsetusplaat	2		170-190	25-50
Keedutainaküpsetis	küpsetusplaat	1		200-220	35-45
Küpsised	küpsetusplaat	2		140-160	15-30
Küpsised	küpsetusplaat	2		140-150	25-40
Pärmitainast väikesed küpsetised	küpsetusplaat	1		150-160	30-40

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Leib ja sai</b>					
Segajahust leib, 1,5 kg	kastikujuline vorm	1	☐	200-210	35-45
Lavašš	universaalpann	1	☐	240-250	20-25
Kuklid, magusad, värsked	küpsetusplaat	1	☐	170-190	15-20
Kuklid, värsked	küpsetusplaat	1	☐	180-200	25-35
<b>Liha</b>					
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1	☐	180-190	120-140
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1	☐	200-220	140-160
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1	☐	170-180	110-130
<b>Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell</b>					
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell	Kaanega kaetud nõu	1	☐	190-210	25-35
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaanega kaetud nõu	1	☐	190-210	45-55
Naturaalne kalafilee, hautatud	Kaanega kaetud nõu	1	☐	190-210	15-35

## Akrüülamiid toiduainetes

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

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

Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks	
Üldmärkused	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad.</li> <li>Laske roogadel minna kuld kollaseks, ärge pruunistage neid liigselt.</li> <li>Suures tükis toiduaine sisaldab vähem akrüülamiidi.</li> </ul>
Küpsetamine	Kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus max 200°C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 180 °C.
Küpsised	Kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus, max temperatuur 190 °C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 170 °C. Muna ja munavalge vähendab akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei lähe friikartulid kiuks.

## 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 1.

Lisateavet leiate tabeli järel toodud punktist "Õrn küpsetus".

Seade on varustatud kuumutusviisiga Õrn küpsetus. Käivitage töö vaid siis, kui ahjukamber on täielikult jahtunud. Laske ahjul koos nõuga ca 10 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:

- □ Örn küpsetus

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Pruunistus-aeg minutites	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Linnuliha</b>						
Pardirind, 400 g	Kaaneta nõu	1	□	6-8	90*	45-60
Kanafilee, 200 g üks tükk	Kaaneta nõu	1	□	5-7	90*	45-60
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaaneta nõu	1	□	8-10	90*	120-150
<b>Sealiha</b>						
Seafileeõigud, 5-6 cm paksused, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1	□	8-10	85*	210-240
Seafilee, terve	Kaaneta nõu	1	□	6-8	85*	60-90
Sealihamedaljonid, 4 cm paksused	Kaaneta nõu	1	□	5-7	85*	90-120
<b>Veiseliha</b>						
Veisepraad (küljetükk), 6-7 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1	□	8-10	85*	240-300
Veisefilee, terve, 1 kg	Kaaneta nõu	1	□	4-6	85*	120-180
Rostbiif, 5-6 cm paksune	Kaaneta nõu	1	□	6-8	85*	210-270
Veiselihamedaljonid/rumpsteek, 4 cm paksune	Kaaneta nõu	1	□	5-7	85*	60-120
<b>Vasikaliha</b>						
Vasikapraad, 4-5 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1	□	8-10	85*	180-240
Vasikapraad, 10-15 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1	□	8-10	85*	240-300
Vasikafilee, terve, 800 g	Kaaneta nõu	1	□	5-7	85*	150-210
Vasikalihamedaljonid, 4 cm paksused	Kaaneta nõu	1	□	5-7	85*	90-120
<b>Talleliha</b>						
Talleseljalõigud, 200 g üks lõik	Kaaneta nõu	1	□	5-7	85*	45-75
Tallekints kondita, poolküps, 1 kg	Kaaneta nõu	1	□	6-8	85*	180-240
* eelkuumutada						

### Soovitusi õrnaks küpsetamiseks

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

### Kuivatamine

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

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

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

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

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

Kuivatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

### Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate seadistused erinevate toiduainete kuivatamiseks. Temperatuur ja aeg sõltuvad kuivatatavate toiduainete liigist, niiskusest,

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

### Konserveerimine ja mahla eraldamine

Teie seade sobib ka conserveerimiseks ja mahla eraldamiseks.

#### 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.

**Nõuanne:** Purkide puhastamiseks võite kasutada desinfitseerimise funktsiooni.

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

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

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

Kasutatud kuumutusviis:

- ☉ 4D-kuum õhk

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 pudelid aukudega aurutamispiladile, suurus XL, nii, et need ei puutu üksteisega kokku. Valage universaalpannile 500 ml kuuma vett (ca 80 °C). Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.

#### Kuumutamise lõpetamine

Pärast toodud aja möödumist avage ahju uks. Võtke purgid ahjust välja alles siis, kui need on täielikult jahtunud.

Seejärel pühkige ahi kuivaks.

#### Mahla aurutamine

Asetage marjad enne aurutamist kaussi ja lisage suhkrut. Laske vähemalt üks tund seista.

Seejärel tõstke marjad aukudega aurutamispiladile, suurus XL, ja asetage plaat tasandile 2. Mahla kokkukogumiseks asetage selle alla universaalpann. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.

Lõpuks tõstke marjad riide peale ja pressige ülejäänud mahl välja.

Seejärel pühkige ahi kuivaks.

#### Soovituslikud seadistused

Tabelis toodud ajad on ligikaudsed ajad puuvilja ja köögivilja sissetegemiseks ning puuviljast mahla aurutamiseks. Aegu võib mõjutada ruumi temperatuur, purkide arv ning purgi sisu kogus, temperatuur ja kvaliteet. Andmed käivad 1-liitrite ümarate purkide kohta.

Kasutatud kuumutusviis:

- ☉ Aurutamine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Sissetegemine</b>					
Köögivilj, nt porgandid	üheliitrised purgid + aurutamisplaat XL	1		100	30-120
Kividega puuviljad, nt kirsid, ploomid	üheliitrised purgid + aurutamisplaat XL	1		100	25-30
Südamega puuviljad, nt õunad, maasikad	üheliitrised purgid + aurutamisplaat XL	1		100	25-30
<b>Mahla aurutamine</b>					
Vaarikad	Aurutamisplaat	2		100	30-45
Sõstrad	Aurutamisplaat	2		100	40-50

## Pudelite desinfitseerimine ja hügieen

Te saate oma seadmega nõusid ja lutipudeleid väga lihtsalt desinfitseerida. Protsess vastab tavalisele läbikõrvaldamisele.

### Pudelite desinfitseerimine

Puhastage pudelid alati kohe pärast joomist pudeliharjaga. Seejärel peske nõudepesumasinas. Asetage pudelid selliselt auruküpsetusnõusse, suurus XL, et need ei puutuks omavahel kokku. Käivitage programm "Desinfitseerimine". Pühkige seade pärast desinfitseerimist puhtaks. Kuivatage pudelid pärast desinfitseerimist puhta lapiga.

## Hügieen

Teie seade sobib ka marmelaadi- või konservipurkide ning vastavate kaante ettevalmistamiseks.

Võimalik on ka marmelaadi järeltöötlemine. See parandab marmelaadi säilivust.

### Soovituslikud seadistused

Kasutage ainult laitmatuid, puhtaid purke ja kaasi. Kõige parem on nõudepesumasin eelnevalt puhastada. Nõud peavad olema kuumus- ja aurukindlad.

Soovitavad ajad sõltuvad kasutatavatest purkidest.

Kasutatud kuumutusviis:

- Aurutamine

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Hügieen</b>					
Marmelaadi- või konservipurkide ettevalmistamine	Auruküpsetusnõu XL	1		100	10-15
Marmelaadipurkide järeltöötlemine	Auruküpsetusnõu XL	1		100	15-20
Puhaste nõude steriliseerimine*	Auruküpsetusnõu XL	1		100	15-20
* See protsess vastab tavalisele läbikõrvaldamisele.					

## Taina kergitamine

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

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

### Eelkergitus

Eelkergituseks asetage tainakauss restile. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.

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	Samm	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Pärmitainas, magus</b>						
nt pärmitainakuklid	kauss	1		Eelkergitus	35-40	30-45
	universaalpann	1		Järelkergitus	35-40	10-20



Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Samm	Temperatuur °C	Kestus minutites
Rasvarikas tainas, nt panettone	kauss	1		Eelkergitus	35-40	20-40
	vorm restil	1		Järelkergitus	35-40	10-20
<b>Pärmitainas, soolane</b>						
nt pitsa	kauss	1		Eelkergitus	40-45	40-90
	universaalpann	1		Järelkergitus	40-45	30-60
<b>Leivatainas</b>						
Sai	kauss	1		Eelkergitus	35-40	30-40
	universaalpann	1		Järelkergitus	35-40	15-25
Segajahust leib	kauss	1		Eelkergitus	35-40	25-40
	universaalpann	1		Järelkergitus	35-40	10-20
Kuklid	kauss	1		Eelkergitus	35-40	30-40
	universaalpann	1		Järelkergitus	35-40	15-25

## Ülessulatamine

Aurutamisfunktsioon Ülessulatamine sobib sügavkülmutatud puuvilja ja köögivilja sulatamiseks. Küpsetiste sulatamiseks kasutage kuumutusviisi 4D-kuum õhk. Liha, linnuliha ja kala on parem sulatada külmkapis.

Võtke külmutatud toiduained pakendist välja.

Asetage sügavkülmutatud puu- ja köögivilja aukudega aurutamisplaadile, suurus XL, ja pange selle alla universaalpann. Nii ei jää toiduaine sulamisel tekkiva vedelikku sisse ja vedelik tilgub teise plaadi peale. Kui vedelik peab jääma köögivilja alles, nt sügavkülmutatud spinat, millele on lisatud koort, kasutage universaalpanni või restile asetatud küpsetusnõud.

Asetage küpsetis restile.

### 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.

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

Kasutatud kuumutusviisid:

- 4D-kuum õhk
- Ülessulatamine

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Leib, kuklid</b>					
üldiselt	küpsetusplaat	1		50	40-70
<b>Koogid</b>					
Kook, mahlane	küpsetusplaat	1		50	70-90
Kook, kuiv	küpsetusplaat	1		60	60-75
<b>Puuvili, köögivilj</b>					
Marjad	Aurutamisplaat	2		30-40	10-15
Köögivilj	Aurutamisplaat	2		40-50	15-50

## Regeneereerimine

Kuumutusviisil Regeneereerimine 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 regeneereerimisprotsessi.

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

Regeneereerimise ajal ärge pange nõule kaant peale.

Asetage nõusse pandud roog restile või pange roog ilma nõuta restile ja tõstke rest tasandile 1.

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

## Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate sobivad seadistused paljude roogade jaoks. 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. Teatavate roogade puhul on ahju

eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märg.

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Regenerereerimine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Köögivil, jahutatud</b>					
1 kg	Kaaneta nõu	1		120-130	15-25
250 g	Kaaneta nõu	1		120-130	5-15
<b>Road, jahutatud</b>					
Portjonroog, 1 portsjon	Kaaneta nõu	1		120-130	15-25
Supp, ühepajatoit, 400 ml	Kaaneta nõu	1		120-130	10-25
Lisandid, nt nuudlid, klimbid, kartulid, riis	Kaaneta nõu	1		120-130	8-25
Vormiroad, nt lasanje, kartuligratään	Kaaneta nõu	1		120-140	10-25
Pitsa, küpsetatud	Rest	1		170-180*	5-15
<b>Küpsetised</b>					
Kuklid, baguette, küpsetatud	Rest	1		150-160*	10-20
Pirukad, täidiseta	Rest	1		180*	4-10
<b>Küpsetised, külmutatud</b>					
Pitsa, küpsetatud	Rest	1		170-180*	5-15
Kuklid, baguette, küpsetatud	Rest	1		160-170*	10-20
* eelkuumutada					

## Soojana hoidmine

Kuumutusviisil Soojana hoidmine saate valminud roogi soojana hoida. Erinevate niiskustasete 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 aurustmed sobivad roogade soojana hoidmiseks järgmiselt:

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

## Kontrollroad

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

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

## Küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

- Universaalpann: tasand 3  
Küpsetusplaat: tasand 1

## Kattega õunakook

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

Koogid valgest plekist lahtikäivates vormides:




Küpsetage ülalt-/altkuumutusega ühel tasandil.

Kasutage resti asemel universaalpanni ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.

## 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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
<b>Küpsetamine</b>						
Küpsised	küpsetusplaat	1		150-160*	-	25-40
Küpsised	küpsetusplaat	1		140-150*	-	25-35
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150*	-	30-40
Väikesed koogid	küpsetusplaat	1		160*	-	25-35
Väikesed koogid	küpsetusplaat	1		150*	-	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150*	-	25-35
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-170**	-	25-35
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-170**	-	25-35
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	1		180-200	-	60-70
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	1		170-180	-	60-80
* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						
** eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						

### Aurutamine

Asetage universaalpann aukudega aurutamisploadi alla, kui tabelis on vastav märkus. Tilguv vedelik kogutakse kokku.

Ühel tasandil aurutamiseks kasutage järgmisi tasandeid (maksimaalselt 2,5 kg):

- Aukudega aurutamisplaat, suurus XL: tasand 2

Kahel tasandil aurutamiseks kasutage järgmisi tasandeid (maksimaalselt 1,8 kg ühe tasandi kohta):

- Aukudega aurutamisplaat, suurus XL: tasand 3
- Aukudega aurutamisplaat, suurus XL: tasand 2

Kasutatud kuumutusviis:

- Aurutamine

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Aurutamine</b>					
Brokoli, värske, üks nõu, kumbki 1,8 kg	2 aurutusnõud XL + universaalpann	3+2+1		100	3-15**
Brokoli, värske, 300 g	Aurutusnõu XL	2		100*	6-7***
Brokoli, värske, üks nõu	Aurutusnõu XL	2		100*	6-7***
* eelkuumutada					
** Kontroll on lõppenud, kui kõige külmemas kohas on saavutatud 85°C (vt IEC 60350-1)					
*** Võrreldav küpsetusaste võrdlusproovi ja põhiproovi vahel saavutatakse siis, kui võrdlusproovi küpsetatakse 5 minutit (tehtud nagu IEC 60350-1 kirjeldatud).					

### Grillimine

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

Kasutatud kuumutusviis:

- Laiapinnaline grill

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Grillimisrežiim	Kestus minutites
<b>Grillimine</b>					
Rõstsaia pruunistamine	Rest	3		3	3-6
veiselihaberger, 12 tükki	Rest	2		3	25-35
* kui 2/3 koguajast on möödunud, keerake teine pool					

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

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

Tootnud BSH Hausgeräte GmbH ettevõtte Siemens AG kaubamärgi litsentsi all



9001116864  
960524