

SIEMENS



# Integreeritav ahi

CM636GB.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>Mikrolaineahi</b> .....	<b>17</b>
	<b>Olulised ohutusnõuded</b> .....	<b>5</b>	Nõu. ....	17	
	Üldine teave .....	5	Mikrolainevõimsused .....	18	
	Mikrolaineahi .....	5	Mikrolainerežiimi ja kuumutusviisi kombineeritud seadistamine .....	18	
	<b>Kahjustuste põhjused</b> .....	<b>7</b>	Mikrolainevõimsuse seadistamine .....	18	
	Üldine teave .....	7	Kuivatamine .....	18	
	Mikrolaineahi .....	8		<b>Sabbat-seade</b> .....	<b>19</b>
	<b>Keskkonnakaitse</b> .....	<b>8</b>	Sabbat-seadistuse käivitamine .....	19	
	Energia säästmine .....	8		<b>Puhastusvahend</b> .....	<b>19</b>
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....	8	Sobivad puhastusvahendid. ....	19	
	<b>Seadmega tutvumine</b> .....	<b>9</b>	Ahjukamber .....	20	
	Juhtpaneel .....	9	Seadme hoidmine puhtana. ....	20	
	Juhtelemendid .....	9		<b>Kanderaamistikud</b> .....	<b>21</b>
	Ekraan .....	9	Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek .....	21	
	Funktsioonide menüü. ....	10		<b>Seadme uks</b> .....	<b>22</b>
	Kuumutusviisid. ....	10	Uksekatte eemaldamine .....	22	
	Muu teave .....	11	Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine .....	23	
	Ahju funktsioonid .....	11		<b>Mida teha tõrgete korral?</b> .....	<b>24</b>
	<b>Tarvikud</b> .....	<b>11</b>	Tõrgete tabel .....	24	
	Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud. ....	11	Maksimaalne tööaeg on ületatud .....	24	
	Lisatarviku sissepanek .....	11	Ahjulambid .....	24	
	Täiendavad lisatarvikud .....	12		<b>Klienditeenindus</b> .....	<b>25</b>
	<b>Enne esmakordset kasutamist</b> .....	<b>13</b>	E-number ja FD-number .....	25	
	Esmakordne kasutuselevõtt .....	13		<b>Road</b> .....	<b>25</b>
	Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine .....	13	Märkused seadistamise kohta .....	25	
	<b>Seadme kasutamine</b> .....	<b>13</b>	Roa valimine. ....	26	
	Seadme sisse- ja väljalülitamine. ....	13	Roa seadistamine. ....	26	
	Funktsiooni käivitamine või katkestamine .....	13		<b>Meie köögistuudios katsetatud</b> .....	<b>27</b>
	Funktsiooni seadistamine. ....	14	Silikoonvormid .....	27	
	Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine .....	14	Koogid ja väikesed küpsetised. ....	27	
	Kiirkuumutus .....	14	Leib ja sai. ....	30	
	<b>Ajafunktsioonid</b> .....	<b>15</b>	Pitsa, quiche ja soolased pirukad. ....	31	
	Signaalkell .....	15	Vormiroog ja suflee .....	33	
	Kestus .....	15	Linnuliha .....	34	
	Lõpetusaeg .....	15	Liha. ....	36	
	<b>Lapselukk</b> .....	<b>16</b>	Kala .....	39	
	Aktiveerimine ja inaktiveerimine .....	16	Köögivilja ja lisandid. ....	41	
	<b>Põhiseaded</b> .....	<b>16</b>	Dessert. ....	42	
	Seadistuste muutmine .....	16	Eco-kuumutusviisid. ....	43	
	Seadistuste loend. ....	16			
	Kellaaja muutmine .....	17			

Akrüülamiid toiduainetes . . . . .	45
Õrn küpsetus . . . . .	45
Kuivatamine . . . . .	46
Sissetegemine . . . . .	47
Taina kergitamine . . . . .	48
Ülessulatamine . . . . .	48
Toidu soojendamine mikrolainerežiimil . . . . .	49
Soojana hoidmine . . . . .	51
Kontrollroad . . . . .	51

---

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

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud" lk 11

## Olulised ohutusnõuded

### Üldine teave

#### Hoiatus – Põlengu oht!

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

#### Hoiatus – Põletuse oht!

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

#### Hoiatus – Põletuse oht!

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

#### Hoiatus – Vigastuste oht!

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

#### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. 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.

### Mikrolaineahi

#### Hoiatus – Põlengu oht!

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

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

### **⚠️ Hoiatus – Plahvatuse oht!**

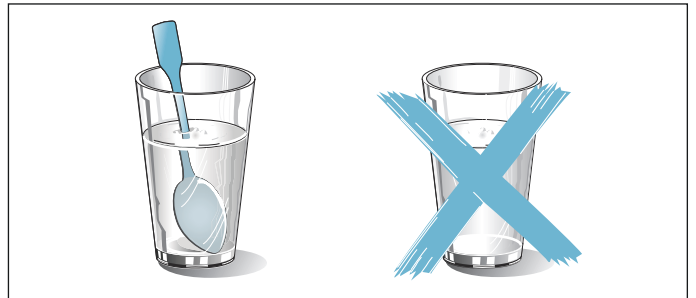
Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes plahvatada. Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

### **⚠️ Hoiatus – Põletuse oht!**

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

### **⚠️ Hoiatus – Põletusoht!**

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



### **⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!**

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

### **⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!**

Seade töötab kõrgepingega. Ärge kunagi eemaldage korpust.

### **⚠️ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!**

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

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

## Kahjustuste põhjused

### Üldine teave

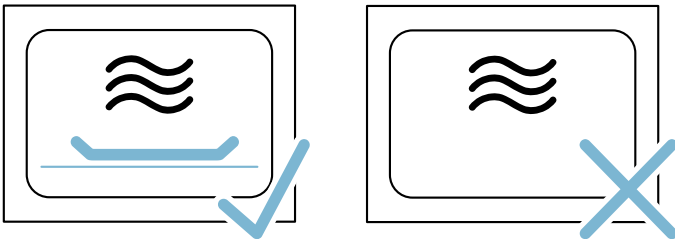
#### Tähelepanu!

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

## Mikrolaineahi

### Tähelepanu!

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



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

## Keskkonnakaitse

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

### Energia säästmine

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

### Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käideldge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.



## Seadmega tutvumine

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

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

### Juhtpaneel

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



- 1 Nupud**  
Juhtpaneeli vasakus ja paremas servas olevatel nuppudel on survepunkt. Nupu käsitlemiseks vajutage nupule.
- 2 Pöördnupp**  
Funktsiooninuppu saab pöörata paremale või vasakule.
- 3 Puuetundlik ekraan**  
Puuetundlikul ekraanil näete reguleeritavaid väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid. Väljareguleerimiseks puudutage asjaomast tekstivälja. Tekstiväljad muutuvad olenevalt valikust.

start/stop	Funktsiooni käivitamine, peatamine või katkestamine
------------	---

### Pöördnupp

Pöördnupuga muudate ekraanile kuvatud reguleeritavaid väärtusi.

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

### Ekraan

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

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

### Oleku rida

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

### Edenemise joon

Edenemise joon näitab näiteks ahju kuumenemist või kestuse kulgemist. Väljafokusseeritud väärtuse all olev sirgjoon täitub vasakult paremale vastavalt asjaomase funktsiooni kulgemisele.

### Aja kulgemine




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

### Juhtelemendid

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

### Nupud

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlilikult erinevate nuppude tähendust.


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

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

### Temperatuurikontroll












Temperatuurikontrolli kastikesed näitavad kuumutusfaase või ahju jääksoojust.

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

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

### Kuumutusviisid

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



Kuumutusviisid	Temperatuur	Otstarve
 4D-kuum õhk	30-275 °C	Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
 Ült-/altkuumutus	30-300 °C	Tavapäraseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
 Kuum õhk eco	30-275 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil ilma eelkuumutamata. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
 Ült-/altkuumutus Eco	30-300 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil. Kuumus tuleb ülalt ja alt.
 Õhuringlusega grill	30-300 °C	Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
 Laiapinnaline grill	Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaia grillimiseks ja gratineerimiseks. Kuumeneb grillküttekeha pind tervikuna.
 Kitsapinnaline grill	Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Väiksemas koguses lihalõikude, vorstikeste või röstsaia grillimiseks ja gratineerimiseks. Kuumeneb grillküttekeha all olev pinna keskosa.
 Pitsarežiim	30-275 °C	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
 Õrn küpsetus	70-120 °C	Pruunistatud tundlike lihatükkide aeglaseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks kaaneta nõus. Madalatemperatuuriline kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
 Altkuumutus	30-250 °C	Veevannis küpsetamiseks ja järelküpsetamiseks. Kuumus tuleb alt.
 Soojana hoidmine	60-100 °C	Valminud roogade soojana hoidmiseks.

### Funktsioonide menüü

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

Funktsioon	Otstarve
Kuumutusviisid	Roa valmistamiseks saate kasutada erinevaid täpselt kohandatud kuumutusviise.
Road → "Road" lk 25	Siin on paljude roogade jaoks sobivad seadistused juba ette programmeeritud.
Mikrolainerežiim → "Mikrolaineahi" lk 17	Mikrolainerežiimil saate roogi kiiremini valmistada, kuumutada või üles sulatada.
Kombineeritud mikrolainerežiim → "Mikrolaineahi" lk 17	Sellega saate lisaks mikrolainerežiimile sisse lülitada veel mõne kuumutusviisi.
Kuivatusfunktsioon → "Mikrolaineahi" lk 17	Viige läbi iga kord pärast mikrolainerežiimi kasutamist.
Seadistused → "Põhiseaded" lk 16	Seadme põhiseadistusi saate kohandada oma harjumustega.


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

	Nõude eelsoojendamine	30-70 °C	Nõude soojendamiseks.
	coolStart-funktsioon	30-275 °C	Sügavkülmutatud roogade kiireks valmistamiseks tasandil 1. Temperatuur oleneb tootja soovitudest. Kasutage pakendil soovitud kõrgeimat temperatuuri. Küpsemisaeg on selline, nagu esitatud pakendil, või lühem. Eelkuumutamine ei ole vajalik.

## Soovituslikud väärtused

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

## Muu teave

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

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

## Ahju funktsioonid

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

### Seadme ukse avamine

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

### Ahjuvalgustus

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

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

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

### Ventilaator

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

### Tähelepanu!

Ärge katke ventilatsiooniasid kinni. Vastasel korral kuumeneb küpsetusahi üle.

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

**Märkus:** Ventilaatori töötamise aega saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 16

## Tarvikud

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

## Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:

	<p><b>Rest</b></p> <p>Nõude, kookide ja ahjuvormide jaoks. Praadide, grillroogade ja sügavkülmutatud roogade jaoks. Rest sobib kasutamiseks mikrolainerežiimil.</p>
	<p><b>Universaalpann</b></p> <p>Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.</p>

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

Tarvikuid saate osta müügiesindustest või e-poest.

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

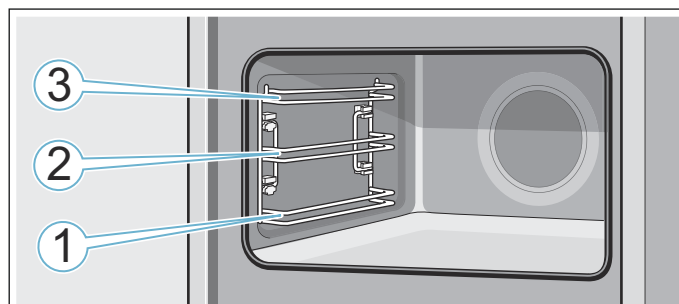
### Mikrolainerežiim

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

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

## Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 3 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.




Tasanditel 1, 2 ja 3 asetage lisatarvik alati tasandi mõlema juhtsiini vahele.

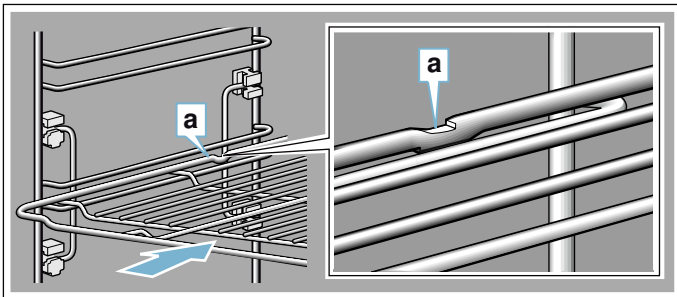
### Märkused

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

### Fikseerumisfunktsioon

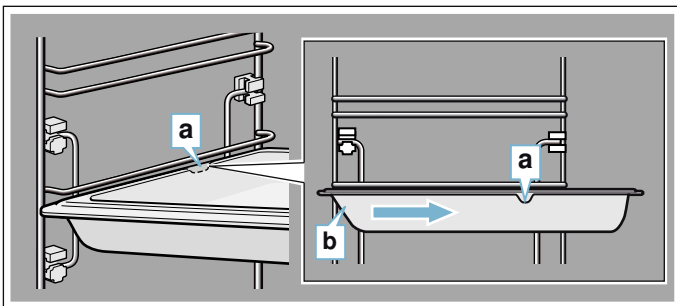
Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

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



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

Joonisel toodud näide: universaalpann



### Täiendavad lisatarvikud

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

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

**Märkus:** Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).  
→ "Klienditeenindus" lk 25

### Eritarvikud

#### Rest

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

#### Universaalpann

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

Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.

#### küpsetusplaat

Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

#### Sisseasetatav rest

Liha, linnuliha ja terve kala jaoks.

Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja lihamahla.

#### Universaalpann, kaetud külgevõtmatu kihiga

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

Koogid ja praed tulevad universaalpanni küljest kergemini lahti.

#### Küpsetusplaat, kaetud külgevõtmatu kihiga

Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.

Koogid tulevad plaadi küljest kergemini lahti.

#### Sisseasetatava restiga profi-pann

Suurte koguste valmistamiseks.

#### Profi-panni kaas

Kaas muudab profi-panni professionaalseks hautamisnõuks.

#### Pitsapann

Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.

#### Grilliplaat

Grillimiseks resti asemel või pritsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpannis.

#### Leivaküpsetusplaat

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

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

Mooritud roogade ja vormiroogade jaoks.

Sobib eriti hästi funktsioonile "Road".

#### Klaasist alus

Suurte praadide, mahlaste kookide ning vormiroogade jaoks.

#### Klaaspann

Vormiroogade, köögiviljaroogade ja küpsetiste jaoks.

#### Iluliistud

Mööbli põhja ja seadme alusplaadi katmiseks.

## Enne esmakordset kasutamist

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

### Esmakordne kasutuselevõtt

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

**Märkus:** Neid seadistusi saate põhiseadistustes mis tahes ajal muuta. → "Põhiseaded" lk 16

#### Keele seadistamine

Vaikimisi on seatud saksa keel.

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

#### Kellaaja seadmine

Algseks kellaajaks on 12:00.

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

#### Kuupäeva seadmine

Kuupäevaks on vaikimisi seatud 1.1.2014.

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

### Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine


Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

#### Ahjukambri puhastamine

Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

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

Tehke nimetatud seadistused.

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

Juhised kuumutusviisi ja temperatuuri seadistamiseks leiate järgmisest peatükist.

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

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

#### Lisatarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.



## Seadme kasutamine

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

### Seadme sisse- ja väljalülitamine

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

Erand: Lapselukku ja signaalkella saab seadistada ka väljalülitatud seadmel.

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

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

#### Seadme sisselülitamine

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

Ekraanile ilmub Boschi logo ja seejärel kuumutusviis ja temperatuur.

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

#### Seadme väljalülitamine

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

Väljareguleeritud funktsiooni kulgemine katkestatakse.

Ekraanile ilmub kellaage.

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

### Funktsiooni käivitamine või katkestamine

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

Kõikide seadistuste kustutamiseks vajutage nupule on/off.

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

## Funktsiooni seadistamine

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

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

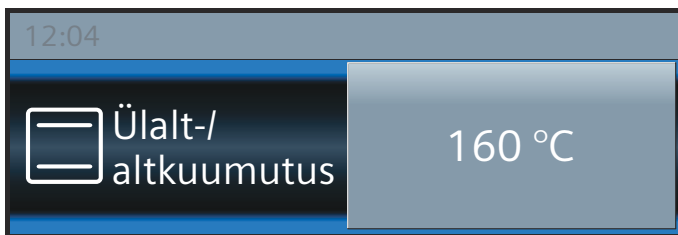
## Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

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

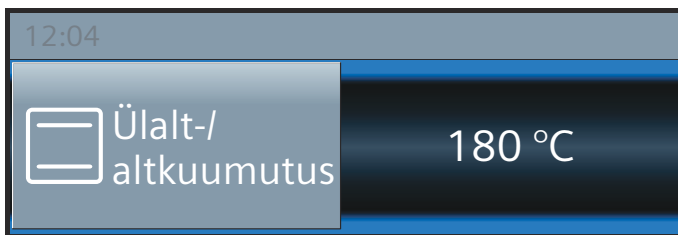
Teisteks seadistusteks muutke väärtusi nagu joonistel kujutatud:

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

1. Pöördnupust muutke kuumutusviisi.



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



4. Käivitage nupuga start/stop.

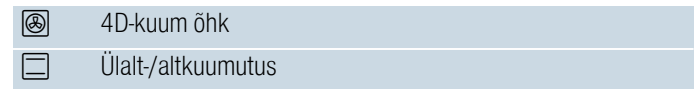


Ekraanil kuvatakse seadistatud kuumutusviisi ja temperatuuri.

## Kiirkuumus

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

Sobivad kuumutusviisid:



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

## Seadmine

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


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



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

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

## Märkused




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

## Katkestamine


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

## Ajafunktsioonid

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega.



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

### Märkused


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

### Signaalkell



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

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



### Pärast aja möödumist

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

### Signaalkella aja katkestamine

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

### Signaalkella aja muutmine


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

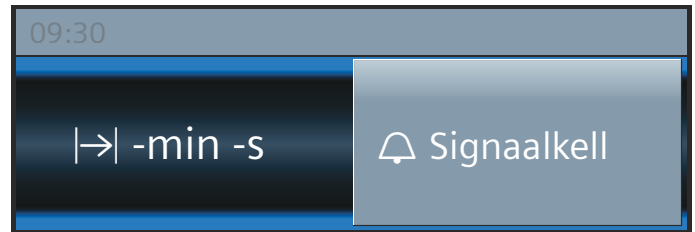
### Kestus

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

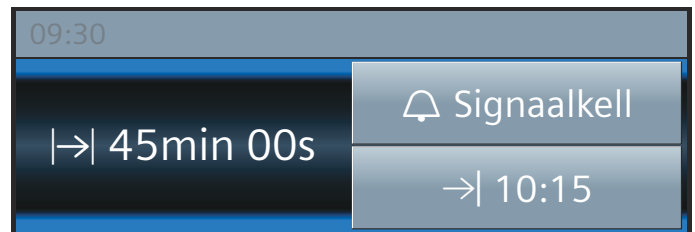
Eeltingimus: seatud on kuumutusviis ja temperatuur.


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

1. Vajutage nupule . Avaneb ajafunktsioonide menüü.




2. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.




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


### Kestus on lõppenud

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

### Kestuse katkestamine

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

### Kestuse muutmine


Nupust  avage ajafunktsioonide menüü. Pöördnupuga muutke kestust.

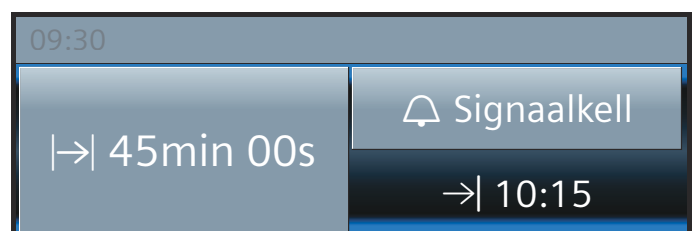
### Lõpetusaeg

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

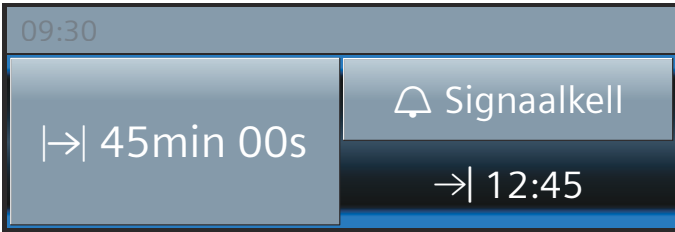
Eeltingimus: seatud programmi ei ole käivitatud. Seatud on kestus. Ajafunktsioonide  menüü on avatud.

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.

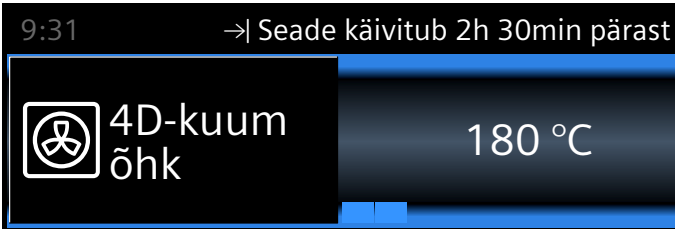
1. Puudutage välja "Lõpp ". Näidikule ilmub lõpetusaeg.



2. Pöördnupuga seadke lõpetusaeg hilisemaks.



3. Kinnitage nupuga start/stop.



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

**Kestus on lõppenud**

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

**Lõpetusaja korrigeerimine**

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

**Lõpetusaja katkestamine**

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

**Lapselukk**

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

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
Kellaaeg	Õige kellaaja väljareguleerimine
Kuupäev	Kuupäeva seadmine
Helisignaali	lühike (30 sek) keskmine (1 min) pikk (5 min)
Helisignaali nupule vajutamisel	Välja lülitatud (helisignaali nupust on/off sisse- ja väljalülitamisel jääb alles) Sisse lülitatud
Ekraani eredus	reguleeritav 5 astmes
Kellanaät	Digitaal + kuupäev Analoog Väljas
Valgustus	Töötamisel sees Töötamisel väljas
Automaatselt jätkata	Ukse sulgemisel Automaatselt mitte jätkata (vajutada start/stop-nupule)
Töö pärast sisselülitamist	Peamenüü Kuumutusviisid Mikrolainerežiim Kombineeritud mikrolainerežiim Road*



Öine tumendamine	Välja lülitatud
	Sisse lülitatud (ekraan on 22:00 ja 5:59 vahel tume)
Kaubamärgi logo	Näidikud
	Mitte kuvada
Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg	soovituslik
	minimaalne
Sabbat-seadistus	Sisse lülitatud
	Välja lülitatud
Tehase seadistused	Lähtestamine
*) olemas, olenevalt seadme mudelist	

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

## Kellaaja muutmine

Kellaiega saate muuta põhiseadistustes

Näide: kellaaja ümberlülitamine suveajalt talveajale.

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

## Voolukatkestus

Pärast pärast pikemat voolukatkestust ilmuvad ekraanile esmakordse kasutuselevõtu seadistused.

Reguleerige uuesti välja keel, kellaeg ja kuupäev.

## Mikrolaineahi

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

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

## Nõu

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

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

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

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

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

## Tähelepanu!

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

## Nõude test

Ärge kunagi lülitage sisse tühja mikrolaineahju.

Ainukeseks erandiks on järgnevalt kirjeldatud nõude test.

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

1. Asetage tühi nõu ½ kuni 1 minutiks ahju maksimumvõimsusele.
2. Vahepeal kontrollige nõu temperatuuri.  
Nõu peab olema külm või leige.

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

## ⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

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

## Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Kui ahi töötab üksnes mikrolainerežiimil, sobib kasutamiseks vaid komplekti kuuluv rest.

Universaalpann või küpsetusplaat võivad tekitada sädemeid ja ahjukamber võib kahjustada saada.

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

Mikrolainerežiimil asetage tarvik tasandile 1, kui ei ole märgitud teisiti.

## Mikrolainevõimsused

Kasutada saate erinevaid mikrolainevõimsusi, mis sobivad eri liiki roogade ja eri valmistusviiside jaoks.

Mikrolainerežiimi jaoks on alati vaja kestust. Võite üle võtta soovitusliku kestuse või seda vastavas vahemikus muuta.

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






Maksimaalne võimsus on ette nähtud vedelike kuumutamiseks. Seadme kaitseks vähendatakse maksimaalset võimsust mõne aja pärast. Täisvõimsust saab uuesti kasutada pärast jahtumisaja möödumist.

## Mikrolainerežiimi ja kuumutusviisi kombineeritud seadistamine

Kõiki kuumutusviise ei saa mikrolainerežiimiga kombineerida.

Välja saate reguleerida mikrolainevõimsusi vahemikus 90 W kuni 360 W.

Sobivad kuumutusviisid:

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

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

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

## Kestus on lõppenud

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

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

## Töö katkestamine

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

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

## Töö lõpetamine

Vajutage nupule on/off.

## Mikrolainevõimsuse seadistamine

Mikrolainerežiimil parima tulemuse saavutamiseks asetage rest alati tasandile 1.

- Vajutage nupule menu. Avaneb funktsioonide menüü.
- Valige välja väli "Mikrolainerežiim". Ekraanile ilmub soovituslik mikrolainevõimsus ja aeg.
- Pöördnupuga reguleerige välja soovitud mikrolainevõimsus ja/või aeg.
- Käivitage mikrolainerežiim start/stop-nupuga. Kestus hakkab nähtavalt jooksma.

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

## Kestus on lõppenud

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

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

## Töö katkestamine

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

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

## Töö lõpetamine

Vajutage nupule on/off.

## Kuivatamine

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

- Vajutage nupule "menu". Avaneb funktsioonide menüü.
- Valige välja kuivatusfunktsioon.

3. Käivitage nupuga start/stop.  
Kuivatamine käivitub ja lõpeb 10 minuti pärast automaatselt.

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


## 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 16

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

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

### Kestus on lõppenud

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

### Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Lõpetusaega ei ole võimalik hilisemaks seada.

### Sabbat-seadistuse katkestamine

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

## Puhastusvahend

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

### Sobivad puhastusvahendid

Et erinevaid pindu ebasobivate puhastusvahenditega mitte kahjustada, pidage kinni tabelis toodud andmetest. Kõiki alasid ei pruugi 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 kuuma pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Plast	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Värvitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Ukseklaasid	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega roostevabast terasest küürimiskäsna.

Uksekäepide	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Kui uksekäepidemele satub katlakivieemaldit, pühkige see kohe maha. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada.
<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.
Ukse roostevabast terasest sise-raam	Roostevaba terase puhastusvahend: Järgige tootja juhiseid. Sellega saab kõrvaldada värvimuutusi. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Siinisüsteem	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas.
Tarvik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna.

### Märkused

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

### Ahjukamber

Ahju tagasein on isepuhastuv. Seda näete karest pealispinnast.

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

### Emailitud pindade puhastamine

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

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

Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti.

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

### Isepuhastuvate pindade puhastamine

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

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

### Seadmine

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

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

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

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

### Tähelepanu!

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

### Seadme hoidmine puhtana

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

### Nõuanded

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

## Kanderaamistikud

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

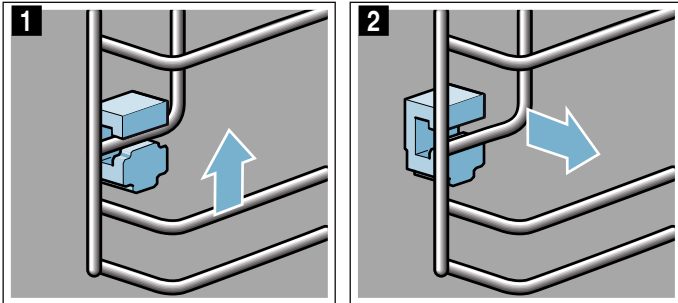
### Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek

#### ⚠ Hoiatus – Põletusohut!

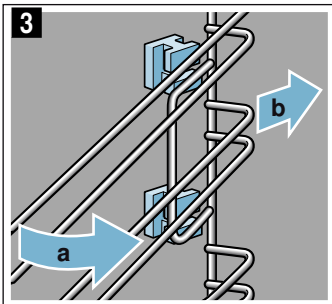
Kanderaamistikud lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi kanderaamistikke. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

#### Kanderaamistike mahavõtmine

1. Suruge kanderaamistik eest üles (joonis 1)
2. ja võtke maha (joonis 2).



3. Seejärel keerake kanderaamistik välja **a** ja võtke tagant kinnitustest maha **b** (joonis 3).

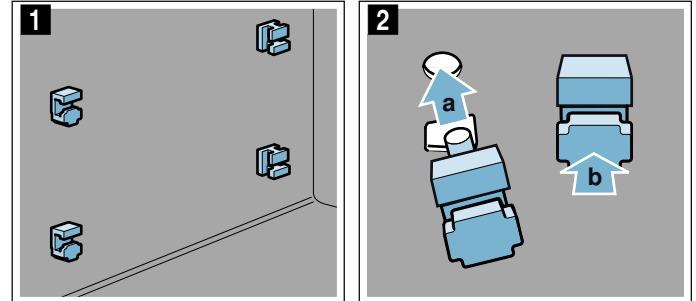


Puhastage kanderaamistikke pesuvahendi ja käsnaga. Tõrkosa mustuse korral kasutage harja.

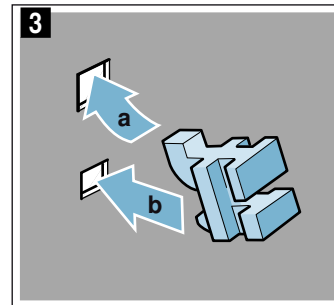
### Hoidikute kinnitamine

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

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

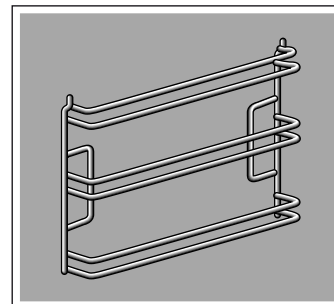


3. Kinnitage tagumine hoidik konksuga ülemisse auku **a** ja suruge alumisse auku **b** (joonis 3).



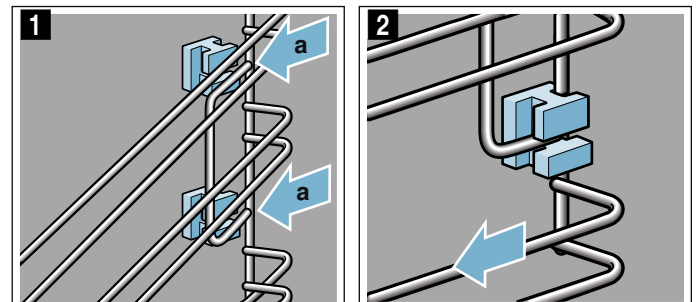
### Kanderaamistike paigaldamine

Tagasipanekul jälgige, et kanderaamistiku kaldega pool on üleval.

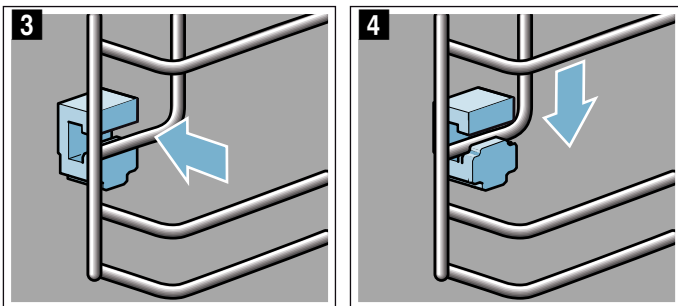


Kanderaamistikud sobivad paremale ja vasakule.

1. Asetage kanderaamistik tagant poolvilti kohale ja suruge ülalt ja alt paika **a** (joonis 1).
2. Tõmmake kanderaamistik ette (joonis 2).



3. Seejärel asetage eest kohale ja suruge kinnitustesse (joonis 3)
4. ning vajutage alla (joonis 4).



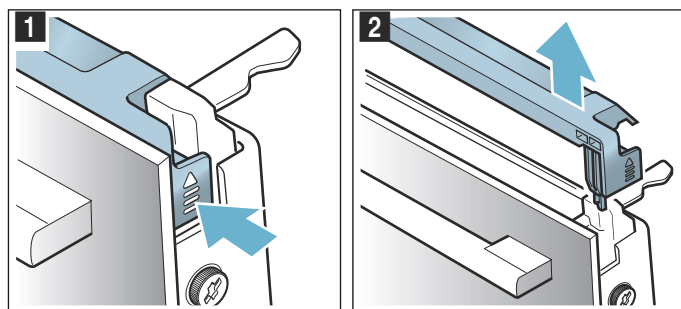
## Seadme uks

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

### Uksekatte eemaldamine

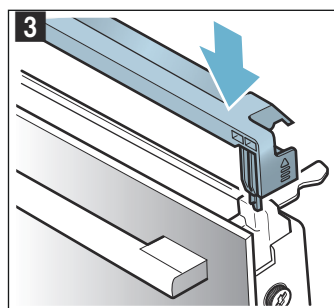
Uksekatte oleval roostevaba teras võib värvi muuta. Põhjalikumaks puhastamiseks võite katte eemaldada.

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



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

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



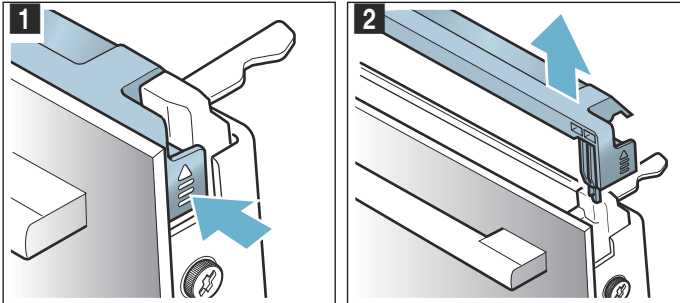
5. Sulgege seadme uks.

## Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

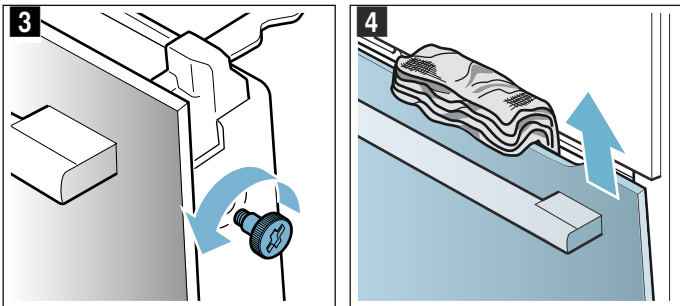
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

### Seadme küljest eemaldamine

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

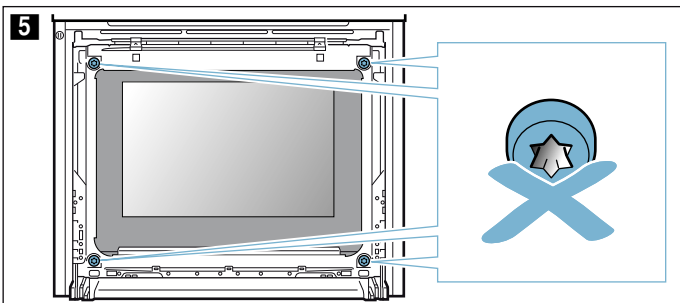


Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

### ⚠ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

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

Ärge keerake välja raami küljes olevat nelja musta kruvi (joonis 5).



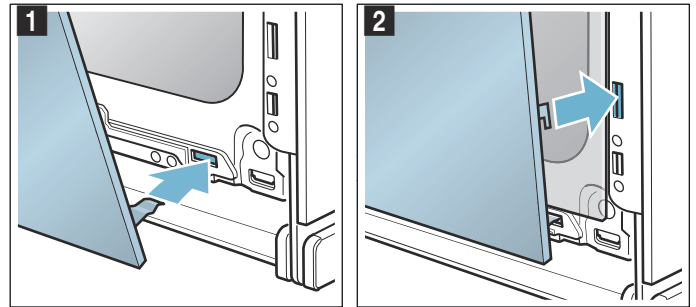
### ⚠ Hoiatus

#### Vigastuste oht!

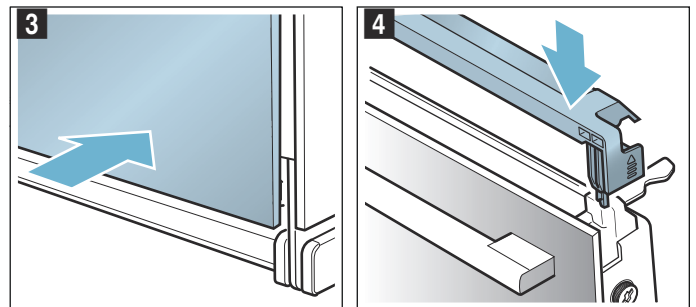
- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või kääriava toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

### Paigaldamine seadme külge

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

### Tähelepanu!

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

## Mida teha tõrgete korral?

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

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




leiate toiduvalmistamise kohta palju nõuandeid ja juhiseid. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 27

### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.

## Tõrgete tabel

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

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhised/kõrvaldamine
Seade ei tööta	Kaitse on defektne Voolukatkestus	Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras 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

## Maksimaalne tööaeg on ületatud

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

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

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

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

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

## Ahjulambid

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

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



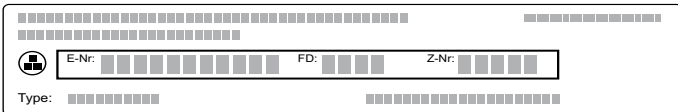
## Klienditeenindus

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

### E-number ja FD-number


Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile oma seadme täielik tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse.

Kui seadmel on aururežiim, leiate andmesildi paneeli tagant paremalt poolt.



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

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

E-nr	FD-nr
Hooldekeskus 	

Pidage meeles, et seadme vales käsitsemisest tingitud tõrgete korral on hooldustehniku viisit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

### Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

## Road

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

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

### Märkused seadistamise kohta

- Toiduvalmistamise tulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ning keedunõu suurusest ja liigist. Parima tulemuse saavutamiseks kasutage ainult laitmatu kvaliteediga toiduaineid ja külmkapitemperatuuril liha. Sügavkülmutatud roogade puhul kasutage üksnes vahetult sügavkülmast võetud toiduaineid.
- Mõne roa puhul kuvatakse soovituslikku temperatuuri, kuumutusviisi ja kestust. Temperatuuri ja kestust saate muuta vastavalt oma vajadustele.
- Teiste roogade puhul kuvatakse käsku sisestada kaal. Sisestage alati kogukaal, välja arvatud juhul, kui kuvatakse teistsugust käsku. Seade seadistab Teile eest aja ja temperatuuri. Väljapoole ettenähtud kaaluvahemikku jäävat kaalu sisestada ei saa.
- Roogade puhul, mille temperatuurivaliku teeb Teile eest seade, võidakse kasutada kuni 300 °C temperatuuri. Seetõttu veenduge, et küpsetusnõu on piisavalt kuumuskindel.
- Teile antakse juhiseid nt nõude, tasandite või lihale vedeliku lisamise kohta. Mõnda rooga tuleb vahepeal segada või keerata. Selle kohta ilmub pärast käivitamist korraks ekraanile asjaomane juhise. Õigel ajal tuletab seda Teile meelde helisignaal.
- Soovitusi sobivate nõude kohta ning muid näpunäiteid toiduvalmistamiseks leiate käesoleva kasutusjuhendi lõpust. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 27

### Mikrolainerežiim

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

## Roa valimine

Road on üles ehitatud ühtse struktuuri alusel:

- Kategooria
- Toit
- Roog

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

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

## Roa seadistamine

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

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

### Seadistamine on lõpetatud

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

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

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

### Seadistamise katkestamine

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

### Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Mõne roa puhul võite lõpetusaja hilisemaks seada. Kuidas lõpetusaega hilisemaks seada, seda saate teada ajafunktsioonide alt. → "Ajafunktsioonid" lk 15

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

## Meie köögistuudios katsetatud

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

**Märkus:** Toidu valmistamisel võib ahju tekkida rohkelt veeauru.

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

### Silikonvormid

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

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

### Koogid ja väikesed küpsetised

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

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

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

### Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

Kui soovite küpsetada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga, lüheneb küpsetusaeg märkimisväärselt.

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

→ "Mikrolaineahi" lk 17

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

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

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga on võimalik vaid ühel tasandil.

### Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

#### Ühel tasandil küpsetamine

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

#### Universaalpann või küpsetusplaat

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

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

#### Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

#### 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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
<b>Vormikoogid</b>						
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	1		150-170	-	55-70
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	1		160-180	90	30-40
Keeks, hõrk	Ümar/piklik vorm	1		150-170	-	60-80
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Keeksivorm	1		160-180	-	45-60
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Keeksivorm	1		170-190	90	35-45
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavor	1		150-170	-	20-40
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina-põhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-170	-	65-85
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina-põhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Šveitsipärane plaadikook	Pitsapann	1		200-220	-	40-50
Pirukas	Pirukavorm, mustast metallist	1		190-210	-	25-40
Keeks	Keeksivorm	1		150-160	-	65-75
Pärmitainakook lahtikäivas vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavor	1		170-180	-	20-30
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50
<b>Plaadikoogid</b>						
Kattega keeks	Küpsetusplaat	1		160-180	-	20-40
Keeks, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	35-50
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	1		180-200	-	25-30
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		200-210	-	40-50
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	1		160-180	-	15-25
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-170	-	25-35
Pärmitainakook mahlase kattega	Universaalpann	1		180-200	-	30-45
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-160	-	45-60
Palmiksai, kringel	Küpsetusplaat	1		150-160	-	35-45
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	1		190-210*	-	10-15
Stritsel 500 g jahust	Universaalpann	1		150-160	-	50-60
Strudel, magus	Universaalpann	1		170-180	-	40-60

\* eelkuumutada

\*\* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Strudel, külmutatud	Küpsetusplaat	1		190-210	-	30-45
Strudel, külmutatud	Universaalpann	1		200-220	90	20-25
<b>Väikesed küpsised</b>						
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	1		160**	-	25-35
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	1		150**	-	20-30
Väikesed koogid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140**	-	30-40
Muffinid	Muffiniplaat	1		170-190	-	15-30
Muffinid, 2 tasandit	Muffiniplaadid	3+1		150-170*	-	20-30
Pärmitainast väikesed küpsised	Küpsetusplaat	1		160-170	-	30-40
Lehttainaküpsised	Küpsetusplaat	2		170-190*	-	20-45
Lehttainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		170-190*	-	20-45
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	1		200-220	-	30-45
Täidisega küpsised	Küpsetusplaat	1		160-180	-	20-30
<b>Küpsised</b>						
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	1		150-160**	-	20-30
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	1		140-150**	-	25-35
Küpsised	Küpsetusplaat	2		140-160	-	15-30
Küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		130-150	-	20-35
Besee	Küpsetusplaat	2		80-90*	-	120-150
Besee, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		80-90*	-	120-180
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 küpsised 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 leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

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

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

### Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

#### Ühel tasandil küpsetamine

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

#### Universaalpann või küpsetusplaat

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

#### Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

#### Küpsetuspaber

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

#### Sügavkülmutatud tooted

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

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

#### Soovituslikud seadistused

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

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

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

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

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






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
















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

**Tähelepanu!**

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
<b>Leib</b>					
Sai, 750 g	universaalpann või piklik vorm	1		210-220* 180-190	10-15 25-35
Segajahust leib, 1,5 kg	universaalpann või piklik vorm	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Täisteraleib, 1 kg	universaalpann	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Lavašš	universaalpann	1		250-270	20-30
<b>Kuklid</b>					
Eelküpsetatud kuklid või baguetid	universaalpann	2		200-220	10-20
Kuklid, magusad, värsked	küpsetusplaat	1		170-180*	15-25
Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-160*	20-30
Kuklid, värsked	küpsetusplaat	1		180-200	25-35
Baguetid, eelküpsetatud, jahutatud	universaalpann	2		200-220	10-20
<b>Kuklid, külmutatud</b>					
Eelküpsetatud kuklid või baguetid	universaalpann	2		200-220	15-25
Saiakesed	küpsetusplaat	1		220-240	15-25
Croissant	küpsetusplaat	1		150-170*	20-35
<b>Röstsai</b>					
Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	Rest	2		3	5-15
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.

**Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga**

Kui soovite küpsetada kombinatsioonis mikrolainerežiimiga, lüheneb küpsetusaeg märkimisväärselt.

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

see ei aita, küpsetage edasi ilma mikrolainerežiimita. Küpsetusaeg pikeneb sellisel juhul.

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

Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga on võimalik vaid ühel tasandil.

**Tasandid**

Kasutage märgitud tasandeid.

**Ühel tasandil küpsetamine**

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

### Universaalpann või küpsetusplaat

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

Rohke katttega pitsa küpsetamiseks kasutage universaalpanni.

### Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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.

### 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.

### Soovitused seadistused

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

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






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













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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	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, 1 tk	universaalpann	1		210-230	90	10-20
Pitsa, õhukesepõhjaline, 2 tk	rest + küpsetusplaat	3+1		200-220	-	15-25
Pitsa, paksupõhjaline, 1 tk**	Rest	1		-	-	-
Pitsa, paksupõhjaline, 1 tk	universaalpann	1		180-200	90	15-25
Pitsa, paksupõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		160-180	-	25-35
Pitsa-baguette	Rest	1		200-220	-	20-30
Pitsa-baguette, 2 tk	universaalpann	1		180-200	90	10-20
* eelkuumutada						
** Järgige pakendil toodud juhiseid						



Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Minipitsa**	universaalpann	1	☞*	-	-	-
Minipitsad, 9 tk	universaalpann	1	☐	210-230	90	10-20
<b>Soolased pirukad ja quiche</b>						
Soolased pirukad vormis	lahtikäiv vorm Ø28 cm	1	☐	170-190	-	60-70
Soolased pirukad vormis	lahtikäiv vorm Ø26 cm	1	☐	180-200	90	35-40
Quiche	Pirukavorm, mustast metallist	1	☐	190-210	-	35-55
Lahtine pirukas	universaalpann	1	☐	280-300*	-	8-18
Suur pirukas	Ahjuvorm	1	☐	190-200	-	40-50
Täidetud pirukas	universaalpann	1	☞*	180-190	-	35-45
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.

### Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

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

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

→ "Mikrolaineahi" lk 17

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

### Tasandid

Kasutage alati märgitud tasandeid.

Võite küpsetada ühel tasandil vormides või universaalpannil.

- Vormid restil: tasand 1
- Universaalpann: tasand 2

Sufleed saab valmistada ka universaalpannil olevas veevannis. Selleks asetage universaalpann tasandile 1.

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

### Tarvik

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

### Rest

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

### Universaalpann

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

### Nõu

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

### Soovituslikud seadistused

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

Vormiroo küpsus sõltub nõu suurusest ja vormiroo kõrgusest. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.



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




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












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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D-kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumutus

-  Õhuringlusega grill
-  Pitsarežiim
-  coolStart-funktsioon

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	1		200-220	-	35-55
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	1		140-160	360	20-30
Magus vormiroog	Ahjuvorm	1		170-190	-	45-60
Magus vormiroog	Ahjuvorm	1		140-160	360	25-35
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	1		160-180	-	50-60
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	1		180-200	360	20-30
Lasanje, külmutatud, 400 g**	universaalpann	1		-	-	-
Lasanje, külmutatud, 400 g	Kaaneta nõu	1		200-210	180	20-25
Kartuligratään, toored komponendid, max 4 cm paksune	Ahjuvorm	1		170-180	-	50-65
Kartuligratään, toored komponendid, max 4 cm paksune	Ahjuvorm	1		170-190	360	20-25
Suflee	Ahjuvorm	1		160-170*	-	40-50
Suflee	Portsjonivormid	1		170-190	-	65-75

\* eelkuumutada  
\*\* Järgige pakendil toodud juhiseid

## Linnuliha

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

### Küpsetamine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

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

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

### Küpsetusnõus küpsetamine

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

### Kaaneta nõu

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

### Kaanega kaetud nõu

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

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

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

### Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

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

Erinevalt tavarežiimist sõltub küpsetusaeg kombinatsioonis mikrolainerežiimiga küpsetamisel kogukaalust.

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

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

### Grillimine

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

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

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

Keerake grillitavaid toiduaineid grilltangidega. 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 leiate linnuliha jaoks sobiva kuumutusviisi. Temperatuur ja valmimisaeg sõltuvad toiduaine kogusest, kvaliteedist ja temperatuurist. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

Tabelis toodud andmed kehtivad külmkapitemperatuuril oleva täidiseta linnu asetamisel külma ahju. Nii hoiate

kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

Tabelist leiate linnuliha jaoks sobivad andmed. Kui soovite küpsetada raskemat lindu, kasutage kindlasti madalamat temperatuuri. Mitme tüki puhul lähtuge küpsetusaja valimisel kõige raskema tüki kaalust. Üksikud tükid peaksid olema ligikaudu ühesuursused.

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

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






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












### Nõuanded

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
<b>Kana</b>						
Kana, 1 kg	Kaaneta nõu	1		200-220	-	60-70
Kana, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	1		230-250	360	25-35
Kanafilee, 150 g tükk (grillida)	Rest	2		3*	-	15-20
Kanafilee, 150 g tükk, 2 tk (grillida)	Kaaneta nõu	1		190-210	180	25-30
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	2		220-230	-	30-35
Kanatükid, 4 tk, 250 g tükk	Kaaneta nõu	1		190-210	360	20-30
Kananagitsad, külmutatud**	Universaalpann	2		-	-	-
Kananagitsad, külmutatud, 250 g	Universaalpann	1		190-210	360	15-20
Broiler, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		200-220	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		200-220	360	30
					180	15-25
<b>Part &amp; hani</b>						
Part, 2 kg	Kaaneta nõu	1		180-200	-	90-110
* 5 minutit eelkuumutada						
** Järgige pakendil toodud juhiseid						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
Part, 2 kg	Universaalpann	1		170-190	180	60-80
Pardirind, 300 g tükk	Rest	2		230-250	-	25-30
Hani, 3 kg	Kaaneta nõu	1		160-170	-	120-150
Hani, 3 kg	Kaaneta nõu	1		170-190	180	80-90
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	2		210-230	-	40-50
Hanekoivad, 350 g tükk	Universaalpann	1		170-190	180	30-40
<b>Kalkun</b>						
Noor kalkun, 2,5 kg	Kaaneta nõu	1		180-190	-	70-90
Noor kalkun, 2,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		210-230	360	45-50
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	1		240-260	-	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Kaaneta nõu	1		180-200	-	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	1		210-230	360	45-50
* 5 minutit eelkuumutada						
** Järgige pakendil toodud juhiseid						

## Liha

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

### Küpsetamine ja moorimine

Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see pekoniribadega.

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

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

### Küpsetamine restil

Restil läheb liha kõikidest külgedest eriti krõbedaks.

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

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

### Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus

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

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

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

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

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

### Kaaneta nõu

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

### Kaanega kaetud nõu

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

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

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

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

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

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

### Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

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

Erinevalt tavarežiimist sõltub küpsetusaeg kombinatsioonis mikrolainerežiimiga küpsetamisel kogukaalust.

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

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

### Tähelepanu!

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

### Grillimine

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

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

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

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

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

### Märkused

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

### Soovituslikud seadistused

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

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

Tabelist leiate liha jaoks sobivad andmed koos kaaluga. Kui soovite küpsetada raskemat lihatükki, kasutage kindlasti madalamat temperatuuri. Mitme lihatüki puhul lähtuge küpsetusaeg valimisel kõige raskema tüki kaalust. Üksikud tükid peaksid olema ligikaudu ühesuurused.






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



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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
<b>Sealiha</b>						
Seapraad ilma kamarata, nt kaela-karbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		180-200	-	120-130
Seapraad ilma kamarata, nt kaela-karbonaad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		180-200	180	40-50
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	Kaaneta nõu	1		190-200	-	130-140
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		220-230	-	70-80
* eelkuumutada						
** ilma keeramata						
*** asetage selle alla tasandile 1 universaalpann						
**** pärast 2/3 kogu aja möödumist keerake						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolaine- võimsus vat- tides	Kestus minutites
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		230-240	90	50-60
Seafilee, 400 g	Rest	2		220-230	-	20-25
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg (lisada veidi vett)	Kaanega kaetud nõu	1		210-220	-	60-80
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg	Kaaneta nõu	1		-	360	40-50
Sealihälõigud, 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	Kaaneta nõu	1		210-220	-	40-50
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	1		180-200	90	30-40
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		200-220	-	130-140
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		220-230	-	60-70
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		240-260	180	30-40
Lihalõik, 3 cm paksune, poolküps	Rest	2		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm kõrgune****	Rest	2		3	-	20-30
<b>Vasikaliha</b>						
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		160-170	-	100-120
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		200-210	90	70-80
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		200-210	-	100-110
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		200-220	180	30
					90	30-40
<b>Lambaliha</b>						
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		170-190	-	50-70
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	1		240-260	360	30
					180	35-40
Lambaselg kondiga**	Kaaneta nõu	1		180-190	-	40-50
Lambaselg kondiga**	Kaaneta nõu	1		190-210	90	30-40
Lambakarbonaad***	Rest	2		3	-	12-18
<b>Vorstikesed</b>						
Grillvorstid	Rest	2		3	-	10-20
<b>Liharoad</b>						
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	1		170-180	-	70-80
Pikkpoiss, 1 kg + 50 ml vett	Kaaneta nõu	1		170-190	360	30-40
* eelkuumutada						
** ilma keeramata						
*** asetage selle alla tasandile 1 universaalpann						
**** pärast 2/3 kogu aja möödumist keerake						

## Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks

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

## Kala

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

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

Kala on küps siis, kui seljauime saab kergesti eemaldada.

### Küpsetamine ja grillimine restil

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

Olenevalt kala suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni 1/2 liitrit vett. Tilkuv vedelik kogutakse kokku. Tekib vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

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

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

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

### Märkused

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

### Küpsetusnõus küpsetamine ja hautamine

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

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

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist 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 kuumat auru. Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahvataks otse Teie keha suunas.

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

### Hautamine mikrolainerežiimil

Võite kala hautada ka mikrolainerežiimil.

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

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

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

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

## 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 külmpakitemperatuuril oleva kala asetamisel külma ahju. Nii hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

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






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
















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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Öhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  Pitsarežiim
-  coolStart-funktsioon
-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
<b>Kala</b>						
Terve kala, nt forell 300 g, grillitud	Kaaneta nõu	1		170-190	-	20-30
Terve kala, nt forell 300 g, grillitud	Rest	2		2	90	15-20
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell	Kaanega kaetud nõu	1		-	600 360	3 2-7
Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaaneta nõu	1		170-190	-	30-40
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaanega kaetud nõu	1		-	600 360	10 10-15
<b>Kalafilee</b>						
Kalafilee, naturaalne, grillitud	Rest	2		1*	-	15-25
Kalafilee, naturaalne, hautatud, 400 g	Kaanega kaetud nõu	1		-	600 360	4 5-15
<b>Kalalõigud</b>						
Kalalõigud, 3 cm paksused**	Rest	2		3	-	18-22
<b>Kala, külmutatud</b>						
Terve kala, nt forell 300 g, grillitud	Kaanega kaetud nõu	1		-	600 360	5 7-12
Kalafilee, naturaalne	Kaanega kaetud nõu	1		210-230	-	25-40
Kalafilee, naturaalne, 400 g	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	10-15
Kalafilee, üleküpsetatud***	Küpsetusplaat	1		-	-	-
Kalafilee, üleküpsetatud, 400 g	Kaaneta nõu	1		3	360	15-20
Kalapulgad***	Küpsetusplaat	1		-	-	-
<b>Kalaroad</b>						
Kalavorm, 1000 g	Ahjuvorm	1		-	360	20-25

\* eelkuumutada

\*\* Asetage selle alla tasandile 1 universaalpann

\*\*\* Järgige pakendil toodud juhiseid



## Köögivil ja lisandid

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

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

### Küpsetamine kombinatsioonis mikrolainerežiimiga

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

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

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

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

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

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

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

### Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

#### Ühel tasandil küpsetamine

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

### Kahel tasandil küpsetamine

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

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

### Tarvik

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

### Rest

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

### Universaalpann või küpsetusplaat

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

### Küpsetuspaber

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






### Soovituslikud seadistused


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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
<b>Köögivil, värsked</b>						
Köögivil, värsked, 250 g*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	8-12
Köögivil, värsked, 500 g*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	12-17
<b>Köögivil, külmutatud</b>						
Spinat, 450 g*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	13-18
Segaköögivil, 250 g + 25 ml vett*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	10-14
Segaköögivil, 500 g + 25 ml vett*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	15-20
<b>Köögiviljaroad</b>						
Grillitud köögivil	Universaalpann	3		3	-	10-15

\* vahepeal segage üks kuni kaks korda

\*\* Järgige pakendil toodud juhiseid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / grillimisrežiim	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
<b>Kartulid</b>						
Küpsetatud kartulid, poolitatud	Universaalpann	1		160-180	-	45-60
Küpsetatud kartulid, poolitatud, 1 kg	Universaalpann	2		200-220	360	15-20
Koorega kartulid, terved, 250 g*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	10-13
Kooritud kartulid, veerandikeks lõigatud, 500 g*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	12-15
<b>Kartulitooted, külmutatud</b>						
Kartulirösti**	Universaalpann	2		-	-	-
Kartulitaskud, täidetud**	Universaalpann	1		-	-	-
Kroketid**	Küpsetusplaat	1		-	-	-
Friikartulid**	Küpsetusplaat	1		-	-	-
Friikartulid, 2 tasandil (vahepeal segage)	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		200-220	-	30-40
<b>Riis</b>						
Pikateraline riis, 250 g + 500 ml vett	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	7-9
					180	13-16
Looduslik riis, 250 g + 650 ml vett	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	11-13
					180	25-30
Risoto, 250 g + 900 ml vett	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	12-14
					180	22-27
<b>Teravili</b>						
Kuskuss, 250 g + 500 ml vett	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	6-8
Hirss, terve, 250 g + 600 ml vett	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/maisimanna, 125 g + 500 ml vett*	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	6-8
Kruubid, 250 g + 750 ml vett	Kaanega kaetud nõu	1		-	600	11-13
					180	15-20
<b>Muna</b>						
Munaklimbid 2 munast	Kaanega kaetud nõu	1		-	360	6-8
* vahepeal segage üks kuni kaks korda						
** Järgige pakendil toodud juhiseid						

## Dessert

Seadmega saate valmistada jogurtit ja erinevaid desserte.

Kasutage alati mikrolainerežiimi taluvat kuumuskindlat nõud. Pidage kinni mikrolainerežiimil kasutamiseks sobivate nõude kohta toodud juhistest.  
→ "Mikrolaineahi" lk 17

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

### Jogurti valmistamine

Võtke kõik tarvikud ja 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.

### Puding pudingipulbrist

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

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

### Riisipudru valmistamine

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

### Kompott

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

Hautamise ajal segage paar korda läbi.

### Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks

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

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



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





### Hoiatus – Põletuse oht!

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

### Soovituslikud seadistused

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Ült/altkuumutus
-  Mikrolainerežiim

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

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

### Eco-kuumutusviisid

Kuum õhk Eco ja ült/altkuumutus Eco on nutikad kuumutusviisid liha, kala ja küpsetiste säästlikuks valmistamiseks. Seade reguleerib optimaalselt energia lisandumist ahju. Roog valmib etapiviisiliselt jääkkuumuse abil. Nii jääb see mahlasemaks ja ei lähe liialt pruuniks. Olenevalt valmistusviisist ja toiduainest on võimalik säästa energiat.

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

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

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

### Tarvik

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

### Rest

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

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

### Universaalpann või küpsetusplaat

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

### Küpsetusvormid 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, kuumuskindlast klaasist või alumiiniumsurvealust nõud.

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

### Küpsetuspaber



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




























### Soovituslikud seadistused

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Kuum õhk eco
-  Ülalt-/ altkuumutus eco

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Vormikoogid</b>					
Liivatainakook vormis	Ümar/piklik vorm	1		140-160	60-80
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	1		140-160	20-40
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	1		150-170	20-30
Biskviittort, 3 muna	lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-170	25-35
Biskviittort, 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
<b>Leib ja sai</b>					
Segajahust leib, 1,5 kg	kastikujuline vorm	1		200-210	35-45
Lavašš	universaalpann	1		250-270	15-20
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

kartuliköpsudes, friikartulites, röstsaias, saiakeses, 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 kuldkollaseks, ärge pruunistage neid liigselt.</li> <li>Suures tükis toiduaine sisaldab vähem akrüülamiidi.</li> </ul>
Küpsetamine	Kuumutusviisil ülalt-/altkuumus max 200°C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 180 °C.
Küpsised	Kuumutusviisil ülalt-/altkuumus, max temperatuur 190 °C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 170 °C. Muna ja munavalge vähendab akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei lähe friikartulid kuivaks.

## 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:

-  Õrn 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>						
Seafileeelõigud, 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

\* eelkuumutada

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Pruunistusaeg minutites	Temperatuur °C	Kestus minutites
<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 kuivatavate toiduainete liigist, niiskusest, küpsusastmest ja paksusest. Mida kauem lasete kuivatatavatel toiduainetel kuivada, seda paremini see säilib. Mida õhemad viilud lõikate, seda kiiremini läheb kuivatamine ja seda aromaatsmaks jäävad kuivatatavad toiduained. Seepärast on toodud vahemikud.

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

Kasutatud kuumutusviis:

- 4D-kuum õhk

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Südamega puuviljad (õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g)	Rest	2		80	4-7
Kividega puuviljad (ploomid)	Rest	2		80	8-10

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Juurviljad (porgandid), riivitud, blanšeeritud	Rest	2		80	4-7
Seened lõikudena	Rest	2		60	6-8
Ürdid, puhastatud	1-2 resti	-		60	2-6

## Sissetegemine

Ahjus saate sisse teha puuvilja ja köögivilja.

### **Hoiatus – Vigastuste oht!**

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

### Purgid

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

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

Purgid ei tohi ahjus kuumutamise ajal üksteisega kokku puutuda.

### Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

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

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

### Puuvili

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

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

### Köögivilja

Valage purkides olevatele köögiviljatükkidele peale kuum keedetud vesi.

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

### Kuumutamise lõpetamine

#### Puuvili

Mõne aja pärast hakkab põhjast tõusma mulle. Lülitage seade välja kohe, kui kõikides purkides tõuseb põhjast üles mulle. Võtke purgid pärast toodud järelsoojendusaja möödumist ahjust välja.

#### Köögivilja


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





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

### Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  4D-kuum õhk

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

## Taina kergitamine

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

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

### Eelkergitus

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

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainas, kerge	kauss	1		35-40	25-30
	küpsetusplaat	1		35-40	10-20
Pärmitainas, rasvarikas	kauss	1		35-40	20-40
	küpsetusplaat	1		35-40	15-25

## Ülessulatamine

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

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

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

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

### Soovituslikud seadistused

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
<b>Leib, kuklid</b>						
Leib, 500 g	Kaaneta nõu	1		-	180	3
				-	90	10-15
Kuklid	Rest	1		140-160	90	2-4
<b>Koogid</b>						
Kook, mahlane, 500 g	Kaaneta nõu	1		-	180	2
				-	90	10-15
Kook, kuiv, 750 g	Kaaneta nõu	1		-	90	10-15

\* kui 1/2 ajast on möödunud, keerake teine pool

### Järelkergitus

Asetage küpsetis tabelis ettenähtud tasandile.

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

### Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

- Ülalt-/altkuumus

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

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

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
















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

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

Kasutatud kuumutusviis:

- Mikrolainerežiim



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

\* kui 1/2 ajast on möödunud, keerake teine pool

## Toidu soojendamine mikrolainerežiimil

Mikrolainerežiimil saate roogi soojendada või ühekorruga sulatada ja soojendada.

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

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

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

kaant, kasutage taldrikut või spetsiaalset mikrolaineahjus kasutamiseks sobivat fooliumi.

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

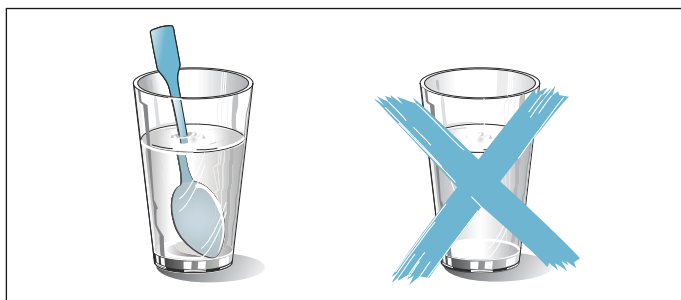
Beebitoidu soojendamisel asetage lutipudel restile ilma luti ja kaaneta. Pärast kuumutamist loksutage või segage korralikult läbi, kindlasti kontrollige temperatuuri.

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

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

**⚠ Hoiatus – Põletusoht!**

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



**Tähelepanu!**

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

**Soovituslikud seadistused**

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

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.

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

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

Pärast valmistamist pühkige ahjukamber puhtaks.

Kasutatud kuumutusviis:

- Mikrolainerežiim

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

## Soojana hoidmine

Kuumutusviisil Soojana hoidmine saate valminud roogi soojana hoida. Nii hoiate ära kondensaadniiskuse tekke ja ei pea ahju kuivaks pühkima.

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

## Kontrollroad

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

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

## Küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

## 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.




## Suhkrubiskviit

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

## Märkused

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

Kasutatud kuumutusviisid:


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



Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Küpsetamine</b>					
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	1		150-160*	20-30
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	1		140-150*	25-35
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	1		160*	25-35
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	1		150*	20-30
Väikesed koogid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140*	30-40
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-170**	25-35
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	1		160-170**	30-45
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					

## Grillimine

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Laiapinnaline grill

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Grillimisrežiim	Kestus minutites
<b>Grillimine</b>					
Röstsaija pruunistamine	Rest	3		3	3-6
Loomalihahamburger, 12 tk*	Rest	2		3	20-30
* kui 2/3 koguaegast on möödunud, keerake teine pool					




### Toidu valmistamine mikrolainerežiimil

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

→ "Mikrolaineahi" lk 17

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D-kuum õhk
-  Õhuringlusega grill
-  Mikrolainerežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites
<b>Ülessulatamine mikrolainerežiimil</b>						
Liha	Kaaneta nõu	1		-	180	5
					90	10-15
<b>Küpsetamine mikrolainerežiimil</b>						
Munaroo	Kaaneta nõu	1		-	360	20
					180	20-25
Biskviit	Kaaneta nõu	1		-	600	7-9
Pikkpoiss	Kaaneta nõu	1		-	600	22-27
<b>Hautamine mikrolainerežiimiga kombineeritult</b>						
Kartulivorm	Kaaneta nõu	1		150-170	360	25-30
Koogid	Kaaneta nõu	1		190-210	180	12-18
Kana*	Kaaneta nõu	1		180-200	360	25-35
* pärast 2/3 koguaja möödumist keera teine pool						



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. There are 25 lines in total, including the line immediately following the pencil icon.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for handwriting practice. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.



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



9001221127  
960630