



SIEMENS



# Integreeritav ahi

HR675GB.1S

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

et Kasutusjuhend

Register  
your  
product  
online



# Sisukord

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

 <b>Meie köögistuudios katsetatud. . . . .</b>	<b>29</b>
Silikoonvormid . . . . .	29
Koogid ja väikesed küpsised . . . . .	29
Leib ja sai. . . . .	33
Pitsa, quiche ja soolased pirukad . . . . .	35
Vormiroog ja suflee . . . . .	37
Linnuliha. . . . .	38
Liha . . . . .	40
Kala . . . . .	42
Köögivilid ja lisandid . . . . .	44
Jogurt. . . . .	45
Eco-kuumutusviisid. . . . .	45
Akrüülamiid toiduainetes . . . . .	47
Õrn küpsetus . . . . .	47
Kuivatamine . . . . .	48
Sissetegemine . . . . .	49
Taina kergitamine. . . . .	50
Ülessulatamine. . . . .	50
Regenereerimine . . . . .	51
Soojana hoidmine . . . . .	52
Kontrollroad . . . . .	52

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

## **Ettenähtud kasutamine**

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitlemiseks. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend alles hilisemaks kasutamiseks või seadme järgmiste omanike tarvis.

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Ilma pistikuta seadmeid võib vooluvõrku ühendada üksnes väljaõppinud elektrik. Seadme garantii ei laiene kahjustustele, mis on põhjustatud valest ühendamisest vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes kodustest tingimustes. Kasutage seadet vaid toitute ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 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 küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

#### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

### Halogeenlamp

#### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.

### Aur

#### Hoiatus – Kõrvetamise oht!

- Veepaagis olev vesi võib seadme edasisel töötamisel minna väga kuumaks. Tühjendage veepaak iga kord pärast aururežiimi kasutamist.

- Ahjus tekib kuum aur. Kui ahi töötab aururežiimil, siis hoidke oma käed ahjukambri eemal.
- Keedunõu väljavõtmisel võib kuuma vedelikku loksuda üle nõu ääre. Kuuma nõu väljatõstmisel kandke pajakindaid ja olge ettevaatlik.

**⚠ Hoiatus – Vigastuste ja põletuste oht!**  
Süttimisohalikud vedelikud võivad kuumas ahjus süttida (plahvatusohu teke). Ärge valage veepaaki süttimisohlike vedelikke (nt alkoholisaldusega jooke). Veepaaki tohib valada vaid vett ja tootja soovitatud katlakivieemaldit.

### Puhastusfunktsioon

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

**⚠ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!**  
Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Plaatide ja vormide külgevõtmatu kate hävineb ja tekivad mürgised gaasid. Ärge kunagi jätke puhastuse ajaks ahju külgevõtmatu kattega plaate ja vorme. Puhastuse ajaks tohib ahju jätta üksnes emailitud tarvikuid.

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

## 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 sügavamalt 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.



## Seadmega tutvumine

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

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

### Juhtpaneel

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



- 1 Nupud**  
Juhtpaneeli vasakus ja paremas servas olevatel nuppudel on survepunkt. Nupu käsitlemiseks vajutage nupule.
- 2 Pöördnupp**  
Funktsiooninuppu saab pöörata paremale või vasakule.
- 3 Ekraan**  
Ekraanil näete väljareguleeritud väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid.
- 4 Puuteväljad**  
Ekraanist vasakule < ja paremale > jäävate puuteväljade all on sensorid. Asjaomase funktsiooni väljalülitamiseks puudutage vastavat noolt.
- 5 Puuteväli**  
Välja puudutades avaneb lülitipaneel. Saate veepaagi välja võtta.

	Teave Lapselukk	Juhiste kuvamine Lapseluku pealepanek ja maha-võtmine
	Ajafunktsioonid	Ajafunktsioonide menüü avamine
	Kiirkuumutus	Kiirkuumutuse sisse- ja väljalülitamine
start/stop		Funktsiooni käivitamine, peatamine või katkestamine
<b>Puuteväljad</b>		
<	Ekraanist vasakule jääv väli	Navigeerimine vasakule
>	Ekraanist paremale jääv väli	Navigeerimine paremale
	Paneeli avamine	Veepaagi täitmine või tühjendamine

### Juhtelemendid

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

#### Nupud ja puuteväljad

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlilikult erinevate nuppude ja puuteväljade tähendust

Nupud	Tähendus
on/off	Seadme sisse- ja väljalülitamine
menu Menüü	Funktsioonide menüü avamine

### Pöördnupp

Pöördnupuga muudate ekraanile kuvatud funktsioone ja reguleeritavaid väärtusi.

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



## Ekraan

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

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

## Oleku rida

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

## Edenemise joon

Edenemise joon on oleku rea all. Edenemise joon näitab näiteks kestuse kulgemist. Väljafokusseeritud väärtuse all olev sirgjoon täitub vasakult paremale vastavalt asjaomase funktsiooni kulgemisele.

## Aja kulgemine

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







## Temperatuurikontroll


Temperatuurikontrolli kastikesed näitavad ahju kuumenemise etappe.

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

## Kuumutusviisid

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

Kuumutusviisid	Temperatuur	Otstarve
 4D-kuum õhk	30-275 °C	Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
 Ülalt-/altkuumus	30-300 °C	Tavapäraseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
 Kuum õhk eco	30-275 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil ilma eelkuumutamata. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
 Ülalt-/altkuumus Eco	30-300 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil. Kuumus tuleb ülalt ja alt.
 Õhuringlusega grill	30-300 °C	Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuumu 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.


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

## Funktsioonide menüü

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

Funktsioon	Otstarve
Kuumutusviisid	Roa valmistamiseks saate kasutada erinevaid täpselt kohandatud kuumutusviise.
Auruga kuumutusviisid → "Aur" lk 17	Aur tagab mõne roa puhul parema küpsetamistulemuse.
Road → "Road" lk 28	Siin on paljude roogade jaoks sobivad seadistused juba ette programmeeritud.
Katlakivi eemaldamine → "Puhastusfunktsioon" lk 21	Nii eemaldate katlakivi aurutist.
Isepuhastus → "Puhastusfunktsioon" lk 21	Isepuhastus puhastab ahju automaatselt.
Seadistused → "Põhiseaded" lk 16	Seadme põhiseadistusi saate kohandada oma harjumustega.

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



	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.
	Nõude eelsoojendamine	30-70 °C	Nõude soojendamiseks.
	coolStart-funktsioon	30-275 °C	Sügavkülmutatud roogade kiireks valmistamiseks tasandil 3. Temperatuur on oleneb tootja soovitudest. Kasutage pakendil soovitatud kõrgeimat temperatuuri. Küpsemisaeg on selline, nagu esitatud pakendil, või lühem. Eelkuumutamine ei ole vajalik.

### Soovituslikud väärtused


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

### Aur

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

Kuumutusviis	Temperatuur	Otstarve
 Regeneerimine	80-180 °C	Roogade säästlikuks soojendamiseks ja küpsetiste küpsetamiseks. Aur ei lase roogadel kuivaks minna. Aur lülitub sisse automaatselt.
 Taina kergitamine	30-50 °C	Pärmi- ja haputaina kergitamiseks ja jogurti kääritamiseks. Tainas kerkib kiiremini kui toatemperatuuril. Taina pind ei muutu kuivaks. Aur lülitub sisse automaatselt.

### Muu teave

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

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

### Ahju funktsioonid

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

### Seadme ukse avamine

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

### Ahjuvalgustus

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

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

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

### Ventilaator

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

### Tähelepanu!

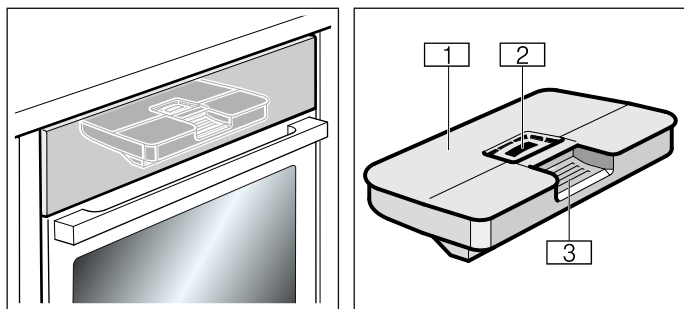
Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb küpsetusahi üle.

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

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

## Veepaak

Seade on varustatud veepaagiga. Veepaak asub paneeli taga. Auruga režiimi kasutamisel täitke veepaak veega. → "Aur" lk 17



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

## Tarvikud

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

### Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:

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

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

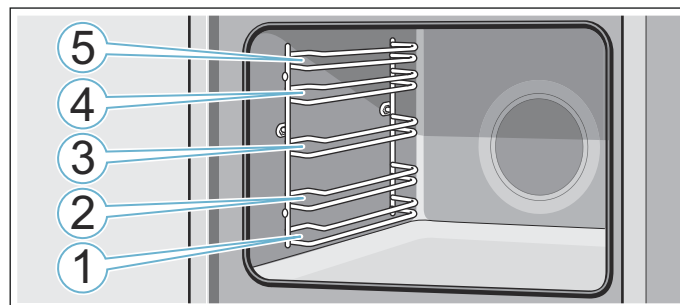
Tarvikuid saate osta müügiesindustest või e-poest.

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

## Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Ahjus on kõige kõrgem tasand mõnikord tähistatud grilli sümboliga.



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

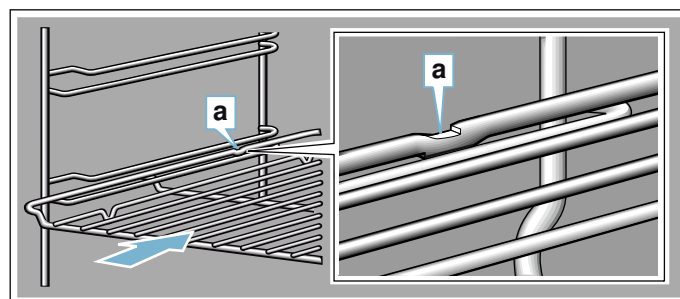
### Märkused

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

### Fikseerumisfunktsioon

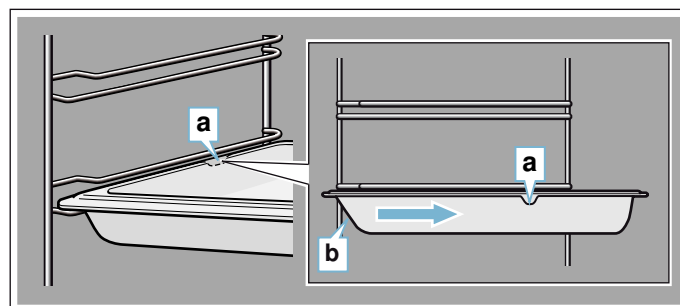
Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigestpidi.

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



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

Joonisel toodud näide: universaalpann

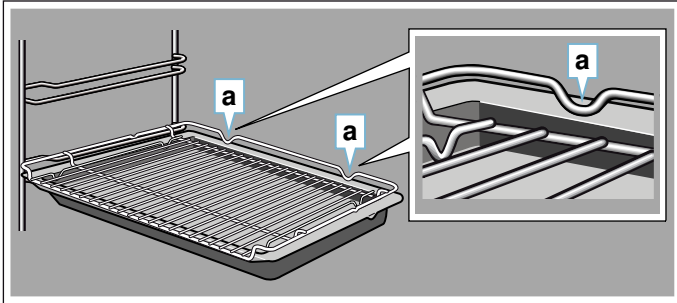


### Lisatarvikute kombineerimine

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

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

Joonisel toodud näide: universaalpann



### Täiendavad lisatarvikud

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

Eritarvikud	
<b>Rest</b>	Nõude, kookide ja ahjuvormide ning praadide ja grillitavate roogade jaoks.
<b>Universaalpann</b> , isepuhastuv	Mahlaste kookide, küpsetiste, külmutatud roogade ja suurte praadide valmistamiseks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.
<b>Küpsetusplaat</b> , isepuhastuv	Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.
<b>Sisseasetatav rest</b>	Liha, linnuliha ja terve kala jaoks. Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja lihamahta.
<b>Sisseasetatava restiga profi-pann</b>	Suurte koguste valmistamiseks.
<b>Profi-panni kaas</b>	Kaas muudab profi-panni professionaalseks hautamisnõuks.
<b>Pitsapann</b>	Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.
<b>Grillplaat</b> , isepuhastuv	Grillimiseks resti asemel või pitsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpannis.

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

**Klaasist hautamisnõu (5,1 liitrit)**  
Mooritud roogade ja vormiroogade jaoks.  
Sobib eriti hästi funktsioonile "Road".

**Klaasist alus**  
Suurte praadide, mahlaste kookide ning vormiroogade jaoks.

**Klaaspann**  
Vormiroogade, köögiviljaroogade ja küpsetiste jaoks.

**Väljatõmbesüsteem, 1kordne**, isepuhastuv  
2. tasandi väljatõmbesiinidega saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks.

**Väljatõmbesüsteem, 2kordne**, isepuhastuv  
2. ja 3. tasandi väljatõmbesiinidega saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks.

**Väljatõmbesüsteem, 3kordne**, isepuhastuv  
1., 2. ja 3. tasandi väljatõmbesiinidega saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks.

**Iluliistud**  
Mööbli põhja ja seadme alusplaadi katmiseks.

## Enne esmakordset kasutamist

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

### Enne esmakordset kasutuselevõttu

Enne esmaseadistamist hankige veevarustusfirmast teavet vee kareduse kohta.

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

### Tähelepanu!

Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet.

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

Kasutage üksnes värsket kraanivett, pehmendatud vett või karboniseerimata mineraalvett.

### Märkused

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



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

## Esmakordne kasutuselevõtt

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

**Märkus:** Neid seadistusi saate põhiseadistustes mis tahes ajal muuta. → "Põhiseaded" lk 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 õigeaks.
2. Puudutage noolt >

### Kuupäeva seadmine

Kuupäevaks on vaikimisi seatud 01.01.2014.

1. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud päev, kuu ja aasta.
2. Kinnitamiseks puudutage noolt >.

### Vee kareduse seadmine

Vaikimisi on vee kareduse vahemikuks seadistatud "väga kare".

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

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

## Ahjukambri puhastamine

Uuele ahjule iseloomuliku lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

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

Seadistused	
Kuumutusviis	Ülalt-/altkuumutus <input type="checkbox"/> auru lisandumisega (intensiivsuste "madal")
Temperatuur	240 °C
Kestus	1 tund

7. Ajal, mil ahi kuumeneb, lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.
8. Pärast toodud kestuse möödumist lülitage seade puutenupust on/off välja.
9. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
10. Kui ahi on jahtunud, puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
11. Tühjendage veepaak ja kuivatage ahjukamber.

## Lisatarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.



## Seadme kasutamine

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

### Seadme sisse- ja väljalülitamine

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

Erand: Lapselukku ja signaalkella saab seadistada ka väljalülitatud seadmel.

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

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

### Seadme sisselülitamine

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

Ekraanile ilmub Boschi logo ja seejärel kuumutusviis ja temperatuur.

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

### Seadme väljalülitamine

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

Väljareguleeritud funktsiooni kulgemine katkestatakse.

Ekraanile ilmub kellaage.

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

## Funktsiooni käivitamine või katkestamine

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

Kõikide seadistuste kustutamiseks vajutage nupule on/off.

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

## Funktsiooni seadistamine

Kui soovite kuumutusviisi välja reguleerida, peab seade olema sisse lülitatud.

1. Vajutage nupule menu. Avaneb funktsioonide menüü.
2. Pöördnupuga valige välja soovitud funktsioon. Olenevalt funktsioonist saab valida mitme võimaluse vahel.
3. Noolega > jõuate väljavalitud kuumutusviisi juurde.
4. Pöördnupuga muutke valikut. Olenevalt valikust muutke teisi seadistusi.
5. Käivitage nupuga start/stop.

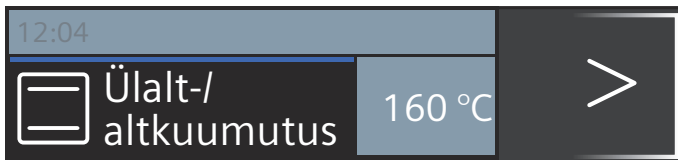
## Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

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

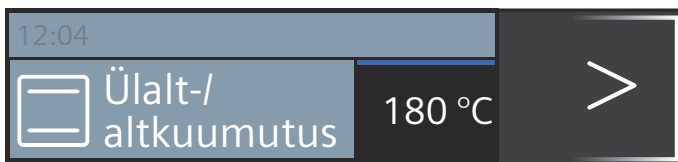
Teisteks seadistusteks muutke väärtusi nagu joonistel kujutatud.

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

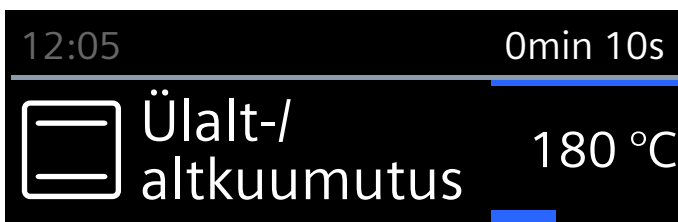
1. Pöördnupust muutke kuumutusviisi.



2. Noolega > liikuge temperatuuri juurde.
3. Pöördnupust muutke temperatuuri.



4. Vajutage start/stop-nupule.

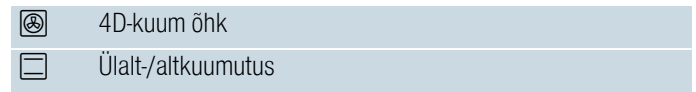


Ekraanil kuvatakse seadistatud kuumutusviisi ja temperatuuri.

## Kiirkuumus

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

Sobivad kuumutusviisid:

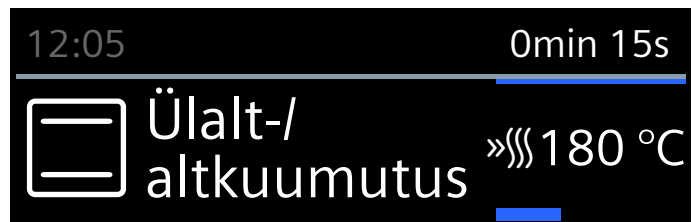


Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks asetage roog ja tarvik ahju alles siis, kui kiirkuumus on lõppenud.

## 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 »»». Edenemise joon hakkab täituma.

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

## Märkused

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

## Katkestamine

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

## Ajafunktsioonid

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega.

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

### Märkused

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

### Signaalkell

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

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

### Pärast aja möödumist

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

### Signaalkella aja katkestamine

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

### Signaalkella aja muutmine

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

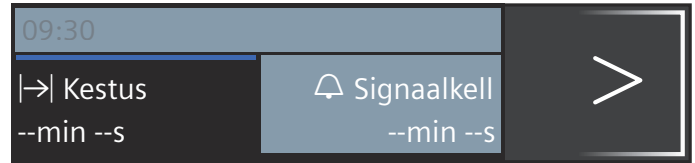
### Kestus

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

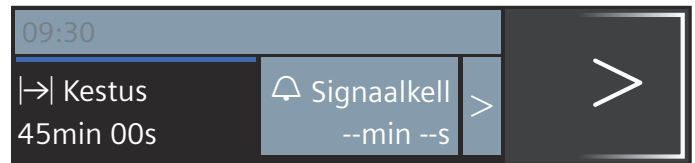
Eeltingimus: seatud on kuumutusviis ja temperatuur.

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

1. Vajutage nupule . Avaneb ajafunktsioonide menüü.



2. Pöördnupuga reguleerige välja kestus.



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

### Kestus on lõppenud

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

### Kestuse katkestamine

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

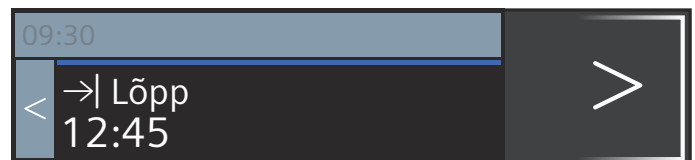
### Kestuse muutmine

Nupust avage ajafunktsioonide menüü. Pöördnupuga muutke kestust.

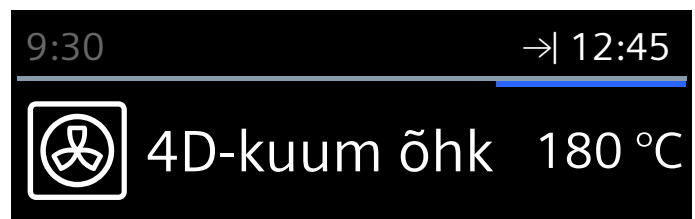
### Lõpetusaeg

Kui soovite seade lõpetusaega hilisemaks, siis jälgige, et kergesti riknevad toiduained ei jää ahju liiga kauaks. Eeltingimus: seatud programmi ei ole käivitatud. Seatud on kestus. Ajafunktsioonide menüü on avatud. Joonisel toodud näide: Asetate roa ahju kell 9.30. Roog küpseb 45 minutit ja on valmis kell 10.15. Soovite aga, et roog saaks valmis kell 12.45.

1. Noolega liikuge edasi ja puudutage "→| Lõpp".
2. Pöördnupuga reguleerige välja lõpetusaeg.



3. Kinnitage nupuga start/stop.



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

### Kestus on lõppenud

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

### Lõpetusaja korrigeerimine

See on võimalik seni, kuni ahi on ooteseisundis.

1. Vajutage start/stop-nupule.
2. Vajutage nupule ⊖. Avaneb ajafunktsioonide menüü.
3. Noolega > valige "→| Lõpp" ja pöördnupuga muutke lõpetusaega.
4. Vajutage nupule ⊖.
5. Vajutage start/stop-nupule. Ahi on uuesti ooteseisundis.

### Lõpetusaja katkestamine

See on võimalik seni, kuni ahi on ooteseisundis.

1. Vajutage start/stop-nupule.
2. Vajutage nupule ⊖. Avaneb ajafunktsioonide menüü.
3. Noolega > valige "→| Lõpp" ja pöördnupust keerates taastage lõpetusaeg.
4. Vajutage nupule ⊖.
5. Käivitage nupuga start/stop. Aeg jookseb kohe lõpuni.

## Lapselukk

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


### Aktiveerimine ja inaktiveerimine

Lapselukku saate aktiveerida ja inaktiveerida sisse- ja väljalülitatud seadmel.

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

### Seadme uks lukustub

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

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

## Põhiseaded

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

### Seadistuste muutmine

1. Vajutage nupule on/off.
2. Vajutage nupule "menu". Avaneb funktsioonide menüü.
3. Pöördnupuga valige välja "Seadistused".
4. Puudutage noolt >.
5. Pöördnupuga muutke väärtusi.
6. Noolega > liikuge järgmiste seadistuste juurde ja vajaduse korral muutke neid.
7. Salvestamiseks vajutage nupule "menu". Ekraanile ilmub "salvestada" või "tagasi lükata". Kinnitage noolega < või >.

### Seadistuste loend

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

Muuta on võimalik järgmisi seadistusi:

Seadistus	Valik
Keel	Võimalik valida teisi keeli
Kellaaeg	Õige kellaaja väljareguleerimine
Kuupäev	Kuupäeva seadmine
Helisignaali	lühike (30 sek) keskmine (1 min) pikk (5 min)
Helisignaali nupule vajutamisel	Välja lülitatud (helisignaali nupust on/off sisse- ja väljalülitamisel jääb alles) Sisse lülitatud
Ekraani eredus	reguleeritav 5 astmes
Kellanaht	Digitaal Väljas
Valgustus	Töötamisel sees Töötamisel väljas
Lapselukk	Ukselukk + nupulukk Ainult nupulukk
Töö pärast sisselülitamist	Peamenüü Kuumutusviisid Road*
Öine tumendamine	Välja lülitatud Sisse lülitatud (ekraan on 22:00 ja 5:59 vahel tume)
Kaubamärgi logo	Näidikud Mitte kuvada



Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg	soovituslik minimaalne
Väljatõmbesüsteem	ei ole lisatud lisatud
Vee karedus	0 (pehmendatud) 1 (pehme) 2 (keskmine) 3 (kare) 4 (väga kare)
Sabbat-seadistus	Sisse lülitatud Välja lülitatud
Tehase seadistused	Lähtestada Mitte lähtestada
*) olemas, olenevalt seadme mudelist	

### Tähelepanu!

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

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

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

### Kellaaja muutmine

Kellaega saate muuta põhiseadistustes

Näide: kellaaja ümberlülitamine suveajalt talveajale.

1. Vajutage nupule on/off.
2. Vajutage nupule menu.
3. Pöördnupuga valige välja "Seadistused".
4. Noolega > puudutage "Kellaeg".
5. Pöördnupuga muutke kellaega.
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.



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

### ⚠ Hoiatus – Põletusoht!

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

### Müra

#### Pump

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

#### Paneel

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

### Auruga kuumutusviis

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

#### Roog

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

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

#### Aurutamisrežiimid

Auru lisandumine võib toimuda eri intensiivsuseastmetel:

- 1 = madal
- 2 = keskmine
- 3 = tugev

#### Sobivad kuumutusviisid

Auru saate kasutada järgmiste kuumutusviiside puhul:

- 4D-kuum õhk
- Ülalt-/altkuumutus
- Ülalt-/altkuumutus eco
- Soojana hoidmine

Nende kuumutusviiside puhul lülitub aur sisse automaatselt:

- Regeneereerimine
- Taina kergitamine

## Seadmine käib nii

1. Täitke veepaak.
2. Vajutage nupule "menu".
3. Pöördnuga valige välja funktsioon "Auruga kuumutusviisid".
4. Kuumutusviisi väljavalimiseks vajutage noolele >.
5. Noolega > liikuge temperatuuri juurde ja pöördnupuga reguleerige välja soovitud temperatuur.
6. Noolega > liikuge aurutamisrežiimi juurde ja valige välja.
7. Käivitage nupuga start/stop. Seade hakkab kuumenema. Kui kuumenemine on lõppenud, siis funktsioon käivitub.

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

## Auru lisandumise katkestamine

Auru lisandumise enneaegseks katkestamiseks vajutage start/stop-nupule. Seejärel vajutage noolele > ja reguleerige aurutamisrežiim 0 peale. Käivitage uuesti nupuga start/stop. Töö jätkub ilma auru lisandumiseta.

## Täitke veepaak

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

Veenduge, et olete välja reguleerinud õige vee kareduse vahemiku. → "Põhiseaded" lk 16

### ⚠ Hoiatus – Vigastuste ja põletuste oht!

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

### ⚠ Hoiatus – Põletusoh!

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

## Tähelepanu!


Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet.

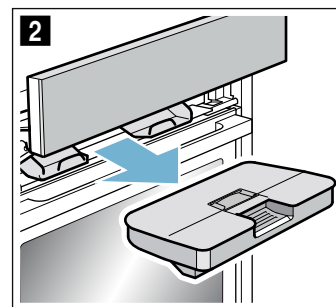
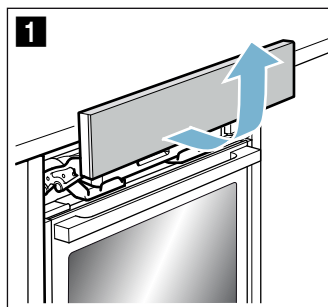
Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett (>40mg/l) või teisi vedelikke.

Kasutage üksnes värsket kraanivett, pehmendatud vett või karboniseerimata mineraalvett.

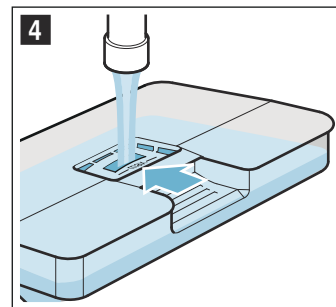
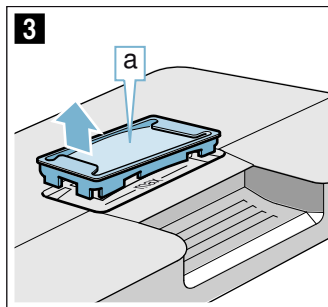
## Märkused

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

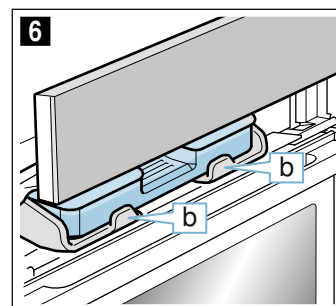
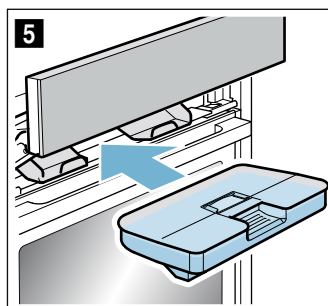
1. Puudutage välja . Paneel lükkatakse automaatselt ette.
2. Tõmmake paneel kahe käega ette ja seejärel lükake üles, kuni see fikseerub kohale (joonis 1).
3. Kergitage veepaaki ja võtke see paagipesast välja (joonis 2).



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



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



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

## Veepaagi täitmine

### Märkused

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

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

## Iga kord pärast auruga režiimi

### ⚠ Hoiatus – Põletusoh!

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

### ⚠ Hoiatus – Põletusoh!


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

### Tähelepanu!

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

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

### Märkused

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

### Veepaagi tühjendamine

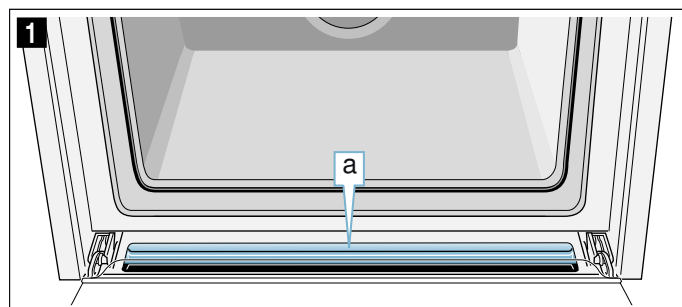
#### Tähelepanu!

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

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

## Kuivatage tilgarenn.

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




## Kuivatufunktsiooni seadmine

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

### Tähelepanu!

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

1. Laske seadmest jahtuda.
2. Suurem mustus eemaldage ahjust kohe ja pühkige ahju põhi kuivaks.
3. Vajutage nupule "menu". Ilmub funktsioonide loend.
4. Pöördnupuga valige välja "Kuivatufunktsioon .
5. Vajutage start/stop-nupule. Kuivatamine käivitub ja lõpeb 10 minuti pärast automaatselt.

## Kuivatage ahi käsitsi

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



## 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 noolt > ja pöördnupust reguleerige välja soovitud temperatuur.
4. Nupust ⏸ avage ajafunktsioonide menüü. Näidikule ilmub soovituslikuna 25:00 tundi.
5. Pöördnupuga reguleerige soovitud kestus välja.
6. Käivitage nupuga start/stop. Kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksmas.

### Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine lõpeb.

### Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Lõpetusaega ei ole võimalik hilisemaks seada.

### Sabbat-seadistuse katkestamine

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



## Puhastusvahend

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

### Sobivad puhastusvahendid

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

### Tähelepanu!

#### Pinnakahjustused

Ärge kasutage

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

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

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

### ⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske 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>	
Emailitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Sissekõrbenud toidujäägid eemaldage nõudepesuvahendilahuse ja niiske lapi abil. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti. Soovitatav on kasutada puhastusfunktsiooni. → "Puhastusfunktsioon" lk 21
	<b>Märkus:</b> Toiduainete jäägid võivad tekitada valgeid laike. Need ei ole probleemiks ega mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral eemaldage need sidrunhappega.



Ahjuvalgustuse klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumuse korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
Roostevabast terasest uksekate	Roostevaba terase puhastusvahend: Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. Puhastamiseks võtke uksekate maha.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Siinisüsteem	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas.
Tarvik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna.
Veepaak	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja nõudepesuvahendi jääkide eemaldamiseks loputage üle puhta veega. Kuivatage pehme lapiga. Laske kuivada nii, et kaas on avatud. Kaane tihend hõõruge täiesti kuivaks. Ärge peske nõudepesumasinas.

### Märkused

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

### Seadme hoidmine puhtana

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

### Nõuanded

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


## Puhastusfunktsioon

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


Saate valida kolme puhastusrežiimi vahel.

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

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

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

### Hoiatus Põletusoh!

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

### Enne puhastusfunktsiooni

#### Tähelepanu!

Enne puhastuse käivitamist võtke veepaak seadmest välja. → "Aur" lk 17

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

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

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

### Hoiatus Tuleoh!



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

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


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

## Isepuhastuse seadistamine


1. Vajutage nupule menu.  
Avaneb funktsioonide menüü.
2. Pöördnupuga valige välja "Isepuhastus".
3. Puudutage noolt >  
Näidikule ilmub soovituslikuna puhastusrežiim 3.  
Puhastuse võite nupust start/stop käivitada või
4. valida pöördnupust välja mõne teise puhastusrežiimi.
5. Vajutage start/stop-nupule.  
Ekraanile ilmuvad märkused puhastamise kohta.
6. Nupust start/stop käivitage puhastus.

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

### Kui puhastus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Ahju kuumenemine on lõppenud. Helisignaali võite nupust  välja lülitada. Ekraanile ilmub „Seade jahtub“.

### Puhastuse katkestamine

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

### Puhastusrežiimi muutmine

Pärast käivitamist ei saa puhastusrežiimi enam muuta.

### Võite puhastuse välja reguleerida nii, et see leiab aset öösel

Kuidas lõpetusaega hilisemaks seada, seda saate teada peatükist "Ajaseadistused". Ahju saate päeval kogu aeg kasutada. → "Ajafunktsioonid" lk 15

## Pärast puhastusfunktsiooni

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

**Märkus:** Suur mustus võib tekitada emailitud pindadel valgeid laike. Need on toiduainete jäägid ega ole problemaatilised. Need ei mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral võite jäägid eemaldada sidrunhappega.

## Katlakivieemalduse seadmine

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

Katlakivi eemaldamine koosneb mitmest etapist. Hügieeni kaalutlustel peab katlakivi eemaldamise programm olema täielikult lõppenud, et seade oleks

taas töövalmis. Katlakivi eemaldamine kestab ühtekokku ca 70 - 90 minutit.

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

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

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

## Käivitamine

### Tähelepanu!

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

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

1. Segage lahuseks kokku 400 ml vett ja 200 ml katlakivieemaldit.
2. Vajutage nupule on/off.
3. Võtke veepaak välja ja täitke katlakivieemaldi lahusega.
4. Asetage katlakivieemaldi lahusega täidetud veepaak seadmesse.
5. Sulgege paneel.
6. Vajutage nupule menu.  
Avaneb funktsioonide menüü.
7. Valige katlakivi eemaldamise programm.  
Kuvatakse katlakivi eemalduse kestust. Seda ei saa muuta.
8. Nupust start/stop käivitage puhastus.  
Seadmest eemaldatakse katlakivi. Kestus hakkab oleku real nähtavalt jooksmas. Kui katlakivi eemaldus on lõppenud, kõlab helisignaali.

## Esimene loputuskord

1. Avage paneel.
2. Võtke veepaak välja, loputage korralikult, täitke veega ja asetage kohale.
3. Sulgege paneel.

4. Käivitage nupuga start/stop. Seade loputab. Kui loputus on lõppenud, kõlab helisignaal.

### Teine loputuskord

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

### Järelepuhastamine

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

## Kanderaamistikud

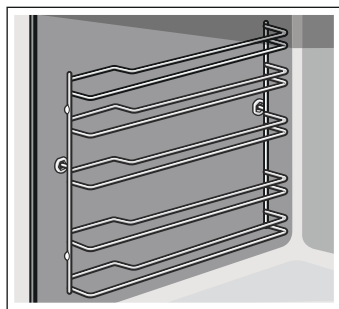
Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas kanderaamistikke välja võtta ja puhastada.

### Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek

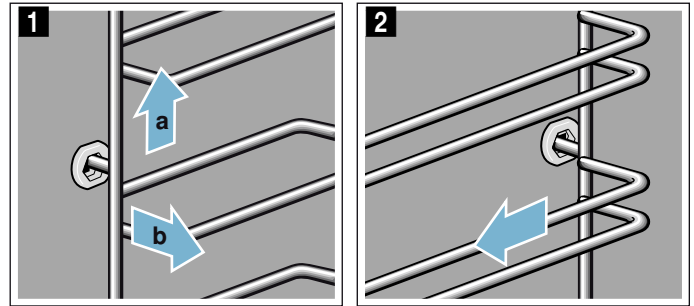
#### ⚠ Hoiatus – Põletusohu!

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

### Kanderaamistike mahavõtmine



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

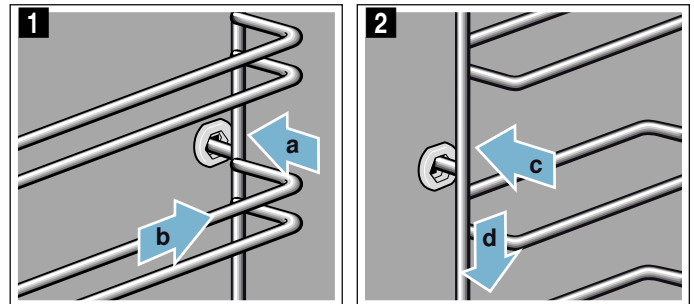


Puhastage kanderaamistikke pesuvahendi ja käsna. Tõrksa mustuse korral kasutage harja.

### Kanderaamistike paigaldamine

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

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



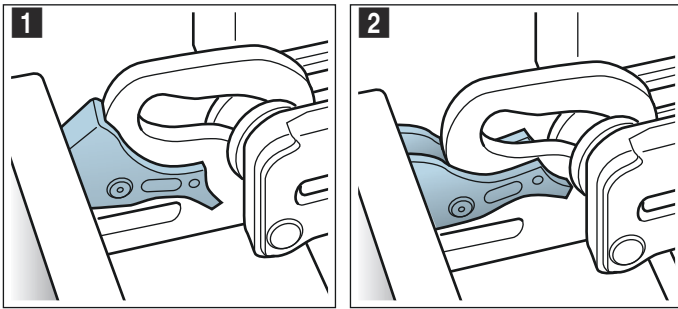
## Seadme uks

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

### Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

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

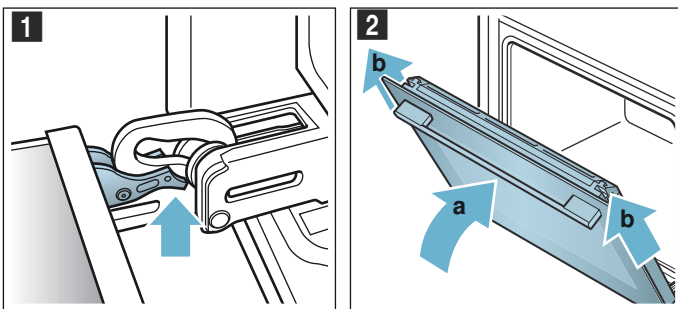


**⚠ Hoiatus**  
**Vigastuste oht!!**

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

**Seadme ukse eemaldamine**

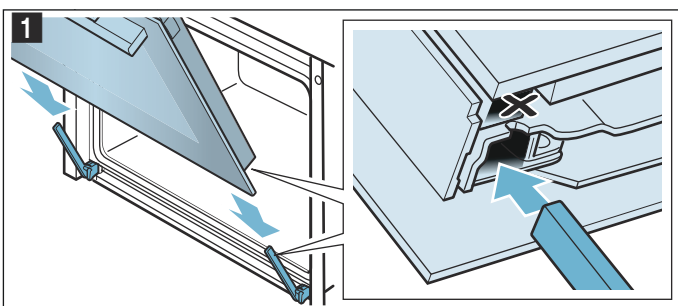
1. Avage seadme uks täies ulatuses ja suruge seda seadme poole.
2. Lükake lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis 1).
3. Sulgege ahju uks kuni piirajani **a**. Võtke kahe käega vasakult ja paremalt kinni **b** ja tõmmake üles välja (joonis 2).



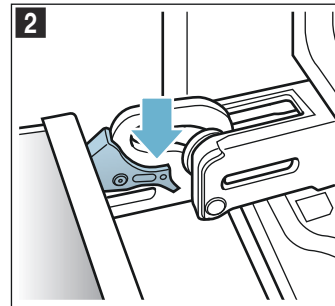
**Seadme ukse paigaldamine**

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

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



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

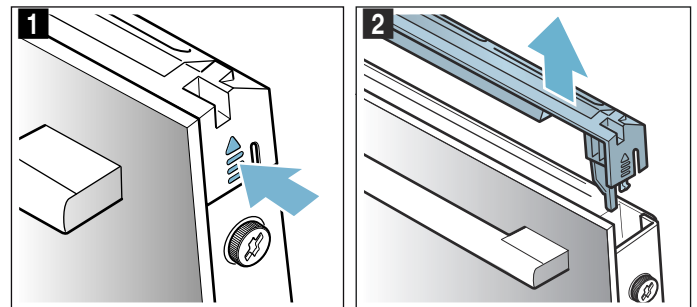


3. Sulgege seadme uks.

**Uksekatte eemaldamine**

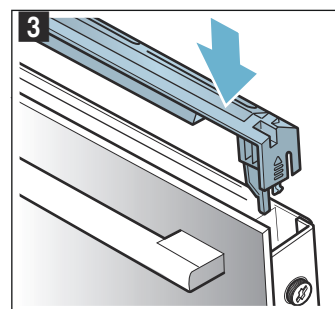
Uksekatte roostevaba teras võib värvi muuta. Põhjalikumaks puhastamiseks võite katte eemaldada.

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



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

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



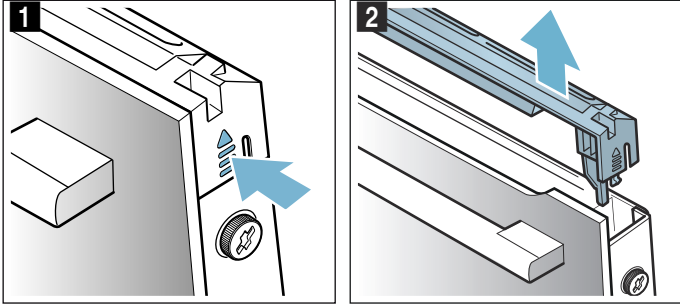
5. Sulgege ahju uks.

## Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

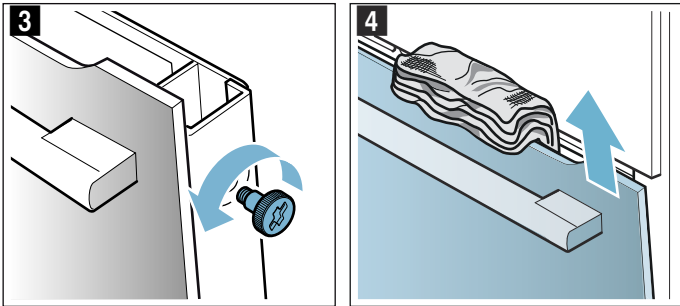
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

### Seadme küljest eemaldamine

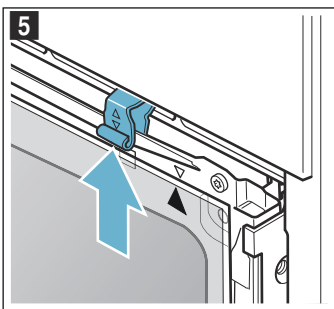
1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt katile (joonis 1).
3. Eemaldage kate (joonis 2).



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



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



Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

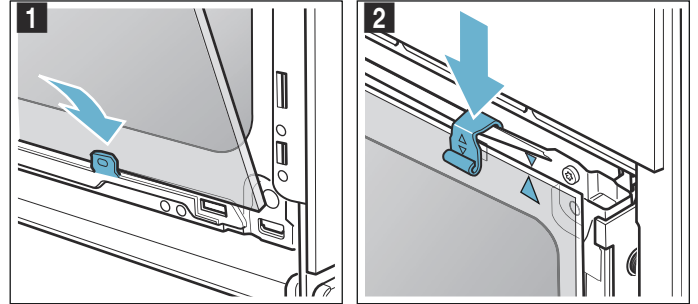
### ⚠ Hoiatus Vigastuste oht!

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

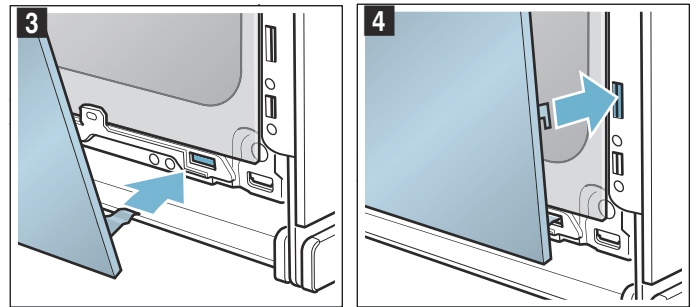
### Paigaldamine seadme külge

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

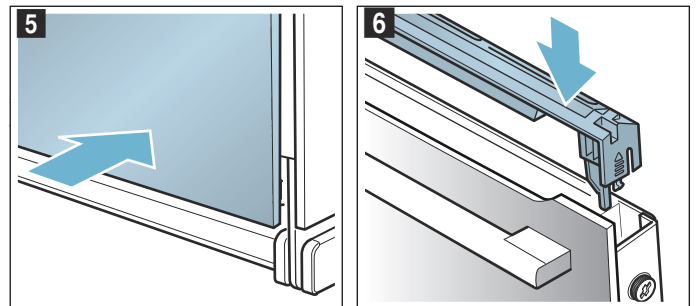
1. Asetage vaheklaas alt hoidikusse (joonis 1) ja suruge ülalt kohale.
2. Suruge mõlemad hoidikud alla (joonis 2).



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



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



9. Sulgege ahju uks.

### Tähelepanu!

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



## Mida teha tõrgete korral?

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

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








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

### **Hoiatus – Elektrilöögi oht!**

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

## Tõrgete tabel

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

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhised/kõrvaldamine
Seade ei tööta	Kaitse on defektne	Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad
Seadme ust ei saa avada, ekraanil põleb sümbol  .	Seadme uks on lukustunud seniks, kuni ahi on jahtunud.	Oodake, kuni sümbol  kustub
Sisselülitatud seadet ei saa käsitseda, ekraanil kuvatakse sümbolit  .	Lapselukk on aktiveeritud	Vajutage nupule  seni, kuni sümbol  kustub
E8010	Seadme uks avati kohe pärast vajutamist nupule  .	Sulgege uks ja vajutage nupule on/off
Auruga režiim või katlakivi eemaldus ei käivitata või katkeb	Veepaak on tühi	Täitke veepaak
	Paneel on avatud	Sulgege paneel
	Katlakivi eemaldus blokeerib auruga funktsioonid	Eemaldage katlakivi
	Sensor on defektne	Pöörduge hooldekeskusse
Seade annab märku loputamise vajadusest	Katlakivi eemaldamise ajal katkes vooluvarustus või lülitati seade välja	Pärast seadme sisselülitamist loputage kaks korda
Seade annab märku katlakivi eemaldamise vajadusest, ilma et eelnevalt kuvataks loendurit	Väljareguleeritud vee kareduse vahemik on liiga madal	Eemaldage katlakivi Kontrollige väljareguleeritud vee kareduse vahemikku ja vajaduse korral kohandage seda
Nupud vilguvad	Normaalne nähtus, mis on tingitud juhtpaneeli taga olevast kondensaatniiskusest	Nuppude vilkumine lõpeb niipea, kui kondensaatniiskus on aurustunud
Ahi ei kuumene ja ekraanil kuvatakse "Demorežiim"	Seade on demorežiimil	Lülitage vool elektrikilbist välja ja umbes 10 sekundi pärast uuesti sisse. Lülitage seade sisse ja valige seadistustes "Demorežiim välja lülitatud".
Ekraanile ilmub "Täita veepaak", kuigi veepaak on täis	Paneel on avatud	Sulgege paneel
	Veepaak ei ole kohale fikseerunud	Laske veepaagil kohale fikseeruda → "Aur" lk 17
	Sensor on defektne	Pöörduge hooldekeskusse
	Veepaak on alla kukkunud. Rappumise tõttu on veepaagi sisemuses olevad detailid lahti tulnud, veepaak ei ole hermeetiline.	tellige uus veepaak
Paneel ei avane  .	Voolukatkestus	Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad
	Kaitse on defektne	Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras
	Sensor on defektne	Pöörduge hooldekeskusse Vajaduse korral tühjendage veepaak: avage seame uks, võtke sõrmedega paneeli paremast ja vasakust küljest kinni ning tõmmake paneel välja
Seadet ei saa käivitada, ekraanile ilmub "Ahi on liiga kuum".	Ahi on valitud roa või kuumutusviisi jaoks liiga kuum.	Laske ahju jahtuda ja käivitage siis uuesti

## Maksimaalne tööaeg on ületatud

Seade lõpetab töötamise automaatselt, kui 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 automaatselt lõpetamise kohta. Seepeale töö katkeb.

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

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

## Ahjulambi piri vahetamine

Kui ahjulambi pirn on läbi põlenud, tuleb see välja vahetada. Temperatuurikindlad 230V-halogeenpirnid võimsusega 40W on saadaval müügiesindustes või kodumasinat kauplustes.

Võtke halogeenpirn kuiva lapi vahele. See pikendab piri eluiga. Kasutage ainult neid pirne.

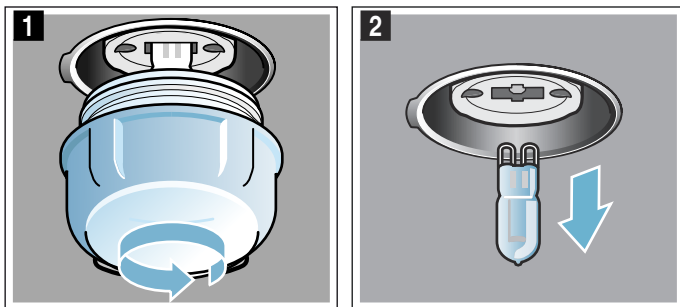
### ⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.

### ⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

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

1. Kahjustuste vältimiseks asetage külma ahju köögirätik.
2. Keerake klaaskate vastupäeva välja (joonis 1).
3. Tõmmake pirn välja - ärge keerake (joonis 2B). Asetage kohale uus pirn, veenduge selle õiges asendis. Suruge pirn tugevasti kohale.



4. Keerake klaaskate tagasi kohale.
5. Võtke köögirätik välja ja lülitage kaitse sisse.

## Klaaskate

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

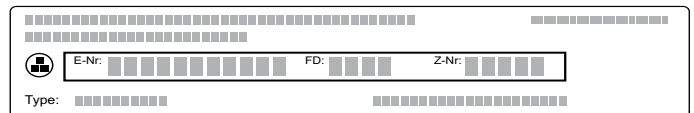
## Klienditeenindus

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

## E-number ja FD-number

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

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



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

E-nr

FD-nr

Hooldekeskus ☎

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

## Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast 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. Seade valib Teie jaoks ise välja enamiku seadistustest.

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 ja keedunõu liigist. Parima tulemuse saavutamiseks kasutage ainult laitmatu kvaliteediga toiduaineid ja külmkapitemperatuuril liha.
- Seade valib sobiva kuumutusviisi, aja ja temperatuuri. Teil on vaid vaja sisestada kaal, väljapoole ettenähtud kaaluvahemikku jäävat kaalu sisestada ei saa.
- Roogade puhul, mille temperatuurivaliku teeb Teie eest seade, võidakse kasutada kuni 300 °C temperatuuri. Seetõttu veenduge, et küpsetusnõu on piisavalt kuumuskindel.
- Teile antakse juhiseid nt nõude, tasandite või lihale vedeliku lisamise kohta. Mõnda rooga tuleb vahepeal segada või keerata. Selle kohta ilmub pärast käivitamist korra ekraanile asjaomane juhis. Õigel ajal tuleb seda Teile meelde helisignaal.
- Soovitusi sobivate nõude kohta ning muid näpunäiteid toiduvalmistamiseks leiate käesoleva kasutusjuhendi lõpust.

### Auruga kuumutusviis

Mõne roa puhul aktiveerub aurutamise funktsioon automaatselt. Üldised märkused aurutamise funktsiooni kohta leiate asjaomasest peatükist. → "Aur" lk 17

### Hoiatus – Põletusohu!

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

### Roa valik

Järgnevast tabelist leiate loetletud roogade jaoks sobivad seadistused.

Road
Biskviittort
Palmiktsai, kringel
Sai, segajahust plaadisai
Plaadisai
Lavašš
Pärmitainast rukkileib piklikus vormis
Kana, täitmata
Kanatükid
Part, täitmata

Road
Kaelakarbonaad, kondita
Seapraad, kamaraga, nt abatükk
Rostbiif, inglise pärane
Rostbiif, poolküps
Vasikapraad, läbikasvanud
Vasikarind, täidetud
Tallekints, kondita, küps
Pikkpoiss värskest hakklihast
Kala, terve
Kalafilee aurutamine
Portsjonroa regenereerimine

### Roa seadistamine

Teid juhatakse läbi valitud roa seadistusprotsessi. Puudutage alati noolt >


1. Vajutage nupule menu.
2. Pöördnupuga valige välja "Road".
3. Puudutage noolt >. Kuvatakse esimest rooga ja soovituslikku kaalu.
4. Pöördnupuga valige välja soovitud roog.
5. Puudutage noolt >.
6. Pöördnupuga reguleerige välja kaal.
7. Puudutage noolt >.
 

**Märkus:** Saate teavet tasandite, keedunõude jm kohta.
8. Käivitage nupuga start/stop.

Teid juhatakse läbi valitud roa seadistusprotsessi. Puudutage alati noolt >

Auruga seadistuse puhul alustab seade tööd alles pärast kuumenemist.

### Seadistamine on lõpetatud

Kõlab helisignaal. Ahju kuumenemine on lõppenud. Helisignaali võite nupust  enneaegselt vaigistada.

Kui Te ei ole küpsetustulemusega rahul, võite küpsetusaega veelkord pikendada. Puudutage välja "Järelküpsetamine". Ilmub soovituslik kestus, mida saate 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 toiduained ei jää ahju liiga kauaks.

## Meie köögistuudios katsetatud

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

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

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

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

### Silikoonvormid

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovime kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

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

Auruga küpsetamiseks silikoonvormid ei sobi.

### Koogid ja väikesed küpsetised

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

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

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

### Auruga küpsetamine

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

Auruga küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

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

### Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

#### Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

#### Mitmel tasandil küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamine:

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

Kolmel tasandil küpsetamine:

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

Neljal tasandil küpsetamine:

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

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

#### Tarvik

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

#### Rest

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

#### Universaalpann või küpsetusplaat

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

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

#### Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

Auruga küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

#### Küpsetuspaber

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

#### Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate erinevate küpsetiste jaoks sobiva kuumutusviisi. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taina liigist ja kogusest. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril

on pruunistumine ühtlasem. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

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




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

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

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

























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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
<b>Vormikoogid</b>						
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	2		150-170	-	50-70
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	2		150-160	1	50-70
Keeks, lihtne, 2 tasandit	Ümar/piklik vorm	3+1		140-160	-	60-80
Keeks, hõrk	Ümar/piklik vorm	2		150-170	-	60-80
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Lahtikäiv keeksivorm	2		160-180	-	40-60
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	3		160-180	-	20-30
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	2		150-160	1	25-35
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina-põhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		170-190	-	60-80
Šveitsipärane plaadikook	Pitsapann	3		170-190	-	45-55
Pirukas	Pirukavorm, mustast metallist	3		190-210	-	25-40
Pirukas	Pirukavorm, mustast metallist	3		200-220	1	30-40
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	-	50-70
Keeks	Keeksivorm	2		150-160	1	60-70
Pärmitainakook	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Pärmitainakook	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	3		150-170*	-	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	2		150-160	1	20-35
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
<b>Plaadikoogid</b>						
Kattega keeks	Küpsetusplaat	3		160-180	-	20-40
Kattega keeks	Küpsetusplaat	3		160-170	1	30-40
Keeks, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	-	30-50
* eelkuumutada						
** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						



Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Auru in- tensiiv- susaste	Kestus minutites
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		170-190	-	25-35
Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-170	-	35-45
Muretainakook mahlase kattega	Universaalpann	3		160-180	-	55-65
Šveitsipärane plaadikook	Universaalpann	3		200-210	-	50-60
Pärmitainakook kuiva kattega	Universaalpann	3		160-180	-	15-20
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		150-160	1	20-30
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	20-30
Pärmitainakook mahlase kattega	Universaalpann	3		180-200	-	30-40
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	45-60
Palmiksai, kringel	Küpsetusplaat	2		160-170	-	25-35
Palmiksai, kringel	Küpsetusplaat	2		150-160	2	25-35
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-200*	-	8-15
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-200*	1	10-15
Stritsel 500 g jahust	Küpsetusplaat	2		150-170	-	45-60
Stritsel 500 g jahust	Universaalpann	3		140-150	2	80-90
Struudel, magus	Universaalpann	2		190-210	-	55-65
Struudel, magus	Universaalpann	2		170-180	2	50-60
Struudel, külmutatud	Universaalpann	3		200-220	-	35-45
Struudel, külmutatud	Universaalpann	3		180-200	1	35-45
<b>Väikesed küpsetised</b>						
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		160**	-	20-30
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150**	-	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150**	-	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140**	-	35-45
Muffinid	Muffiniplaat	3		170-190	-	15-20
Muffinid	Muffiniplaat	3		150-160	1	25-35
Muffinid, 2 tasandit	Muffiniplaadid	3+1		160-180*	-	15-30
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	2	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	25-40
Lehttainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		170-190*	-	20-35
Lehttainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220*	1	15-25
Lehttainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		170-190*	-	20-45
Lehttainaküpsetis, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		170-190*	-	20-45
Lehttainaküpsetis, õhuke, 4 tasandit	4 resti	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220	-	30-40
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220*	1	25-35
Keedutainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	-	35-45
Täidisega küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	20-30

\* eelkuumutada

\*\* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Täidisega küpsised	Küpsetusplaat	3		160-180	1	25-35
<b>Küpsised</b>						
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150**	-	25-40
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150**	-	25-40
Väikesed küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150**	-	30-40
Väikesed küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-140**	-	35-55
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-160	-	15-30
Küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	-	15-30
Küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140-160	-	15-30
Besee	Küpsetusplaat	3		80-90*	-	120-150
Besee, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		80-90*	-	120-180
Mandliküpsised	Küpsetusplaat	3		90-110	-	20-40
Mandliküpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-110	-	25-45
Mandliküpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		90-110	-	30-45
* eelkuumutada						
** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						

## Nõuandeid küpsetamiseks

Soovite teada saada, kas kook on küps.	Torgake umbes puidust tikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku. Või reguleerige temperatuur 10 °C madalamaks ja pikendage küpsetusaega. Kasutage märgitud komponente ja järgige esitatud juhiseid.
Kook on keskelt kõrgeks kerkinud, kuid on servadest madalam.	Määrige rasvainega kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake kook ettevaatlikult noaga lahti.
Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre.	Järgmisel korral kasutage universaalpanni.
Pärmitainast väikesed 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.

## Auruga küpsetamine

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

Auruga küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

## Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

### Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

### Kahel tasandil küpsetamine

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

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

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

## Tarvik

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

### Rest

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

### Universaalpann või küpsetusplaat

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

### Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

Auruga küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

### Küpsetuspaber

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

### Sügavkülmutatud tooted

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

Sügavkülmutatud road võivad olla ebaühtlaselt 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 märg. Pange roog ja tarvik ahju alles pärast ahju eelkuumutamist. Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

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






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

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

### Tähelepanu!


























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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
<b>Leib</b>							
Sai, 750 g	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	25-35
Sai, 750 g	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	25-35
Segajahust leib, 1,5 kg	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Segajahust leib, 1,5 kg	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	45-55
Täisteraleib, 1 kg	Universaalpann	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Täisteraleib, 1 kg	Universaalpann	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50
Lavašš	Universaalpann	3		250-270	-	-	20-25
Lavašš	Universaalpann	3		220-230	-	3	20-30
<b>Kuklid</b>							
Eelküpsutatud kuklid või baguetid**	Universaalpann	3		-	-	-	-
Eelküpsutatud kuklid või baguetid	Küpsetusplaat	3		200-220	-	2	10-20
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3		170-190*	-	-	15-20
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3		150-170	-	2	25-35
Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170*	-	-	20-30
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3		180-200	-	-	20-30
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3		200-220	-	3	20-30
Baguetid, eelküpsutatud, jahutatud**	Universaalpann	3		-	-	-	-
Baguetid, eelküpsutatud, jahutatud	Küpsetusplaat	3		200-220	-	1	10-20
Kuklid, baguetid regenererimine	Rest	2		150-160*	-	-	10-20
<b>Kuklid, külmutatud</b>							
Eelküpsutatud kuklid või baguetid**	Universaalpann	3		-	-	-	-
Eelküpsutatud kuklid või baguetid	Küpsetusplaat	3		180-200	-	1	15-25
Saiakesed**	Universaalpann	3		-	-	-	-
Saiakesed	Küpsetusplaat	3		210-230	-	1	18-25
Croissant	Universaalpann	3		170-190	-	-	30-35
Croissant	Küpsetusplaat	3		180-200	-	1	20-25
Kuklid, baguetid regenererimine	Rest	2		160-170	-	-	10-20
* eelkuumutada							
** Järgige pakendil toodud juhiseid							

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsusaste	Kestus minutites
<b>Röstsai</b>							
Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	Rest	3		190-210	-	-	10-15
Üleküpsetatud röstsai, 12 tk	Rest	3		230-250	-	-	10-15
Röstsai pruunistamine (mitte eelkuumutada)	Rest	5		-	3	-	4-6
* eelkuumutada							
** Järgige pakendil toodud juhiseid							

## Pitsa, quiche ja soolased pirukad

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

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

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

### Auruga küpsetamine

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

Auruga küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

### Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

#### Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

#### Mitmel tasandil küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamine:

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 5
- Vormid restil
- esimene rest: tasand 3
- teine rest: tasand 1

Neljal tasandil küpsetamine:

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

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

### Tarvik

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

#### Rest

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

#### Universaalpann või küpsetusplaat

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

Rohke kattega pitsa küpsetamiseks kasutage universaalpanni.

#### Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

Auruga küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

#### Küpsetuspaber

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

### Sügavkülmutatud tooted

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

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

### Soovituslikud seadistused

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

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







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

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

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





















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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustasemed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
<b>Pitsa</b>						
Pitsa, värsk	küpsetusplaat	3		200-220	-	25-35
Pitsa, värsk, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	-	35-45
Pitsa, värsk, õhukesepõhjaline	Pitsapann	2		220-230	-	20-30
Pitsa, jahutatud**	Rest	3		-	-	-
<b>Pitsa, külmutatud</b>						
Õhukesepõhjaline pitsa, 1 tükk**	Rest	3		-	-	-
Õhukesepõhjaline pitsa, 2 tükki	universaalpann + rest	3+1		190-210	-	20-25
Paksupõhjaline pitsa, 1 tükk**	Rest	3		-	-	-
Paksupõhjaline pitsa, 2 tükki	universaalpann + rest	3+1		190-210	-	20-30
Pitsa-baguette**	Rest	3		-	-	-
Minipitsad**	universaalpann	3		-	-	-
Minipitsad, Ø7 cm, 4 tasandil	4 resti	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
<b>Soolased pirukad ja quiche</b>						
Soolased pirukad vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Soolased pirukad vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Pirukavorm, mustast metallist	3		190-210	-	30-40
Lahtine pirukas	universaalpann	3		260-280*	-	10-15
Lahtine pirukas	universaalpann	2		200-220*	2	15-25
Suur pirukas	Ahjuvorm	2		190-200	-	30-45
Täidetud pirukas	universaalpann	3		180-190	-	30-45
Täidetud pirukas	universaalpann	2		170-190	2	30-40
Soolane pirukas	universaalpann	1		200-220*	-	20-30

\* eelkuumutada

\*\* Järgige pakendil toodud juhiseid

## Vormiroog ja suflee

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

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

### Tasandid

Kasutage alati märgitud tasandeid.

Võite küpsetada ühel tasandil vormides või universaalpannil.

- Vormid restil: tasand 2
- Universaalpann: tasand 3

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

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

### Tarvik

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

### Rest

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

### Universaalpann

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

### Nõu

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

Auruga küpsetamisel peavad vormid olema kuumus- ja aurukindlad.

### Soovituslikud seadistused

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






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

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

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











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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustasemed on tabelis esitatud arvudena:

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

Vormiroad ja sufleed	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	Ahjuvorm	2		200-220	-	30-50
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	Ahjuvorm	2		150-170	2	40-50
Magus vormiroog	Ahjuvorm	2		170-190	-	40-60
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	2		160-180	-	50-60
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	2		170-180	2	35-45
Lasanje, külmutatud, 400 g*	Rest	2		-	-	-
Lasanje, külmutatud, 400 g	Kaaneta nõu	2		180-190	2	40-50
Kartuligratään, toored komponendid, max 4 cm paksune	Ahjuvorm	2		160-190	-	50-70
Kartuligratään, toored komponendid, max 4 cm paksune	Ahjuvorm	2		160-170	3	50-60
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm kõrgune, 2 tasandil	Ahjuvorm	3+1		150-170	-	60-80
Suflee	Ahjuvorm	2		160-180*	-	35-45

\* Järgige pakendil toodud juhiseid

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

\* Järgige pakendil toodud juhiseid

## Linnuliha

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

### Küpsetamine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

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

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

### Küpsetusnõus küpsetamine

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

### Kaaneta nõu

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

### Kaanega kaetud nõu

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

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

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

### Auruga küpsetamine

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

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

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

### Grillimine

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

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

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

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

### Märkused

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

### Soovituslikud seadistused

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

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

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

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

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






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

## Nõuanded

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


























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
-  coolStart-funktsioon

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
<b>Kana</b>							
Kana, 1 kg	Rest	2		200-220	-	-	60-70
Kana, 1 kg	Rest	2		190-210	-	2	50-60
Kanafilee, 150 g tükk (grillida)	Rest	4		-	3*	-	15-20
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	3		220-230	-	-	30-35
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	3		200-220	-	2	30-45
Kananagitsad, külmutatud	Universaalpann	3		-	-	-	-
Broiler, 1,5 kg	Rest	2		200-220	-	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Rest	2		180-200	-	2	65-75
<b>Part &amp; hani</b>							
Part, 2 kg	Rest	1		180-200	-	-	90-110
Part, 2 kg	Rest	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Pardirind, 300 g tükk	Rest	3		230-250	-	-	25-30
Pardirind, 300 g tükk	Rest	3		220-240	-	2	25-30
Hani, 3 kg	Rest	2		160-180	-	-	120-150
Hani, 3 kg	Rest	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	2		210-230	-	-	40-50
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	3		190-200	-	2	45-55
<b>Kalkun</b>							
Noor kalkun, 2,5 kg	Rest	2		180-200	-	-	70-90
Noor kalkun, 2,5 kg	Rest	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	2		240-260	-	-	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Rest	2		180-200	-	-	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Rest	2		170-180	-	2	80-100

\* 5 minutit eelkuumutada

## Liha

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

### Küpsetamine ja moorimine

Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.

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

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

### Küpsetamine restil

Restil läheb liha kõikidest külgedest eriti krõbedaks.

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

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

### Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus

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

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

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

Taisele lihale lisage pisut vedelikku. Klaasnõu põhi peaks olema ca 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 hautamisnõud ja reguleerige temperatuur kõrgemaks.

### Küpsetamine ja moorimine auru abil

Teatavad road lähevad auruga küpsetamisel krõbedamaks ega muutu kuivaks.

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

Praadi ei ole vaja keerata.

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

### Grillimine

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

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

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

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

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

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





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

Kui küpsetate omaenda retsepti järgi, võtke aluseks tabelis olev sarnane roog. Lisateavet leiате tabeli järel

toodud punktist "Soovitusi küpsetamiseks, moorimiseks ja grillimiseks".






















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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsuseastmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
<b>Sealiha</b>							
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	-	-	110-130
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	-	1	110-130
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	Rest	2		190-200	-	-	130-140
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	Kaaneta nõu	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		220-230	-	-	70-80
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	1	80-90
Seafilee, 400 g	Rest	3		220-230	-	-	20-25
Seafilee, 400 g	Kaaneta nõu	3		210-220*	-	1	25-30
Vähese kondiga suitsukarbonaad, 1 kg (lisada veidi vett)	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	-	-	70-90
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg	Kaaneta nõu	2		160-170	-	1	70-80
Sealihälõigud, 2 cm paksused	Rest	5		-	2	-	16-20
Sealihamedaljonid, 3 cm paksused (5 min eelkuumutada)	Rest	5		-	3*	-	8-12
<b>Veiseliha</b>							
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Rest	2		210-220	-	-	40-50
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	-	1	50-60
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-220	-	-	130-160
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Rest	2		220-230	-	-	60-70
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	-	1	65-80
Lihalõik, 3 cm paksune, poolküps (mitte eelkuumutada)	Rest	3		-	3	-	15-20
Burger, 3-4 cm kõrgune	Rest	4		-	3	-	25-30
* eelkuumutada							
** ilma keeramata							

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
<b>Vasikaliha</b>							
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		160-170	-	-	100-120
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	1	90-110
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		200-210	-	-	100-120
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	1	100-120
<b>Lambaliha</b>							
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	-	-	50-80
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	1	80-90
Lambaselg kondiga**	Rest	2		180-190	-	-	40-50
Lambaselg kondiga**	Kaaneta nõu	3		200-210*	-	1	25-30
Lambakarbonaad	Rest	3		-	3	-	12-16
<b>Vorstikesed</b>							
Grillvorstid	Rest	4		-	3	-	10-15
<b>Liharoad</b>							
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	-	60-70
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	-	1	70-80
* eelkuumutada							
** ilma keeramata							

### Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks

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

### Kala

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

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

Kala on küps siis, kui seljauime saab kergesti eemaldada.

### Küpsetamine ja grillimine restil

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

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

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

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

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

### Märkused

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

### Küpsetusnõus küpsetamine ja hautamine

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

### Kaaneta nõu

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

### Kaanega kaetud nõu

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

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

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

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

### Auruga küpsetamine

Teatavad road lähevad auruga küpsetamisel krõbedamaks ega muutu kuivaks.

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

Kala ei ole vaja keerata.

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

### Soovituslikud seadistused

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

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

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





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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
<b>Kala</b>							
Terve kala, nt forell 300 g, grillitud	Rest	2		170-190	-	-	20-30
Kala, praetud, terve, 300 g, nt forell	universaalpann	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Rest	2		170-190	-	-	30-40

\* eelkuumutada

\*\* Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
<b>Kalafilee</b>							
Naturaalne kalafilee, grillitud	Rest	4		-	1*	-	15-25
<b>Kalalõigud</b>							
Kalalõigud, 3 cm paksused**	Rest	4		-	3	-	10-20
<b>Kala, külmutatud</b>							
Kalafilee, naturaalne	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	-	-	20-30
Kalafilee, üleküpsetatud	Rest	2		200-220	-	-	45-60
Kalafilee, üleküpsetatud	Kaaneta nõu	2		200-220	-	1	35-45
Kalapulgad (vahepeal keerata)	universaalpann	3		200-220	-	-	20-30
* eelkuumutada							
** Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann.							

## Köögivilja ja lisandid

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

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

## Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

### Ühel tasandil küpsetamine

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

### Kahel tasandil küpsetamine

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

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

## Tarvik

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

## Rest

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

## Universaalpann või küpsetusplaat

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

## Küpsetuspaber

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

## Soovituslikud seadistused

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
<b>Köögiviljaroad</b>							
Grillitud köögivilja	universaalpann	5		-	3	-	10-15
<b>Kartulid</b>							
Küpsetatud kartulipoolikud	universaalpann	3		160-180	-	-	45-60
* Järgige pakendil toodud juhiseid							

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Grillimisrežiim	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Küpsetatud kartulipoolikud	universaalpann	3		180-190	-	1	40-50
<b>Kartulitooted, külmutatud</b>							
Kartulirösti*	universaalpann	3		-	-	-	-
Kartulitaskud, täidetud*	universaalpann	3		-	-	-	-
Kroketid*	universaalpann	3		-	-	-	-
Friikartulid*	universaalpann	3		-	-	-	-
Friikartulid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	-	-	30-40
* Järgige pakendil toodud juhiseid							

## Jogurt

Seadmega saate jogurtit ka ise valmistada.

### Jogurti valmistamine

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

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

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

Kasutatud kuumutusviis:

- Taina kergitamine

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Jogurt	Portsjonivormid	Ahju põhi		35-40	5-6

## Eco-kuumutusviisid

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

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

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

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

Kuumutusviisi kuum õhk Eco kasutatakse energiatõhususklassi kindlakstegemiseks.

### Tarvik

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

### Rest

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

### Universaalpann või küpsetusplaat

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

## Küpsetusvormid ja nõud

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid. Nendega hoiate kokku kuni 35 protsenti elektrienergiat.

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

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

### Küpsetuspaber

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


### Soovituslikud seadistused

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





























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



Kasutatud kuumutusviisid:

■  Kuum õhk eco

■  Üalt-/ altkuumutus eco

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Vormikoogid</b>					
Liivatainakook vormis	Ümar/piklik vorm	2		140-160	60-80
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	2		150-170	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	2		150-170	20-30
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170	30-45
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	50-60
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	50-70
<b>Plaadikoogid</b>					
Liivatainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		150-170	25-40
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		170-180	25-35
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-190	15-20
Pärmitaignakringel, kringel	Küpsetusplaat	3		160-170	25-35
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		160-180	15-20
<b>Väikesed küpsetised</b>					
Muffinid	Muffiniplaat	2		160-180	15-25
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150-160	25-35
Lehttainaküpsetised	Küpsetusplaat	3		170-190	20-35
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220	35-45
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-160	15-30
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	25-35
<b>Leib &amp; kuklid</b>					
Segajahust leib, 1,5 kg	Kastikujuline vorm	2		200-210	35-45
Lavašš	Universaalpann	3		250-275	15-20
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3		170-190	15-20
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3		180-200	20-30
<b>Liha</b>					
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	120-140
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-220	140-160
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	110-130
<b>Kala</b>					
Kala, hautatud, terve 300 g, nt forell	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	25-35
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	45-55
Kalafilee, naturaalne hautatud	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	15-25

## Akrüülamiid toiduainetes

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

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 2.

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


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

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

### Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Õrn küpsetus

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Pruunistus-aeg minutites	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Linnuliha</b>						
Pardirind, 400 g	Kaaneta nõu	2		6-8	90*	45-60
Kanafilee, 200 g üks tükk	Kaaneta nõu	2		5-7	90*	30-60
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaaneta nõu	2		8-10	90*	150-210
<b>Sealiha</b>						
Seafileeelõigud, 5-6 cm paksused, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		8-10	80*	210-240
Seafilee, terve	Kaaneta nõu	2		6-8	80*	90-120
Sealihamedaljonid, 4 cm paksused	Kaaneta nõu	2		5-7	80*	90-120
* 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	2		8-10	80*	210-270
Veisefilee, terve, 1 kg	Kaaneta nõu	2		4-6	80*	150-210
Rostbiif, 5-6 cm paksune	Kaaneta nõu	2		6-8	80*	210-270
Veiselihamedaljonid/rumpsteek, 4 cm paksune	Kaaneta nõu	2		5-7	80*	30-60
<b>Vasikaliha</b>						
Vasikapraad, 4-5 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		8-10	80*	210-240
Vasikapraad, 10-15 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		8-10	80*	210-240
Vasikafilee, terve, 800 g	Kaaneta nõu	2		5-7	80*	120-150
Vasikalihamedaljonid, 4 cm paksused	Kaaneta nõu	2		5-7	80*	45-90
<b>Talleliha</b>						
Talleseljalõigud, 200 g üks lõik	Kaaneta nõu	2		5-7	80*	120-180
Tallekints kondita, poolküps, 1 kg	Kaaneta nõu	2		6-8	80*	180-240
* eelkuumutada						

### Soovitusi õrnaks küpsetamiseks

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

### Kuivatamine

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

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

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

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

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

Kuivatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

- 1 rest: tasand 3

- 2 resti: tasand 3+1

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

### Soovituslikud seadistused

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

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

Kasutatud kuumutusviis:

- 4D-kuum õhk

Köögi- ja puuviljad ning ürdid	Tarvik	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Südamega puuviljad (õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g)	1-2 resti		80	5-9
Kividega puuviljad (ploomid)	1-2 resti		80	8-10
Juurviljad (porgandid), riivitud, blanšeeritud	1-2 resti		80	5-8

Köögi- ja puuviljad ning ürdid	Tarvik	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Seened lõikudena	1-2 resti		60	6-9
Ürdid, puhastatud	1-2 resti		60	2-6

## Sissetegemine

Ahjus saate sisse teha puuvilja ja köögivilja.

### Hoiatus – Vigastuste oht!

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

### Purgid

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

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

Purgid ei tohi ahjus kuumutamise ajal üksteisega kokku puutuda.

### Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

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

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

### Puuvili

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

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

### Köögivilja

Valage purkides olevatele köögiviljatükkidele peale kuum keedetud vesi.

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

### Kuumutamise lõpetamine

#### Puuvili

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

#### Köögivilja

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

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

### Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  4D-kuum õhk

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

## Taina kergitamine

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

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

### Eelkergitus

Eelkergituseks asetage tainakauss restile. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhisteile.

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

### Järelkergitus


Asetage küpsetis tabelis ettenähtud tasandile.

Enne küpsetamist pühkige ahi kuivaks.

### Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Taina kergitamine

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

## Ülessulatamine

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

Ülessulatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

### Soovituslikud seadistused

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


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


Võtke külmutatud toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.

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



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

Kasutatud kuumutusviis:

-  4D-kuum õhk

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Leib, kuklid</b>					
Leib ja sai üldiselt	küpsetusplaat	2		50	40-70



Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Kook</b>					
Kook, mahlane	küpsetusplaat	2		50	70-90
Kook, kuiv	küpsetusplaat	2		60	60-75

## Regeneereerimine

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

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

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

Regeneereerimise ajal ärge pange nõule kaant peale.

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

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


## Soovituslikud seadistused












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

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märg.

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Regeneereerimine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Köögivil, jahutatud</b>					
1 kg	Kaaneta nõu	2		120-130	15-25
250 g	Kaaneta nõu	2		120-130	5-15
<b>Road, jahutatud</b>					
Portsjonroog, 1 portsjon	Kaaneta nõu	2		120-130	15-25
Supp, ühepajatoit, 400 ml	Kaaneta nõu	2		120-130	10-25
Lisandid, nt nuudlid, klimbid, kartulid, riis	Kaaneta nõu	2		120-130	8-25
Vormiroad, nt lasanje, kartuligratään	Kaaneta nõu	2		120-140	10-25
Pitsa, küpsetatud	Rest	2		170-180*	5-15
<b>Küpsetised</b>					
Kuklid, baguette, küpsetatud	Rest	2		150-160*	10-20
Pirukad, täidiseta	Rest	2		180*	4-10
<b>Küpsetised, külmutatud</b>					
Pitsa, küpsetatud	Rest	2		170-180*	5-15
Kuklid, baguette, küpsetatud	Rest	2		160-170*	10-20
* eelkuumutada					

## Soojana hoidmine

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

Ärge katke roogi kaanega.

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

Erinevad aurustastmed sobivad roogade soojana hoidmiseks järgmiselt:

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

## Kontrollroad

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

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

## Küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

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

Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:

- Küpsetusplaat: tasand 5

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

## Kattega õunakook

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

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

Koogid valgest plekist lahtikäivates vormides:

Küpsetage ülalt-/altkuumutusega ühel tasandil.

Kasutage resti asemel universaalpanni ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.




## Suhkrubiskviit

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

## Märkused

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustastmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
<b>Küpsetamine</b>						
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150*	-	25-40
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150*	-	25-40
Väikesed küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150*	-	30-40
Väikesed küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		130-140*	-	35-55
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		160*	-	20-30
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150*	-	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150*	-	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	5+3+1		140*	-	35-45
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170**	-	30-40
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Suhkrubiskviit, 2 tasandit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20cm	2		170-180	-	60-80

\* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

\*\* eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20cm	2		180-200	-	60-80
Kaetud õunakook, 2 tasandil	2x tumedast metallist vormi Ø20cm	3+1		170-190	-	70-90
* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						
** eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						

**Grillimine**

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

Kasutatud kuumutusviis:

- Laiapinnaline grill

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







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

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

Tootnud BSH Hausgeräte GmbH ettevõtte Siemens AG kaubamärgi litsentsi all



9001242350  
960831