

SIEMENS

**Selleks et saada toidu valmistamisest sama suurt
naudingut nagu söömisest,**

lugege palun läbi käesolev kasutusjuhend. Siis saate ära kasutada oma auruküpsetusahju kõiki tehnilisi eeliseid.

Kasutusjuhendist leiate olulist ohutusalast teavet. Õpite tundma uue seadme üksikuid osi. Näitame Teile, kuidas ahju samm-sammult seadistada. See on väga lihtne.

Tabelitest leiate andmed ja tasandid paljude levinud roogade jaoks. Kõik meie köögistuudios testitud.

Ja juhul, kui ahju töös peaks teinekord esinema tõrkeid, leiate siit juhised selle kohta, kuidas väiksemaid tõrkeid ise kõrvaldada.

Põhjalik sisukord aitab teil soovitud teemat kiiresti üles leida.

Ja nüüd head isu!

Kasutusjuhend

HB36D.72.
HB36D582.

et

9000 349 806

Sisukord

Ohutusnõuded	5
Kahjustuste põhjused	6
Teie uus seade	8
Juhtpaneel	8
Kuumutusviisid	9
Ahi ja lisatarvikud	10
Veepaak	12
Automaatne kalibreerimine	13
Enne esmakordset kasutamist	14
Esmaseadistused	14
Vee kareduse vahemiku seadistamine	15
Puhastus	16
Seadme käsitsemine	17
Seadme sisselülitamine	17
Seadme väljalülitamine	18
Iga kord pärast kasutamist	19
Seadistusalased soovitused	19
Ajafunktsioonid	21
Signaalkella seadmine	21
Kestuse seadmine	22
Lõpetusaja seadmine hilisemaks	23
Kellaaja seadmine	25
Automaatprogrammid	26
Programmi seadistamine	26
Juhised programmide kohta	28
Programmitabelid	29

Sisukord

Mälu	39
Seadistuste salvestamine mällu	39
Mälu käivitamine	39
Lapselukk	40
Põhiseadistused	40
Automaatne väljalülitus	42
Hooldus ja puhastus	42
Puhastusvahendid	44
Puhastusabi	45
Katlakivi eemaldamise programm	46
Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine	49
Kanderaamistike puhastamine	50
Puhastage ukseklaasid	51
Mida teha tõrke korral?	52
Ahjulambi vahetamine	54
Ukse tihendi vahetamine	55
Klienditeenindus	56
E-number ja FD-number	56
Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks	57
Energia säästmine	57
Keskkonnasõbralik käitlemine	57
Tabelid ja nõuanded	58
Aurutamine	58
Kuum õhk	59
Kuum õhk + aurutamine	59
Köögivili	59

Sisukord

Lisandid ja kaunviljad	61
Liha, linnuliha, kala	62
Liha õrn (madalal temperatuuril) küpsetus	67
Vormiroad, supilisandid	68
Dessert, kompott	68
Koogid ja küpsetised	69
Roogade regenereerimine	73
Sulatamine	73
Taina kergitamine	75
Mahla aurutamine	75
Sissetegemine	76
Sügavkülmutatud tooted	77
Kontrollroad	79

Ohutusnõuded

Lugege käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi.

Seade on ette nähtud üksnes koduses majapidamises kasutamiseks. Kasutage seadet üksnes toidu valmistamiseks.

Täiskasvanud ja lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta kasutada, kui:

- nad ei ole selleks füüsiliselt või vaimselt suutelised või
- neil puuduvad vajalikud teadmised ja kogemused seadme õige ja ohutu kasutamise kohta.

Ärge kunagi laske lastel seadmega mängida.

Kuum ahi

Põletuse oht!

Ärge kunagi puudutage kütteseadmete ja pliitide kuumi pealispindu ja ahju kuumi sisepindu. Avage ahju uks ettevaatlikult. Seadmest paiskub välja auru. Hoidke väikelapsed seadmest eemal.

Põlengu oht!

Ärge kunagi hoidke ahjus süttivaid esemeid.

Lühise oht!

Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei kiilu kunagi seadme kuuma ukse vahele. Toitejuhtme isolatsioon võib sulada.

Põletuse oht!

Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Kanget alkoholi kasutage üksnes väikeses koguses ja avage ahju uks ettevaatlikult.

Kuum lisatarvik

Põletuse oht!

Ärge kunagi võtke kuuma lisatarvikut ahjust välja pajalapi abita.

Kuum vesi

Põletuse oht!

Ärge asuge ahju puhastama kohe pärast väljalülitamist. Auruti alusel olev vesi on veel kuum. Oodake, kuni seade on jahtunud.

Asjatundmatud parandustööd

Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik.

Kui seade on defektne, lülitage vool elektrikilbist välja või eemaldage seadme toitepistik pistikupesast. Pöörduge klienditeenindusse.

Kahjustuste põhjused

Hoidke ahju põhi vaba

Ärge asetage esemeid ahju põhja. Ärge katke seda alumiiniumfooliumiga. Kogunev kuumus võib seadet kahjustada.

Ahju põhi ja auruti alus peavad alati jääma vabaks. Asetage nõu alati restile või aukudega aurutamisplaadile.

Alumiiniumfoolium

Ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga. Ukseklaasi värv võib pöördumatult muutuda.

Nõu

Nõu peab olema kuumus- ja aurukindel. Silikoonist küpsetusvormid ei sobi kasutamiseks kuuma õhu ja auru kombineeritud režiimil.

Ärge kasutage roosteplekkidega nõusid. Juba väikeste plekkide toimel võib ahjus tekkida rooste.

Aurutamine aukudega plaadil

Aukudega aurutamisplaadi kasutamisel asetage plaadi alla alati küpsetusplaat. Eralduv vedelik tilgub selle peale ja ahi jääb puhtaks.

Niisked toiduained

Ärge hoidke niiskeid toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. Need võivad põhjustada rooste tekke.

Puuviljamahl

Ärge katke küpsetusplaati mahlase puuviljakoogi puhul väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl tekitab plekid, mida ei saa enam eemaldada.

**Väga määratud
uksetihend**

Kui uksetihend on väga määratud, ei sulgu seadme uks enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke uksetihend alati puhas ja vajaduse korral vahetage see välja.

Seadme uks tugipinnana

Ärge asetage esemeid avatud ahjuukse peale. Seade võib kahjustuda.

Ahju transportimine

Ärge hoidke ega kandke seadet, hoides kinni uksekäepidemest. Uksekäepide võib küljest murduda.

Hooldus ja puhastus

Ahi on valmistatud kvaliteetsest roostevabast terasest. Vale hoolduse tagajärjel võib ahjus tekkida rooste. Pidage kinni kasutusjuhendis toodud hooldus- ja puhastusjuhistest. Eemaldage ahjust mustus kohe, kui ahi on jahtunud.

Teie uus seade

Sellest peatükist saate teavet järgmiste punktide kohta

- juhtpaneel
- töörežiimid
- ahi ja lisatarvikud

Juhtpaneel



Juhtelement		Kasutamine
Pealüliti	on off	Seadme sisse- ja väljalülitamine
Menüünupud	☐	Kuumutusviisidevalik
	P	Automaatprogrammide valik (vt peatükki: Automaatprogrammid).
	M	Mälu salvestamine ja avamine (vt peatükki: Mälu)
	clean	Puhastusrežiimi valik (vt peatükki: Hooldus ja puhastus)
Navigatsiooninupud	< >	Ekraanil vasakule või paremale liikumine. Muudatused salvestatakse
Pöördnupp		Kellaaja, kestuse, kaalu jmt muutmine. Sisse- ja väljatoomiseks vajutage pöördnupule

Juhtelement		Kasutamine
Funktsiooninupud		Ajafunktsioonide valik (vt peatükki: Ajafunktsioonid)
		Lapseluku sisse- ja väljalülitamine (vt peatükki: Lapselukk)
	i	sisselülitatud seade: päringute esitamine väljalülitatud seade: põhiseadistuste valik (vt peatükki: Põhiseadistused).
Start-nupp	start	Programmi käivitamine
Stop-nupp	stop	lühike vajutus: programmi katkestamine (paus) pikk vajutus: programmi lõpetamine

Kuumutusviisid

Nupuga  jõuate seadme võimalike kuumutusviiside juurde.

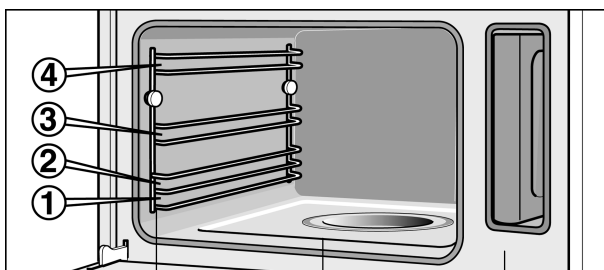
Kuumutusviis		Kasutamine
Kuum õhk	30 - 230 °C	mahlaste kookide, biskviidi, moorpraadide jaoks. Tagaseinas asuv ventilaator jaotab kuumuse ahjus ühtlaselt
Aurutamine	35 - 100 °C	köögivilja, kala, lisandite, puuvilja aurutamiseks ja blanšeerimiseks.
Kuum õhk + aurutamine	120 - 230 °C	liha, vormiroogade ja küpsetiste jaoks. Üheaegselt kasutatakse kuuma õhku ja auru
Regenereerimine	100 - 180 °C	väikeste portsjonite ja küpsetiste jaoks. Valmisroogade säästlik soojendamine. Auru toimetel ei muutu road kuivaks
Kergitamine	35 - 50 °C	pärmitaina ja haputaina jaoks. Tainas kerkib tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril. Auru ja kuuma õhku kasutatakse üheaegselt, tänu sellele ei muutu taina pind kuivaks
Sulatamine	35 - 60 °C	köögivilja, liha, kala ja puuvilja jaoks. Üheaegselt kasutatakse kuuma õhku ja auru. Niiskuse mõjul kandub soojus säästlikult üle roogadele. Road ei muutu kuivaks ega muuda oma kuju
Õrn küpsetus	60 - 120 °C	rostbiifi, tallekintsu jaoks. Sellega jäävad õrnad lihatükid eriti mahlaseks
Eelsoojendus	30 - 70 °C	portselannõude jaoks. Road püsivad eelsoojendatud nõudes kauem kuumad. Joogid püsivad kauem soojad
Soojana hoidmine	60 - 100 °C	roogade soojana hoidmiseks kuni kahe tunni jooksul

Ahi ja lisatarvikud

Ahjus on neli tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Tähelepanu!

- Auruti alust ei tohi kinni katta. Ärge asetage nõud ahju põhja.
- Ärge asetage lisatarvikut tasandite vahele, vastasel korral võib see ümber vajuda.



Kanderaamistikud
lisatarvikutele

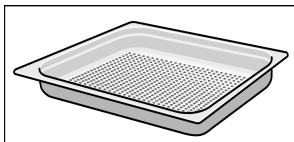
Auruti alus

Veepaak

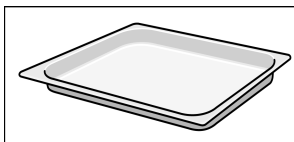
Lisatarvikud

Kasutage üksnes komplekti kuuluvaid või müügiesindustes pakutavaid lisatarvikuid. Need sobivad seadmes kasutamiseks kõige paremini.

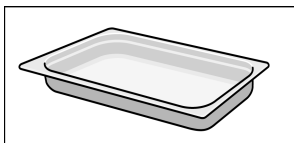
Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:



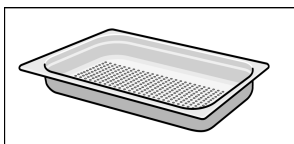
**Aurutamisplaat,
aukudega,
GN $\frac{2}{3}$, 40 mm sügav**
terve kala või suurema
koguse köögiviljade või
marjade aurutamiseks jmt.



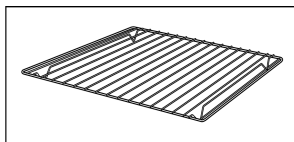
**Aurutamisplaat,
aukudeta,
GN $\frac{2}{3}$, 28 mm sügav
(küpsetusplaat)**
plaadikookide
küpsetamiseks ja
aurutamisel mahatilkuva
vedelikukinnipüüdmiseks



**Aurutamisplaat,
aukudeta,
GN $\frac{1}{3}$, 40 mm sügav**
riisi, kaunviljade ja teravilja
aurutamiseks



**Aurutamisplaat,
aukudega,
GN $\frac{1}{3}$, 40 mm sügav**
köögivilja ja marjade
aurutamiseks ning
ülessulatamiseks



Rest
nõude, kookide ja
ahjuvormide ning praadide
jaoks

Lisatarvikud on saadaval kodumasinat
kauplustes:

Lisatarvik	Tellimisnr
Aurutamisplaat, aukudeta, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm sügav	HZ36D533
Aurutamisplaat, aukudega, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm sügav	HZ36D533G
Aurutamisplaat, aukudeta, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm sügav(küpsetusplaat)	HZ36D532
Aurutamisplaat, aukudeta, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm sügav	HZ36D513
Aurutamisplaat, aukudega, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm sügav	HZ36D513G
rest	HZ36DR
Küpsetuskomplekt	HZ36DB
Puhastuskäsn	643 254
Katlakivi eemaldi	311 138
Kärjestruktuurigamikrokiudlapp	460 770

Aurutamisplaadid võivad ahju töötamise ajal
deformeeruda. Seda põhjustavad suured
temperatuurierinevused. Need võivad tekkida siis,
kui kaetud on vaid üks osa plaadist või kui plaadile
on asetatud sügavkülmutatud toiduaine, näiteks
pitsa.

Veepaak

Kui avate seadme ukse, näete paremal pool veepaaki.

Valage veepaaki ainult värsket kraanivett või süsihappegaasita pudelivett.

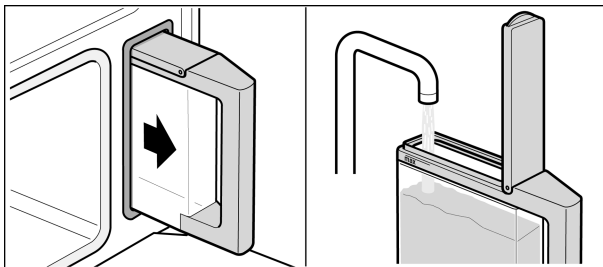
Kui vesi on väga lubjarikas, soovitame kasutada pehmendatud vett.

Suure kloorisisaldusega kraanivee puhul (> 40 mg/l) kasutage süsihappegaasita kloorivaba mineraalvett. Teavet kraanivee kohta saate veevarustustevõttest.

Enne esmakordset kasutamist niisutage paagi kaanes olevat tihendit vähese veega.

Tähelepanu!

Ärge valage veepaaki destilleeritud vett ega teisi vedelikke. Need võivad seadet kahjustada.



Iga kord enne kasutamist

Täitke veepaak iga kord enne kasutamist.

1. Täitke veepaak külma veega kuni märgistuseni "max".
2. Sulgege paagi kaas, nii et see fikseerub kohale.
3. Lükake veepaak korrektselt sisse.

Iga kord pärast kasutamist

Tühjendage veepaak iga kord pärast kasutamist.

1. Tõmmake veepaak aeglaselt ja horisontaalses asendis seadmest välja, nii et ülejäänud vee väljatilkumine ventiilist on välistatud.
2. Valage vesi välja.
3. Kuivatage veepaagi pesa seadmes ja veepaagi kaanes olev tihend.

Teade "Täita veepaak"

Kui veepaak on tühi, kõlab helisignaali. Ekraanile ilmub teade "Täita veepaak". Töö katkeb.

1. Avage ettevaatlikult seadme uks. Seadmest paiskub välja auru.
2. Võtke veepaak välja, täitke kuni märgistuseni ja asetage tagasi kohale.
3. Vajutage start-nupule.

Teade "Täita veepaak?"

Teade ilmub siis, kui reguleerite välja töörežiimi ja veepaak on vaid poolenisti täis.

Kui arvate, et veepaagis olevast veest küpsetamiseks piisab, võite seadme käivitada. Kui ei, siis täitke veepaak kuni märgistuseni "max", asetage veepaak uuesti kohale ja käivitage seade.

Automaatne kalibreerimine

Vee keemistemperatuur sõltub õhurõhust. Kalibreerimisel seadistatakse seade vastavalt paigalduskoha õhurõhule. See toimub automaatselt esimesel aurutamiskorral temperatuuril 100 °C. Seejuures tekib tavalisest rohkem auru.

Pärast kolimist

Et seade kohanduks uue paigalduskohaga automaatselt, lähtestage seade uuesti tehase seadistustele (vt peatükki: Põhiseadistused).

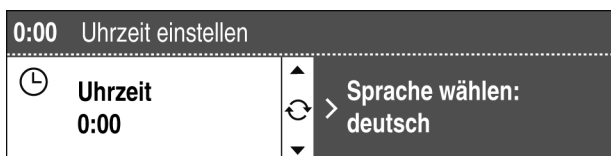
Enne esmakordset kasutamist

Sellest peatükist saate teada,

- kuidas pärast seadme ühendamist vooluvõrku seada kellaaega õigeks
- kuidas muuta tekstiekraani keelt
- kuidas muuta vee kareduse vahemikku
- kuidas seadet enne esmakordset kasutamist puhastada

Esmaseadistused

Pärast seadme ühendamist vooluvõrku ilmub ekraanile "Uhrzeit" (kellaaeg) ja "Sprache wählen" (Keele valik). Reguleerige välja kellaaeg ja vajaduse korral tekstiekraani keel.



Kellaaja seadmine ja keele muutmine

1. Pöördnupuga reguleerige välja õige kellaaeg.
2. Nupuga > liikuge "Sprache wählen" (Keele valik) juurde.
3. Pöördnupuga valige välja soovitud keel.
4. Vajutage nupule ⌚.

Keel ja kellaaeg on salvestatud. Näidikule ilmub õige kellaaeg.

Vee kareduse vahemiku seadistamine

Vee kareduse kontrollimine

Eemaldage seadmest korrapäraselt katlakivi. Vaid nii saate vältida kahjustusi.

Seade annab katlakivi eemaldamise vajadusest automaatselt märku. Seade on eelseadistatud vee kareduse vahemikule II. Muutke väärtust, kui Teie vesi on pehmem või karedam.

Pehmendatud vesi

Katlakivi eemaldamine ei ole vajalik üksnes siis, kui kasutate eranditult pehmendatud vett. Sel juhul lülitage vee kareduse vahemik valikule "väga pehme".

Vee kareduse vahemiku muutmine

Vee kareduse vahemikku saate muute põhiseadistustest, kui seade on välja lülitatud.

1. Hoidke nuppu i all seni, kuni ekraanile ilmub "Keele valik".
2. Keerake pöördnuppu, kuni ekraanile ilmub "Vee kareduse vahemik".
3. Vajutage nupule >.
Ekraanil on markeeritud "2-keskmine".
4. Pöördnupuga muutke vee kareduse vahemikku.
Võimalikud valikud:
väga pehme
1-pehme I
2-keskmine II
3-kare III
4-väga kare IV
5. Põhiseadistustest väljumiseks vajutage nupule i.
Muudatus on salvestatud.

Puhastus

Seadme kuumaks ajamine

Laske tühjal ahjul enne esmakordset kasutamist kuumeneda ja peske puhtaks lisatarvikud.

1. Täitke veepaak veega ja asetage kohale.
2. Seadme sisselülitamiseks vajutage nupule on/off .
Ca 4 sekundi pärast ilmub ekraanile kuumutusviis "Kuum õhk".
3. Keerake pöördnuppu, kuni ekraanile ilmub "Aurutamine".
4. Vajutage start-nupule.
Seade kuumeneb automaatselt temperatuurile 100 °C ja lülitub 20 minuti pärast välja. Kõlab helisignaal.
5. Režiimi lõpetamiseks vajutage stop-nupule.

Jätke seadme uks pisut lahti seniks, kuni seade on kuivanud.

Lisatarvikute eelnev puhastamine

Peske lisatarvikud enne esmakordset kasutamist nõudepesuvahendi ja lapiga hoolikalt puhtaks.

Seadme käsitlemine

Sellest peatükist saate teada,

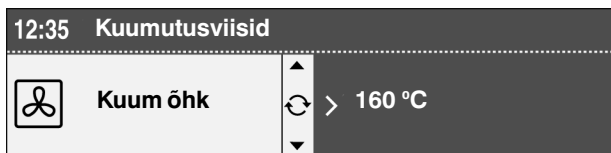
- kuidas seadet sisse ja välja lülitada
- mida pärast igakordset kasutamist silmas pidada

Seadme sisselülitamine

1. Seadme sisselülitamiseks vajutage nupule .
Ekraanile ilmub 4 sekundiks kaubamärk.
Seejärel ilmub ekraanile automaatselt menüü "Kuumutusviisid".

Kuumutusviisi valik

Menüüd "Kuumutusviisid" saate avada ka otse nupuga .



Temperatuuri valik

2. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kuumutusviis.
3. Vajutage nupule .
Soovituslik temperatuur on markeeritud.
4. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kuumutusviis.
5. Vajutage nupule .
Ekraanile ilmub "Signaalkell".
6. Nupuga  liikuge kestuse juurde.
7. Pöördnupuga reguleerige välja soovitud kestus.
8. Vajutage nupule .
9. Seadme käivitamiseks vajutage start-nupule.
Seade hakkab kuumenema. Aurutamise režiimi puhul hakkab aeg jooksmas alles siis, kui kuumenemisaeg on lõppenud.

Kestuse valik

Aktuaalne temperatuur

Vajutage nupule i. Aktuaalne temperatuur ilmub 10 sekundiks näidikule.

Kellaaja kõrval olevad kuumenemiskontrolli kastikesed näitavad ahju temperatuuri tõusu.

Temperatuuri muutmine

Pöördnupuga saate temperatuuri igal ajal muuta. Muudatus võetakse automaatselt üle.

Seadme väljalülitamine



Põletuse oht!

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Pärast aurutamist avage seadme uks ettevaatlikult.

Aeg on möödunud

Kui olete seadistanud kestuse, lülitub seade automaatselt välja. Kõlab helisignaali. Helisignaali lõpetamiseks vajutage nupule ☹.

Seadme väljalülitamiseks vajutage nupule ^{on}/_{off}.
Avage ettevaatlikult seadme uks.

Paus

Vajutage korra stop-nupule. Jahutusventilaator võib edasi töötada. Käivitamiseks vajutage start-nupule.

Kui avate seadme ukse töötamise ajal, siis töö katkeb. Käivitamiseks sulgege seadme uks ja vajutage start-nupule.

Kui olete sisse lülitanud põhiseadistuse "Töö jätkamine pärast ukse sulgemist", ei ole uus käivitamine vajalik (vt peatükki: Põhiseadistused).

Katkestamine

Töö katkestamiseks vajutage pikalt stop-nupule. Seadme väljalülitamiseks vajutage nupule ^{on}/_{off}.
Avage ettevaatlikult seadme uks.

Kui avate seadme ukse, võib jahutusventilaator töötamist jätkata.

Iga kord pärast kasutamist

Tühjendage veepaak

Tühjendage veepaak. Kuivatage veepaagi pesa seadmes ja veepaagi kaanes olev tihend.

Ärge kuivatage veepaaki kuumas ahjus. See kahjustab veepaaki.

Laske ahjul kuivada

Jätke seadme uks pisut lahti seniks, kuni seade on kuivanud.



Põletuse oht!

Auruti alusel olev vesi võib olla kuum. Laske sellel enne ärapühkimist jahtuda.

Pühkige ahi ja auruti alus komplekti kuuluva käsnauga kuivaks ja kuivatage pehme lapiga.

Eemaldage ahjust mustus kohe, kui ahi on jahtunud. Sissekõrbenud mustust on hiljem tunduvalt raskem eemaldada.

Kui köögimööblil või käepidemetel on kondensaatniiskust, pühkige need kuivaks.

Seadistusalased soovitused

Kui valite roa seadistussoovitustest, on optimaalsed seaded juba ette antud.

Võite teha valiku paljude eri kategooriate hulgast. Leiate suure valiku roogasid alates kookidest, leivast-saiast, linnulihast, lihast, kalast ja ulukilihast lõpetades vormiroogade ja valmistoodetega, mille juures on toodud meie seadistussoovitused. Temperatuuri ja kestust saate muuta. Kuumutusviisi muuta ei saa.

Roogade juurde jõuate mitme valikutasandi kaudu. Proovige järele. Tutvuge roogade mitmekesise valikuga.

Roa valik

1. Vajutage nupule .
Ekraanile ilmub kuumutusviis "kuum õhk" ja 160 °C.
2. Keerake pöördnupp vasakule  seadistussoovituste asendisse.

3. Nupuga > liikuge esimese roogade kategooria juurde ja pöördnupuga valige välja soovitud kategooria.

Nupuga > liikuge järgmisele tasandile.
Pöördnupuga tehke järgmine valik.
Lõpuks ilmub näidikule valitud roa seadistus.

4. Vajutage start-nupule.

Režiim käivitub. Soovituslik kestus I→I hakkab ekraanil jooksma.

Aeg on möödunud

Kõlab helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb.
Ekraanile ilmub I→I 0:00. Helisignaali lõpetamiseks vajutage nupule ⊖.

Temperatuuri muutmine

Pöördnupuga saate temperatuuri igal ajal muuta.

Kestuse muutmine

Vajutage nupule ⊕ ja liikuge nupuga > aja juurde.
Pöördnupuga muutke kestust. Sulgege ajafunktsioon nupuga ⊖.

Päringute esitamine

Vajutage korraks nupule i. Uute päringute tegemiseks vajutage uuesti nupule i.

Ajafunktsioonid

Ajafunktsioone avate nupuga . Võimalikud on järgmised funktsioonid:

Kui seade on välja lülitatud:

- Signaalkella seadmine
- Kellaaja seadmine

Kui seade on sisse lülitatud:

- Signaalkella seadmine
- Kestuse seadmine
- Lõpetusaja seadmine hilisemaks

1. Vajutage nupule .
2. Nupuga < või > lülitage soovitud funktsioonile.
3. Pöördnupuga reguleerige välja aeg või kestus.
4. Sulgege ajafunktsioon nupuga .

Funktsioonide väljareguleerimist kirjeldatakse järgnevalt.

Ajafunktsioonide seadmine - lühiülevaade

Signaalkella seadmine

Signaalkell töötab seadmest sõltumatult. Seda võite kasutada köögikellana ja igal ajal välja reguleerida.

1. Vajutage nupule .
2. Pöördnupuga reguleerige välja signaalkella aeg.
3. Sulgege ajafunktsioon nupuga .

Ekraan läheb tagasi eelmisesse olekusse. Näidikule ilmuvad signaalkella sümbol  ja jooksev aeg.

Signaalkella aja muutmine

Vajutage nupule . Järgmiste sekundite jooksul muutke pöördnupuga signaalkella aega. Sulgege ajafunktsioon nupuga .

Pärast signaalkella aja möödumist

Kõlab helisignaali. Ekraanile ilmub  0:00. Helisignaali lõpetamiseks vajutage nupule .

Signaalkella aja kustutamine

Vajutage nupule . Pöördnupuga lähtestage signaalkella aeg tagasi 0:00 peale. Sulgege ajafunktsioon nupuga .

Kestuse seadmine

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

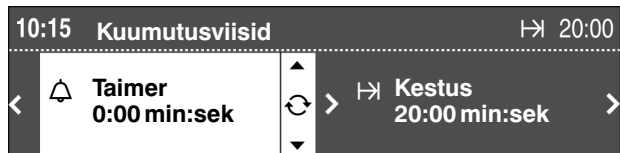
Auruga kuumutusviiside puhul tuleb alati seadistada kestus.

Joonisel toodud näide: aurutada 45 minutit temperatuuril 100 °C.

Eeldus:

Seadistatud on kuumutusviis ja temperatuur.

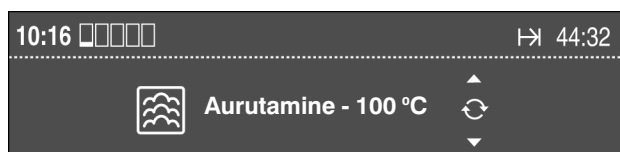
1. Vajutage nupule .



2. Nupuga  või  liikuge kestuse juurde ja pöödnupuga reguleerige kestus välja.



3. Sulgege ajafunktsioon nupuga .
4. Kui kuumutusviis ei ole veel käivitunud, vajutage start-nupule.
Aeg  hakkab ekraanil jooksuma.
Aurutamise programmi puhul hakkab aeg jooksuma alles siis, kui kuumenemisaeg on lõppenud.



Aja muutmine

Vajutage nupule . Nupuga > või < liikuge kestuse juurde ja pöödnupuga muutke kestust. Sulgege ajafunktsioon nupuga .

Aeg on möödunud

Kõlab helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanile ilmub kestus $\rightarrow$ 0:00. Helisignaali lõpetamiseks vajutage nupule .

Kestuse kustutamine

Vajutage nupule . Nupuga > või < liikuge kestuse juurde ja pöödnupuga seadke kestus 0:00 peale. Näidikule ilmub seatud kuumutusviis ja temperatuur. Kuuma õhu puhul: Vajutage start-nupule, töö jätkub ilma kestuseta.

Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Roa valmimise aja võite seada hilisemaks. Seade käivitub automaatselt ja roog on valmis soovitud ajal.

Võite roa näiteks hommikul ahju panna ja seadistada ahju nii, et see on lõunaks valmis.

Jälgige, et toiduained ei jää ahju liiga kauaks ega rikne.

Mõne programmi puhul ei saa lõpetusaega hilisemaks seada.

Kuumenemisaeg auru tekkeks tuleb kestusele juurde arvutada. Seatud lõpetusaeg võib seega kuumenemisaja võrra pikeneda.

Joonisel toodud näide: Kell on 9:30, roa valmimiseks kulub 45 minutit, roog peab aga valmis olema alles 12:45.

Eeldus:

Seatud režiim ei ole käivitatud. Kestus on seatud. Ajafunktsioonid  on avatud.



1. Nupuga liikuge > lõpetusaja juurde.



2. Pöördnupuga nihutage lõpetusaeg hilisemaks.

3. Sulgege ajafunktsioon nupuga ⊖.

4. Kinnitage start-nupuga.

Seadistus on üle võetud. Seade on ooterežiimil. Ekraanile ilmub lõpetusaeg →l. Režiim käivitub õigel hetkel. Aeg hakkab ekraanil jooksuma.

Lõpetusaja muutmine

See on võimalik seni, kuni seade on ooterežiimil. Vajutage nupule ⊖. Nupuga > või < liikuge lõpetusaja juurde ja pöödnupuga muutke lõpetusaega. Sulgege ajafunktsioon nupuga ⊖.

Aeg on möödunud

Kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb. Kestus l→l on 0:00 peal. Helisignaali lõpetamiseks vajutage nupule ⊖.

Lõpetusaja kustutamine

See on võimalik seni, kuni seade on ooterežiimil. Vajutage nupule ⊖. Nupuga > või < lülitage lõpetusajale. Keerake pöördnuppu vasakule, kuni näit kustub. Seatud aeg jookseb kohe lõpuni.

Kellaaja seadmine

Kellaaja seadmiseks või muutmiseks peab seade olema välja lülitatud.

Pärast voolukatkestust

Pärast voolukatkestust ilmub ekraanile "Kellaaja seadmine".

1. Pöördnupuga reguleerige välja õige kellaag. Seatud keel ei muutu pärast voolukatkestust.

2. Vajutage nupule ⌚.
Kellaag on üle võetud.

Kellaaja muutmine

Näide: Suveaja muutmine talveajaks.

1. Vajutage nupule ⌚.
2. Nupuga > liikuge kellaaja ⌚ juurde ja muutke kellaaga pöördnupuga.
3. Sulgege ajafunktsioon nupuga ⌚.

Kellaaja näidu muutmine

Kui seade on välja lülitatud, ilmub ekraanile õige kellaag. Seda näitu võite muuta või välja lülitada (vt peatükki: Põhiseadistused).

Automaatprogrammid

Sellest peatükist leiate

- juhiseid automaatprogrammide seadistamiseks
- nõuandeid ja soovitusi programmide kohta
- ülevaate programmidest, mida on võimalik valida (programmitabelid)

Automaatprogrammidega on roogade valmistamine väga lihtne. Olemas on 16 programmirühma ühtekokku 70 programmiga.

Programmi seadistamine

Pidage kinni programmide kohta toodud juhistest. Valige programmitabelitest sobiv programm.

Joonisel toodud näide: Soovite aurutada 500 g värsket kanafilee.

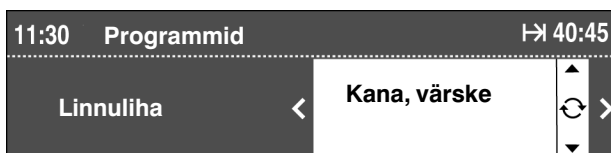
- Programmirühm "Linnuliha"
- Programm "Kanafilee, värske, aurutatud"

Programmirühma valik



1. Vajutage nupule .
- Ekraanile ilmub esimene programmirühm "Köögivil".
2. Keerake pöördnuppu, kuni ekraanile ilmub soovitud programmirühm.

Programmi valik



3. Programmirühma esimese programmi markeerimiseks vajutage nupule >.
4. Keerake pöördnuppu, kuni ekraanile ilmub soovitud programm.

Kaalu sisestamine



5. Soovitusliku kaalu markeerimiseks vajutage nupule >.
6. Toiduaine kaalu sisestamiseks keerake pöördnuppu.
7. Vajutage nupule >.
Ekraanile ilmub eraldi kohandamine
– +.
8. Aurutamistulemuse kohandamiseks keerake pöördnuppu:
vasakule: aurutamistulemus vähem intensiivsem
paremale: aurutamistulemus intensiivsem
Aurutamistulemust saate üheaegselt püsivalt kohandada ka kõikide programmide jaoks (vt peatükki: Põhiseadistused).
9. Programmi käivitamiseks vajutage start-nupule.

Programmi kestus hakkab ekraanil jooksmas. Kuumenemiskontrolli sümbol ei sütti.

Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Mõne programmi puhul võite seada lõpetusaja hilisemaks. Programm käivitub hiljem ja lõpeb soovitud kellaajal (vt peatükki: Ajafunktsioonid).

Programmi lõpp

Kõlab helisignaal. Seade lülitub välja. Vajutage stop-nupule.



Põletuse oht!

Seadme ust avades võib seadme väljast paiskuda kuuma auru. Pärast aurutamist avage seadme uks ettevaatlikult.

Programmi katkestamine

Vajutage pikalt stop-nupule.

Juhised programmide kohta

Nõu

Kõik programmid on ette nähtud toidu valmistamiseks ühel tasandil.

Küpsetustulemust saate vastavalt roogade kogusele ja kvaliteedile muuta.

Kasutage soovitatud nõud. Seda nõud on kasutatud kõikide läbiproovitud roogade küpsetamisel. Muu nõu kasutamisel võib küpsetustulemus olla teistsugune.

Aukudega nõus küpsetamisel asetage lisaks tasandile 1 aukudeta nõu. Eralduv vedelik tilgub selle peale.

Kogus/kaal

Asetage road nõusse maksimaalselt 4 cm paksuselt.

Automaatprogrammi jaoks on vaja roa kaalu. Üksikute tükkide puhul sisestage alati suurima tüki kaal. Kogukaal peab jääma etteantud kaaluvahemiku piiresse.

Küpsetusaeg

Pärast programmi käivitamist ilmub ekraanile küpsetusaeg. See võib esimese 10 minuti jooksul muutuda, kuna kuumenemisaeg sõltub muu hulgas toiduaine ja vee temperatuurist.

Programmitabelid

Sellest peatükist leiate kõik programmirühmad ja nende programmid. Enne roa valmistamist konkreetse programmiga pöörake tähelepanu juhisteile.

Köögivili

Maitsestage köögivilja alles pärast valmimist.

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Lillkapsaaurutamine / õisikutes*	ühesuguse suurusega õisikud	aukudega aurutamisplaat + küpsetusplaat	3 1
Brokoliõisikuteaurutamine*	ühesuguse suurusega õisikud	aukudega aurutamisplaat + küpsetusplaat	3 1
Roheliste ubade aurutamine*	-	aukudega aurutamisplaat + küpsetusplaat	3 1
Viilutatud porgandite aurutamine*	ca 3 mm paksused viilud	aukudega aurutamisplaat + küpsetusplaat	3 1
Viilutatud nuikapsa aurutamine*	ca 3 mm paksused viilud	aukudega aurutamisplaat + küpsetusplaat	3 1
Rooskapsaaurutamine*	-	aukudega aurutamisplaat + küpsetusplaat	3 1
Spargli aurutamine / valge spargel*	-	aukudega aurutamisplaat + küpsetusplaat	3 1
Spargli aurutamine / roheline spargel*	-	aukudega aurutamisplaat + küpsetusplaat	3 1
Külmutatud segaköögivilja aurutamine	-	aukudega aurutamisplaat + küpsetusplaat	3 1
* Selle programmi puhul saate lõpetusaega hilisemaks seada			

Kartulid

Maitsestage kartuleid alles pärast valmimist.

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Koorega keedetud kartulid*	keskmisega suurusega, veerandikeks lõigatud, ühe tüki kaal 30 - 40 g	aukudega	3
		aurutamisplaat + küpsetusplaat	1
Keedetud kartulid*	keskmisesuurusega, Ø 4 - 5 cm	aukudega	3
		aurutamisplaat + küpsetusplaat	1

* Selle programmi puhul saate lõpetusaega hilisemaks seada

Teraviljatooted

Kaaluge aurutatav toode ära ja lisage õiges vahekorras vett:

Riis 1 : 1,5

Kuskuss 1 : 1

Hirss 1 : 3

Läätsed 1 : 2

Sisestage kaal ilma vedelikuta.

Pärast aurutamist segage teraviljatooted läbi.

Nii imbub ülejäänud vesi kiiresti sisse.

Risoto valmistamine

Lisage risotole vett vahekorras 1 : 2. Sisestage kaaluna kogukaal koos veega. Umbes 15 minuti pärast ilmub teade "Läbi segada". Segage risoto läbi ja vajutage start-nupule.

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Riis / pikateraline riis	max 0,75 kg	aukudeta aurutamisplaat	2
Riis / Basmati riis	max 0,75 kg	aukudeta aurutamisplaat	2
Riis / metsik riis	max 0,75 kg	aukudeta aurutamisplaat	2

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Kuskuss	max 0,75 kg	aukudeta aurutamisplaat	2
Hirss	max 0,55 kg	aukudeta aurutamisplaat	2
Risoto	max 2 kg	aukudeta aurutamisplaat	2
Läätsed	max 0,55 kg	aukudeta aurutamisplaat	2

Vormiroog

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Vormiroog, soolane, keedetud ainetest*	max 4 cm paksune	rest + ahjuvorm	2
Vormiroog, magus*	max 4 cm paksune	rest + ahjuvorm	2

* Selle programmi puhul saate lõpetusaega hilisemaks seada

Linnuliha

Ärge asetage kanafileeid või kanatükke nõusse üksteise peale.
Kanatükid võite eelnevalt marineerida.

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Kana, värsked	kogukaal 0,7 - 1,5 kg	rest + küpsetusplaat	2
Kanatükid, värsked	ühe tüki kaal 0,04 - 0,35 kg	rest + küpsetusplaat	2
Part, värsked	kogukaal 1 - 2 kg	rest + küpsetusplaat	2
Kanafilee, värsked, aurutatud	kogukaal 0,2 - 1,5 kg	aukudega aurutamisplaat + küpsetusplaat	3 1

Veiseliha

Rostbiifi jaoks on soovitatav kasutada pakse rostbiifilõike.

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Moorpraad, värsked*	1 - 1,5 kg	küpsetusplaat	2
Rostbiif, värsked, õrn küpsetus / rostbiif, poolküps**	kogukaal 1 - 2 kg	küpsetusplaat	2
Rostbiif, värsked, õrn küpsetus / rostbiif, inglispärane**	kogukaal 1 - 2 kg	küpsetusplaat	2

* Selle programmi puhul saate lõpetusaega hilisemaks seada

** liha eelnevalt suurel kuumusel pruunistada

Vasikaliha

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Praad, värsked / taine praad*	1 - 2 kg	rest + küpsetusplaat	2
Praad, värsked / läbikasvanud praad*	1 - 2 kg	rest + küpsetusplaat	2
Filee, täidetud*	1 - 2 kg	rest + küpsetusplaat	2

* Selle programmi puhul saate lõpetusaega hilisemaks seada

Sealiha

Tehke kamarasse eelnevalt sisselõiked suunaga keskelt äärtesse.

Kamaraga praad õnnestub kõige paremini abalihast.

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Kaelakarbonaad, kondita, värsked*	1 - 2 kg	rest + küpsetusplaat	2
Kamaraga praad, värsked*	0,8 - kg	rest + küpsetusplaat	2
Küpsetatud vorstikesed*	-	aukudega + aukudeta aurutamisplaat	3 1

* Selle programmi puhul saate lõpetusaega hilisemaks seada

Talleliha

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Kints, värske / kondita, küps	1 - 2 kg	rest + küpsetusplaat	2
Kints, värske / kondita, poolküps, õrn küpsetus*	1 - 2 kg	küpsetusplaat	2
* liha eelnevalt suurel kuumusel pruunistada			

Hakkpraad

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
värskest hakklihast	Kogukaal 0,5 - 2 kg	küpsetusplaat	2

Kala

Kala valmistamisel määrige aukudega aurutamisplaati rasvainega.

Ärge asetage terveid kalu, kalafileeid või kalapulki üksteise peale. Sisestage raskeima kala kaal ja valige võimaluse korral ühesuurused kalad.

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Terve värske kala aurutamine	0,3 - 2 kg	aukudega aurutamisplaat	3
		+ küpsetusplaat	1
Kalafilee aurutamine / kalafilee, värske	max 2,5 cm paksune	aukudega aurutamisplaat	3
		+ küpsetusplaat	1
Kalafilee aurutamine / kala, külmutatud	max 2,5 cm paksune	aukudega aurutamisplaat	3
		+ küpsetusplaat	1
Teokarbid	-	aukudega aurutamisplaat	3
		+ küpsetusplaat	1
Paneeritud tindikalarõngad, külmutatud	0,5 - 1,25 kg	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2
Kalapulgad	0,5 - 1 kg	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2

Koogid, dessert

Palmiksaia küpsetamine

Laske pärmitalnal auruküpsetusahjus 40 °C juures pool tundi kerkida.

Puuviljakompoti valmistamine

Programm sobib ainult kivide ja südamikuga puuvilja jaoks. Kaaluge puuviljad ära, lisage vett ca ⅓ ulatuses puuviljade kogusest ning maitsestage suhkruga ja maitseainetega.

Riisipudru valmistamine

Kaaluge riis ära ja lisage riisi kogusega võrreldes 2,5-kordne kogus piima. Valage riis ja piim nõusse, nii et kihi paksus on max 2,5 cm. Pärast aurutamist segage läbi. Järelejäanud piim imbub kiiresti pudru sisse.

Jogurti valmistamine

Kuumutage piim pliidiplaadil temperatuurile 90 °C. Seejärel jahutage temperatuurile 40 °C. Kõrgpastöriseeritud piima ei ole vaja kuumutada.

100 ml piima kohta lisage üks kuni kaks teelusikat maitsestatamata jogurtit või vastav kogus jogurtifermenti. Valage segu puhastesse purkidesse ja sulgege need kaanega.

Pärast valmistamist laske purkidel külmkapis jahtuda.

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Palmiksai	0,6 - 1,8 kg	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2
Liivatainakook	0,8 - 2 kg	rasvainegamääritud lahtikäivkoogivorm Ø 26 cm + rest	2
Marjakompott*	-	küpsetusplaat	2
Riisipuder	-	küpsetusplaat	2
Jogurt purkides	-	purgid + aukudega aurutamisplaat	2

* Selle programmi puhul saate lõpetusaega hilisemaks seada

Leib-sai, kuklid

Leiva-saia küpsetamine

Programmid on ette nähtud ilma vormita ahju asetatud leiva- ja saiapätside küpsetamiseks. Tainas ei tohiks olla liiga vedel. Tehke tainasse enne küpsetamist terava noaga mitu ca 1 cm sügavust sisselõiget.

Taina kergitamine ja küpsetamine

Ca 20 minuti pärast ilmub teade "Teha leiba sisselõiked". Tehke leivasse või saiasse sisselõiked ja vajutage start-nupule.

Värskete kuklite küpsetamine

Kuklid peaksid olema ühesuguse kaaluga. Sisestage ühe kukli kaal.

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Segajahust leib / küpsetamine*	0,6 - 2 kg	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2
Segajahust leib / kergitamine ja küpsetamine	pöörake tähelepanu teatele	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2
Rukkileib / küpsetamine*	0,6 - 2 kg	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2
Rukkileib / kergitamine ja küpsetamine	pöörake tähelepanu teatele	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2
Sai / küpsetamine*	0,4-2 kg	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2
Sai / kergitamine ja küpsetamine	pöörake tähelepanu teatele	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2
Kuklid / värskete kuklite küpsetamine	ühe kukli kaal 0,05 - 0,1 kg	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2
Kuklid / külmutatud kuklite küpsetamine	kogukaal 0,2 - 1 kg	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2

* Selle programmi puhul saate lõpetusaega hilisemaks seada

Regenereerimine

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
1 portsjon*	-	rest	2
2 portsjonit*	-	rest	2
Lisandid, keedetud*	-	küpsetusplaat	2
Köögivil, keedetud*	-	küpsetusplaat	2
Pitsa, küpsetatud / Õhukesepõhjalinepitsa*	-	rest + küpsetusplaat	3
Pitsa, küpsetatud / Paksupõhjaline pitsa*	-	rest + küpsetusplaat	3
* Selle programmi puhul saate lõpetusaega hilisemaks seada			

Sulatamine

Külmutage toiduained võimalike õhukeste portsjonitena temperatuuril -18°C . Ärge külmutage toiduaineid liiga suurtes kogustes. Ülessulatatud toiduained ei säili nii kaua ja riknevad kiiremini kui värsked tooted.

Sulutage rooga külmutuskotis, taldrikul või aukudega aurutamisplaadil. Selle alla asetage alati küpsetusplaat. Nii ei jää toiduained sulamisel tekkivasse vette ja ahi jääb puhtaks.

Kõik sulatusprogrammid käivad tooreste toiduainete kohta.

Vajaduse korral jagage roog vahepeal mitmeks tükiks või võtke juba sulanud tükid ahjust välja.

Laske toiduainetel pärast ülessulamist temperatuuride tasakaalustamiseks olla ahjus veel 5 - 15 minutit.



Oht tervisele!

Loomsete toiduainete sulatamisel tuleb sulamisel tekkiv vedelik kindlasti ära valada. See ei tohi kokku puutuda teiste toiduainetega. Bakterid võivad üle kanduda.

Laske auruküpsetusahjul pärast sulatamist töötada 15 minutit kuuma õhu režiimil temperatuuril 180°C .

Kalafilee sulatamine

Ärge asetage kalafileesid kunagi üksteise peale.

Terve linnu sulatamine

Enne sulatamist eemaldage pakend.

Laskel linnul pärast sulatamist veel ahjus olla.

Suurel linnul (nt kalkunil) võite 30 minuti pärast siseelundid välja võtta.

Liha sulatamine

Selle programmiga võite üles sulatada üksikuid praetükke.

Puuvilja sulatamine

Kui soovite puuvilja vaid üles sulatada, kohandage seadistust eraldi.

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Kala /Terve kala	max 3 cm paksune	aukudega aurutamisplaat	3
		+ küpsetusplaat	1
Kala / kalafilee	max 2,5 cm paksune	aukudega aurutamisplaat	3
		+ küpsetusplaat	1
Terve lind	max 1,5 kg	aukudega aurutamisplaat	3
		+ küpsetusplaat	1
Liha	max tükikaal 1,5 kg	aukudega aurutamisplaat	3
		+ küpsetusplaat	1
Marjad	-	aukudega aurutamisplaat	3
		+ küpsetusplaat	1

Muu kasutusotstarve

Pudelite desinfitseerimine

Puhastage pudelid alati kohe pärast joomist pudeliharjaga. Seejärel peske nõudepesumasinas.

Asetage pudelid aukudega aurutamisplaadile nii, et need ei puutu üksteisega kokku.

Kuivatage pudelid pärast desinfitseerimist puhta lapiga. Protsess on võrreldav tavalise keetmisega.

Sissetegemine

Programm sobib kasutamiseks kividega või südamikuga puuviljade ning köögiviljade puhul (v.a oad).

Kõrvits blanšeerige enne sissetegemist.

Programm on arvestatud üheliitriliste purkide jaoks. Suuremate või väiksemate purkide puhul tuleb seadistust eraldi kohandada.

Pärast programmi lõppu avage seadme uks, et vältida järelküpsemist. Laske purkidel veel mõni minut ahjus jahtuda.

Programm on ette nähtud kõvade puuviljade jaoks. Kui kasutatakse puuviljad ei ole enam täiesti kõvad, reguleerige seadistust eraldi.

Munade keetmine

Torgake munad enne keetmist läbi. Ärge asetage mune üksteise peale. Suurus M vastab ca 50 g munale.

Programm	Märkused	Nõu/lisatarvik	Tasand
Pudelitedesinfitseerimine*	-	aukudega plaat	2
Sissetegemine	üheliitrilised purgid	aukudega plaat + küpsetusplaat	3 1
Munad / kõvaks keedetud munad*	munad, suurus M, max 1,8 kg	aukudega plaat + küpsetusplaat	3 1
Munad / vedelad munad*	munad, suurus M, max 1 kg	aukudega plaat + küpsetusplaat	3 1

* Selle programmi puhul saate lõpetusaega hilisemaks seada

Mälu

Mälu võimaldab salvestada enda koostatud programmi ja seda nupulevajutamisega avada. Mälu on otstarbekas kasutada roogade puhul, mida valmistate eriti sageli.

Seadistuste salvestamine mälu

1. Seadistage soovitud režiim. Ärge käivitage.
2. Hoidke nuppu **M** all seni, kuni ekraanile ilmub "Mälu salvestatud".

Seadistus on salvestatud ja seda saab igal ajal käivitada.

Mõne teise seadistuse salvestamine

Seadistage uuesti ja salvestage nupuga **M**. Vana seadistus kirjutatakse üle.

Mälu käivitamine

Salvestatud seadistust saate igal ajal käivitada.

1. Vajutage korra nupule **M**.
2. Vajutage start-nupule.

Mälu salvestatud seadistus käivitub.

Seadistuse muutmine

Seadistust saate igal ajal muuta. Kui käivitate mälu järgmisel korral, ilmub näidikule taas algsest salvestatud seadistus.

Lapselukk

Et lapsed seadet kogemata sisse ei lülitaks ega kulgevat režiimi ei muudaks, on seade varustatud lapselukuga.

Lapseluku aktiveerimine

Hoidke nuppu  ca 4 sekundit alla, kuni süttib sümbol .

Juhtpaneel on lukustatud.

Lapseluku mahavõtmine

Hoidke nuppu  all, kuni sümbol  kustub. Võite seadistada uuesti.

Märkus

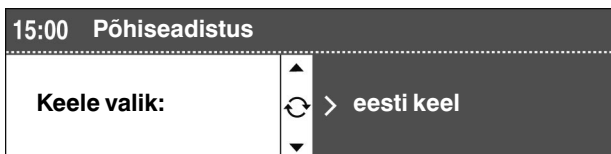
Hoolimata aktiveeritud lapselukust võite seadet välja lülitada, helisignaali nupuga  välja lülitada, režiimi stop-nupuga katkestada ja signaalkella seadistada.

Põhiseadistused

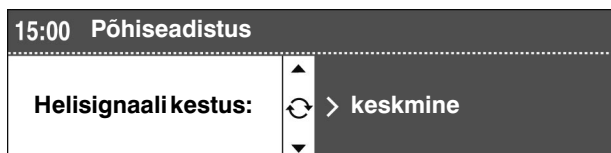
Seade on varustatud erinevate põhiseadistustega, mis on paika pandud tehases. Neid põhiseadistusi saate oma vajaduse korral muuta.

Kui soovite kõiki muudatusi tühistada, võite tehase seadistused uuesti taastada.

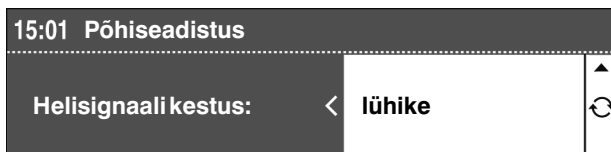
Seade peab olema välja lülitatud.



1. Hoidke nuppu  ca 4 sekundit all, kuni ekraanile ilmub "Keele valik".



- Keerake pöördnuppu, kuni ekraanile ilmub soovitud seadistus.



- Väärtuse markeerimiseks vajutage nupule >.
- Keerake pöördnuppu, kuni ekraanile ilmub soovitud väärtus.
- Põhiseadistustest lahkumiseks hoidke nuppu i ca 4 sekundit all.
Muudatus on salvestatud.

Muuta saab järgmisi põhiseadistusi:

Põhiseadistus	Funktsioon	Võimalikud seadistused
Keele valik	Tekstiekraani keele muutmine	30 erinevat keelt
Helisignaali kestus	Režiimi lõppedes kõlava helisignaali pikkuse seadistamine	lühike keskmine pikk
Helisignaali nupule vajutamisel	Nupule vajutamisel kõlava helisignaali sisse- või väljalülitamine	seesväljas
Ekraani eredus	Ekraani ereduse muutmine	päev keskmine öö
Kontrastsus	Ekraani kontrastsuse muutmine	7 astet –  +
Kell näit	Kell näit väljalülitatud seadmel	väljas analoog 1 analoog 2 analoog 3 digitaal
Edasi pärast ukse sulgemist	Uus käivitamine pärast seadme ukse sulgemist jääb ära	väljas automaatne
Eraldi kohandamine	Aurutamistulemusereguleerimine programmide puhul intensiivsemaks või vähem intensiivsemaks	7 astet –  +
Kaubamärgi näit	Kaubamärgi näit seadme sisse- või väljalülitamisel	sees väljas

Põhiseadistus	Funktsioon	Võimalikud seadistused
Vee kareduse vahemik	Vee kareduse vahemiku seadmine	väga pehme 1-pehme 2-keskmise 3-kare 4-väga kare
Aurutamise kuumenemissignaali	Näitab kuumenemisetapi lõppu auruga kuumutusviiside puhul	seesväljas
Tehase seadistuste taastamine	Seadme lähtestamine tehase seadistustele: – kõik muudatused põhiseadistustes kustutatakse – mälu kustutatakse – seade kalibreerub automaatselt uuesti	mittelähtestada lähtestada

Automaatne väljalülitus

Kui Te ei ole seadistusi mitme tunni jooksul muutnud, aktiveerub automaatne väljalülitus. Näidikule ilmub tekst "Automaatne väljalülitus".

Automaatse väljalülituse mahavõtmiseks vajutage mis tahes nupule. Nüüd võite seadistada uuesti.

Hooldus ja puhastus

Sellest peatükist saate teavet järgmiste punktide kohta

- Seadme hooldamine ja puhastamine
- Puhastusained ja -abivahendid
- Puhastamise režiim
- Katlakivi eemaldamise režiim



Lühise oht!

Seadme puhastamiseks ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.

Tähelepanu!

Pinnakahjustuste oht! Ärge kasutage

- tugevatoimelisi ja küürivaid puhastusvahendeid,
- ahjupuhastusvahendeid,
- söövitava ja abrasiivse toimega ning kloorisisaldavaid puhastusvahendeid,
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.

Kui selline vahend satub esipaneelile, peske see kohe veega maha.

Eemaldage ahjust mustus kohe, kui ahi on jahtunud. Sissekõrbenud mustust on hiljem tunduvalt raskem eemaldada.

Suurema määrdumuse korral kasutage puhastusabi programmi (vt peatükki: Puhastusabi).

Soolad on väga agressiivse toimega ja võivad põhjustada roostet. Eemaldage teravate kastmete (ketšup, sinep) ja soolaste roogade jägid ahjust kohe pärast ahju jahtumist.

Puhastuskäsn

Komplekti kuuluv puhastuskäsn on väga hea imavusega. Kasutage puhastuskäsna üksnes ahju puhastamiseks ja jääkvee eemaldamiseks auruti aluselt.

Peske puhastuskäsn enne esmakordset kasutamist hoolikalt puhtaks. Puhastuskäsna saate pesta pesumasinas.

Mikrokiudlapp

Kärjestruktuuriga mikrokiudlapp on ideaalne tundlike pindade, näiteks klaas-, klaaskeraamiliste, roostevabast terasest ja alumiiniumpindade puhastamiseks (artikli nr 460 770, saadaval ka Interneti-kaupluses). See eemaldab ühekorraga vee ja rasva.

Puhastusvahendid

Seadme välispind	Nõudepesuvahendilahus- kuivatage pehme lapiga
alumiiniumistesipaneeliga	Mahedatoimeline aknapesuvahend - pühkige pinda pehme lapi või ebemetevaba mikrokiudlapiga horisontaalselt ja survet rakendamata
roostevaba esipaneeliga	Nõudepesuvahendilahus - kuivatage pehme lapiga Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe Klienditeeninduses ja müügiesindustes on saadaval sobivad vahendid roostevaba terase puhastamiseks
Ahju sisepind	Kuum nõudepesuvahendilahus või äädikalahus Kasutage komplekti kuuluvat puhastuskäsna või pehmet nõudepesuharja. Ärge kasutage terasest küürimiskäsna! Ahjus võib tekkida rooste. Suure määrdumuse korral kasutage üksnes soovitatud ahju-/grillipuhastusgeeli (artikli nr 463582, saadaval ka Interneti-kaupluses.) Pidage kinni tootja juhistest. Teised ahjupuhastusvahendid võivad seadet kahjustada. Ahjulamp ja ahjuukse, lambi ja auruti aluse tihendid ei tohi geeliga kokku puutuda. Laske kuni 12 tundi toimida ja ärge lülitage seadet selle aja vältel sisse. Seejärel peske ahi veega (kasutades nt pihustit) hoolikalt puhtaks, et eemaldada kõik geeli jäägid.
Auruti alus	Kuum nõudepesuvahendilahus või äädikalahus
Ahju välistihend	Kuumnõudepesuvahendilahus
Veepaak	Nõudepesuvahendilahus, ärge peske nõudepesumasinas!
Veepaagi pesa	Iga kord pärast kasutamist hõõruge kuivaks
Kaane tihend	Iga kord pärast kasutamist kuivatage hoolikalt
Kanderaamistik	Kuum nõudepesuvahendilahus või nõudepesumasin
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend
Tarvik	Leotage kuumas nõudepesuvahendilahuses. Puhastage harja või käsna või peske nõudepesumasinas Tärglist sisaldavatest toiduainetest (nt riis) tingitud värvimuutused eemaldage äädikalahusega

Puhastusabi

Puhastusabi programm lahustab ahjus oleva mustuse auru abil. Seejärel on mustust kerge eemaldada.

Puhastusabi programm kestab umbes 30 minutit.

Märkus:

Puhastusabi katkemisel seadme töö blokeerub. Seadet saab uuesti kasutada alles pärast 1. ja 2. loputamist, et vältida puhastusvahendi jäämist seadmesse.

Ettevalmistus

Laske ahjul jahtuda ja võtke lisatarvikud välja. Komplekti kuuluva puhastuskäsnaga puhastage auruti alus.

Täitke veepaak veega kuni märgistuseni "max". Valage ahju põhjas olevale auruti alusele tilgake nõudepesuvahendit.

Puhastusabi programmi käivitamine

1. Vajutage clean-nupule.
Ekraanile ilmub "Puhastamine".
2. Vajutage start-nupule.
Puhastusabi programm käivitub. Ahju lamp on välja lülitatud.

1. loputamine

Ca 30 minuti pärast kõlab helisignaal. Ekraanile ilmub "Alus tühjendada ja seade puhtaks pühkida".

1. Võtke kandraamistikud ahjust välja ja puhastage (vt peatükk: Kandraamistike eemaldamine).
2. Pühkige ahjus ja auruti alusel olev mustus pehme harja ja puhastuskäsna abi kokkul.
3. Täitke veepaak vajaduse korral veega ja asetage kohale.
4. Vajutage start-nupule.
Seade loputab. Ekraanile ilmub "1. loputamine".

2. loputamine

Veidi aja pärast ilmub ekraanile "Alus tühjendada".

1. Peske puhastuskäsn korralikult puhtaks.
2. Eemaldage jääkvesi puhastuskäsnaga auruti aluselt.

3. Vajutage start-nupule.

Seade loputab. Ekraanile ilmub "2. loputamine".

Pärast teist loputamist ilmub ekraanile "Alus tühjendada".

4. Vajutage stop-nupule.

Jääkvee eemaldamine

Eemaldage jääkvesi puhastuskäsnaga auruti aluselt. Pühkige ahi puhastuskäsnaga puhtaks ja kuivatage pehme lapiga.

Puhastusabi katkestamine

1. Vajutage pikalt stop-nupule.

Puhastusabi katkeb.

Selleks et seadmesse ei jääks nõudepesuvahendit, tuleb pärast programmi katkemist loputada 2x.

2. Vajutage start-nupule.

Ekraanile ilmub "Alus tühjendada ja seade puhtaks pühkida".

Toimige nüüd samamoodi nagu punktis "1. loputamine" kirjeldatud.

Katlakivi eemaldamise programm

Selleks et seade oleks pikaajaliselt töökindel, tuleb seda teatud ajavahemike järel puhastada katlakivist. Seda tuleb meelde näit "Katlakivi eemaldamine".

Katlakivi eemaldamine võtab aega umbes 30 minutit.

Katlakivi eemaldamine ei ole vajalik üksnes siis, kui kasutate eranditult pehmendatud vett.

Märkus:

Katlakivi eemaldamise katkemisel seadme töö blokeerub. Seadet saab uuesti kasutada alles pärast 1. ja 2. loputamist, et vältida katlakivi eemaldamise vahendi jäämist seadmesse.

Katlakivi eemaldi

Katlakivi eemaldamiseks kasutage vedelat katlakivieemaldit (artikli nr 311138, saadaval ka Interneti-kaupluses.) Teised katlakivieemaldid võivad seadet kahjustada.

1. Segage kokku 300 ml vett ja 60 ml vedelat katlakivieemaldit.
2. Valage veepaak tühjaks ja täitke katlakivi eemaldamise lahusega.

Tähelepanu!

Ärge valage lahust juhtpaneelile ja teistele tundlikele pindadele. Lahuse sattumisel nimetatud pindadele eemaldage lahus kohe veega.

Katlakivi eemaldamise programmi käivitamine

Ahi peab olema täielikult jahtunud.

1. Vajutage clean-nupule.
Ekraanile ilmub "Puhastamine".
2. Keerake pöördnuppu, kuni ekraanile ilmub "Katlakivi eemaldamine".
3. Vajutage start-nupule.
Katlakivi eemaldamise programm käivitub.
Ahju lamp on välja lülitatud.

1. loputamine

Ca 30 minuti pärast kõlab helisignaali. Ekraanile ilmub "Alus tühjendada ja veepaak uuesti täita".

1. Eemaldage katlakivieemaldi komplekti kuuluva käsnaga auruti aluselt.
2. Loputage veepaak korralikult puhtaks, täitke veega ja asetage kohale.
3. Vajutage start-nupule.
Seade loputab. Ekraanile ilmub "1. loputamine".

2. loputamine

Veidi aja pärast ilmub ekraanile "Alus tühjendada".

1. Peske puhastuskäsn korralikult puhtaks.
2. Eemaldage jääkvesi puhastuskäsnaga auruti aluselt.
3. Vajutage start-nupule.
Seade loputab. Ekraanile ilmub "2. loputamine".

Pärast teist loputamist ilmub ekraanile "Alus tühjendada".

4. Vajutage stop-nupule.

Jääkvee eemaldamine

Eemaldage jääkvesi puhastuskäsnaga auruti aluselt. Pühkige ahi puhastuskäsnaga puhtaks ja kuivatage pehme lapiga.

Katlakivi eemaldamise programmi katkestamine

1. Vajutage pikalt stop-nupule.

Katlakivi eemaldamise programm katkeb.

Selleks et seadmesse ei jääks katlakivi eemaldamise lahust, tuleb pärast programmi katkemist loputada 2x.

2. Vajutage start-nupule.

Ekraanile ilmub "Alus tühjendada ja veepaak uuesti täita".

Toimige nüüd samamoodi nagu punktis "1. loputamine" kirjeldatud.

Katlakivi eemaldamine üksnes auruti aluselt.

Kui Te ei soovi katlakivi eemaldada seadmest tervikuna, vaid üksnes auruti aluselt, võite samuti kasutada katlakivi eemaldamise programmi.

Ainuke erinevus:

1. Segage kokku 100 ml vett ja 20 ml vedelat katlakivieemaldit.
2. Täitke auruti alus tervenisti katlakivi eemaldamise lahusega.
3. Täitke veepaak ainult veega.
4. Käivitage katlakivi eemaldamise programm nagu eespool kirjeldatud.

Auruti aluselt saab katlakivi eemaldada ka manuaalselt, katlakivi eemaldamise programmi kasutamata.

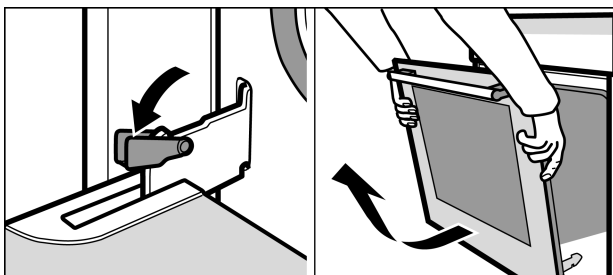
Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine



Puhastamise hõlbustamiseks võite seadme ukse eemaldada.

Vigastuste oht!

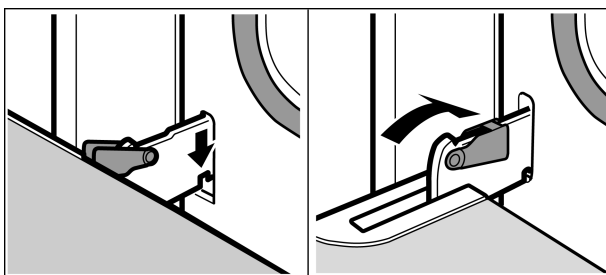
- Seadme ukse liigendid võivad suure hooga sulguda. Keerake sulgureid seadme ukse paigaldamiseks ja eemaldamiseks alati lõpuni.
- Kui seadme uks eemaldati, ilma et sulgureid oleks lõpuni keeratud, võib liigend suure hooga sulguda. Ärge puudutage liigendit käega. Pöörduge klienditeenindusse.



1. Avage seadme uks täies ulatuses.
2. Seadke mõlemad lukustushoovad vasakul ja paremal vastupidisesse asendisse.
3. Seadke seadme uks kaldasendisse. Võtke uksest kahe käega kinni. Lükake seadme ust veel pisut kinni ja tõmmake seejärel välja.

Seadme ukse paigaldamine

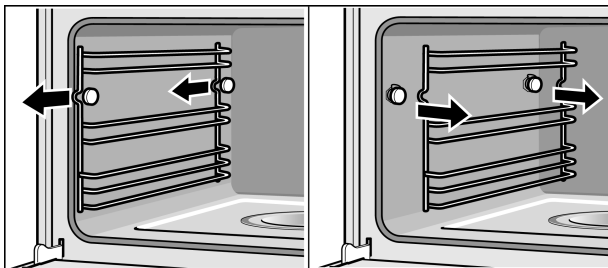
Paigaldage seadme uks pärast puhastamist uuesti.



1. Asetage ukse liigendid ahju vasakul ja paremal pool olevatesse avadesse. Liigendi sälk peab mõlemal pool paika fikseeruma.
2. Avage seadme uks täielikult ja tõmmake lukustushoovad üles.
3. Sulgege seadme uks.

Kanderaamistike puhastamine

Kanderaamistikud võite puhastamiseks välja võtta.



Selleks tõmmake kanderaamistikku ette ja eemaldage.

Puhastage kanderaamistikud nõudepesuvahendi ja käsna või harjaga. Kanderaamistikke võite pesta ka nõudepesumasinas.

Kanderaamistiku paigaldamine

Asetage kanderaamistik tagant ja eest paika ja lükake taha, kuni kanderaamistik fikseerub kohale.

Kanderaamistikku saab asetada vaid ettenähtud küljele.

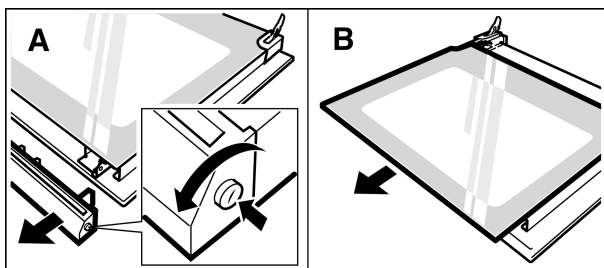
Puhastage ukseklaasid

Sisemise ukseklaasi võite puhastamise hõlbustamiseks maha võtta.

Tähelepanu!

Kasutage seadet uuesti alles siis, kui ukseklaas ja seadme uks on nõuetekohaselt tagasi pandud.

1. Võtke seadme uks maha ja asetage käterätikule nii, et käepide jääb alla.



2. Kruvige maha seadme ukse ülaosas olev kate. Selleks keerake lahti vasakul ja paremal pool olevad kruvid. (Joonis A)
3. Tõmmake ukseklaas välja. (Joonis B)

Puhastage ukseklaase klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

Asetage ukseklaasid kohale

1. Lükake ukseklaas uuesti sisse. Jälgige, et sile pind on väljapool ja trükitud pind seespool.
2. Asetage kate kohale ja kinnitage kruvidega.
3. Paigaldage seadme uks.

Mida teha tõrke korral?

Tõrge on tihti tingitud vaid mõnest väikesest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake tähelepanu järgmistele juhistele.

Parandustöid tohivad teha vaid asjaomase väljaõppega tehnikud. Asjatundmatult teostatud parandustööd võivad kaasa tuua tõsisemaid ohtusid.

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhised/kõrvaldamine
Seade ei tööta	Pistik ei ole ühendatud pistikupesasse	Ühendage seade vooluvõrguga
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad
	Kaitse on defektne	Kontrollige, kas elektrikilbi kaitse on töökorras
	Vale käsitsus	Lülitage elektrikilbi kaitse välja ja 10 sekundi pärast uuesti sisse
Seadet ei saa käivitada	Seadme uks ei ole täiesti suletud	Sulgege seadme uks
Seadet ei saa sisse lülitada, ekraanile ilmub "Puhastus" või "Katlakivi eemaldamine"	Puhastusahi või katlakivi eemaldamine katkes	Laske seadmel 2x loputada (vt peatükki: Puhastusabi katkemine või Katlakivi eemaldamise katkemine)
Ekraanile ilmub "Kellaaeg"	Voolukatkestus	Seadke kellaaeg uuesti õigeaks (vt peatükki "Ajafunktsioonid")
Seade ei ole kasutusel. Ekraanil on teatud kestus	Kogemata on käsitsetud pöördlüliti	Vajutage stop-nupule
	Pärast sisselülitamist ei vajutatud start-nupule	Vajutage start-nupule või kustutageseadistus stop-nupuga
Ekraanile ilmub tekst "Automaatväljalülitus".	Automaatne väljalülitus on aktiivne	Vajutage mis tahes nupule
Ekraanile ilmub "Täita veepaak", kuigi veepaak on täis	Veepaak ei ole korrektselt kohale asetatud	Lükake veepaak sisse, kuni see fikseerub korrektselt kohale
	Tuvastussüsteem ei toimi	Pöörduge klienditeenindusse

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhised/kõrvaldamine
Ekraanile ilmub "Täita veepaak", kuigi veepaak ei ole veel tühi, või veepaak on tühi, kuid käsku "Täita veepaak" ekraanile ei ilmu	Veepaak on määrdunud. Veetaseme liikuvad andurid on kinni kiilunud	Raputage veepaaki ja puhastage. Kui puhastustulemus ei ole piisav, hankige klienditeenindusest uus veepaak
Veepaak tühjeneb ilma nähtava põhjuseta. Vesi voolab üle auruti aluse	Veepaak ei ole korrektselt suletud	Sulgege paagi kaas, nii et see fikseerub kohale
	Paagi kaane tihend on määrdunud	Puhastage tihend
	Paagi kaane tihend on defektne	Hankige klienditeenindusest uus veepaak
Auruti alus on tühjaks keenud, kuigi veepaak on täis	Veepaak ei ole korrektselt kohale asetatud	Lükake veepaak korrektselt sisse
	Veetoru on ummistunud	Eemaldage katlakivi. Kontrollige, kas veekareduse vahemik on õigesti reguleeritud
Ekraanile ilmub "Veepaak tühjendada/puhastada?"	Seadet ei ole vähemalt 2 päeva kasutatud ja veepaak on täis	Tühjendage veepaak ja puhastage. Tühjendage veepaak alati pärast aurutamist
Aurutamisel kõlab paugusarnane heli	Külma/sooja-efekt sügavkülmutatud toiduainete puhul, mis on tingitud veeaurust	See on normaalne
Aurutamisel tekib väga palju auru	Seade kalibreeritakse automaatselt	See on normaalne
Aurutamisel tekib endiselt väga palju auru	Seade ei saa lühikese aurutamisaaja puhul automaatselt kalibreeruda	Lähtestage seade tehase seadistustele (vt peatükki "Põhiseadistused"). Seejärel käivitage seade ja laske sel 100 °C juures 20 minutit töötada
Aurutamisel väljub auru ventilatsiooniavadest		See on normaalne
Seade ei tekita enam korrektselt auru	Katlakivi on seadme ummistanud	Käivitage katlakivi eemaldamise programm
Ekraanile ilmub veeteade tähega "E..."	Tehniline viga	Vajutage nupule  , et veateadet kustutada, vajaduse korral seadistage kellaeg uuesti. Kui veateade ilmub uuesti, pöörduge klienditeenindusse

Tõrge	Võimalikpõhjus	Juhised/kõrvaldamine
Ekraanile ilmub veateade "E011"	Ühele nupule on vajutatud liiga kaua või on üks nupp kinni kiilunud	Veateatekustutamiseks vajutage nupule ☹. Vajutage ükshaaval kõikidele nuppudele ja kontrollige, kas need on puhtad
Seade ei lähe enam kuumaks. Ekraanile ilmub "Demo"	Vajutatud on teatud nupukombinatsioonile	Katkestage vooluvarustus ja taastage see 10 sekundi pärast. 2 minuti jooksul vajutage nupule ➡○ 4 sekundit

Ahjulambi vahetamine



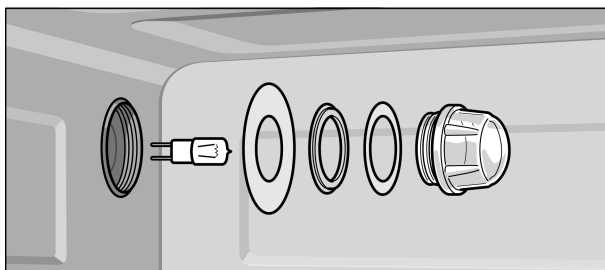
Temperatuurikindlad halogeenpirnid 230V/25 W ja tihendid on saadaval klienditeeninduses. Tehke teatavaks oma seadme E-number ja FD-number.

Põletuse oht!

Enne ahjulambi vahetamist laske ahjul ja pirnil jahtuda.

Võtke halogeenpirn pakendist alati välja kuiva lapi abil, vastasel korral lüheneb pirni eluiga.

1. Lülitage elektrikilbist välja vool või eemaldage seadme pistik pistikupesast.
2. Keerake kate vastupäeva lahti ja eemaldage.
3. Tõmmake pirn välja ja asendage sama tüüpi pirniga.
4. Lükake klaasist kate peale õiges järjekorras uued tihendid ja lukustusrõngas.



5. Keerake klaasist kate koos tihenditega uuesti kohale.
6. Ühendage seade vooluvõrku ja seadke kellaag uuesti õigeks.

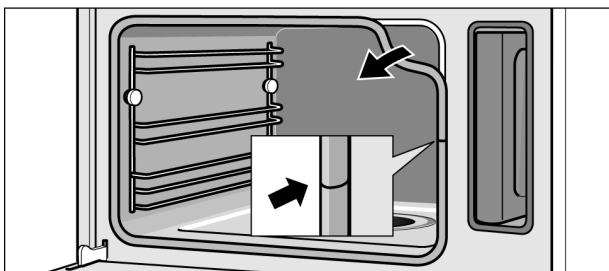
Ärge kasutage seadet kunagi ilma klaasist kate ja tihenditeta.

Klaasist kate või tihendite väljavahetamine

Kahjustatud klaasist kate ja tihendid tuleb välja vahetada. Tehke klienditeeninduses teatavaks oma seadme E-number ja FD-number.

Ukse tihendi vahetamine

Kui ukse tihendi väljapoole jääv osa on defektne, tuleb tihend välja vahetada. Varutihendid on saadaval klienditeeninduses. Tehke teatavaks oma seadme E-number ja FD-number.



1. Avage seadme uks.
2. Tõmmake vana tihend maha.
3. Lükake uus tihend ühest kohast sisse ja tõmmake tihend terves ulatuses kohale. Ühenduskoht peab olema küljel.
4. Kontrollige tihendi korrektset kinnitumist eelkõige nurkades.

Klienditeenindus

Kui seade vajab parandamist, pöörduge hooldustöökotta. Lähima hooldustöökoja aadressi ja telefoninumbri leiate telefoniraamatust. Ka nimetatud klienditeeninduskeskused suunavad Teid lähimasse hooldustöökotta.

E-number ja FD-number

Hooldustöökotta pöördumisel teatage alati oma seadme tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi koos numbritega leiate ahju vasaku külje alumisest nurgast Et tõrke korral ei oleks vaja kaua otsida, pange oma seadme andmed siia kirja.

E-nr	FD
Klienditeenindus ☎	

Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks

Siit saate nõuandeid selle kohta, kuidas säästa energiat ja kuidas seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.

Avage seadme ust aurutamise ajal võimalikult harva.

Küpsetamine

Kasutage tumedaid, musti või emailitud küpsetusvorme. Nende puhul on kuumuse vastuvõtuvõime eriti hea.

Mitut kooki küpsetage soovitavalt üksteise järel. Auruküpsetusahi on veel kuum. Seetõttu lüheneb teise koogi küpsetusaeg. 2 piklikku vormi võite ahju asetada ka üksteise kõrvale.

Pikema küpsetusaja puhul võite auruküpsetusahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja kasutada valmisküpsetamiseks jääkkuumust.

Aurutamine

Aurutamise puhul saate toitu valmistada mitmel tasandil üheaegselt. Erinevate valmimisaegadega roogade puhul asetage kõigepealt ahju pikima valmimisajaga roog.

Keskkonnasõbralik käitlemine



Utiliseerige pakend keskkonnasõbralikult.

Seade vastab Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivis 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta sätestatud nõuetele ja on vastavalt märgistatud.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja utiliseerimise üldnõuded Euroopa Liidus.

Tabelid ja nõuanded

Tabelitest leiate valiku roogadest, mida saab valmistada auruküpsetusahjus. Saate teada, milline režiim, milline lisatarvik ja milline küpsetusaeg on sobivaim. Andmed kehtivad roa asetamisel külma ahju, kui ei ole märgitud teisiti.

Lisatarvikud

Kasutage komplekti kuuluvat lisatarvikut.

Aukudega aurutamisplaadi kasutamisel asetage plaadi alla alati küpsetusplaat. Eralduv vedelik tilgub selle peale.

Nõu

Nõu asetage alati resti keskele.

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

Toiduained, mida tavaliselt valmistatakse veevannis, katke fooliumiga (nt šokolaadi sulatamisel).

Aurutamine

Aurutamine on eriti tervislik toiduvalmistamisviis. Aur ümbritseb rooga ja takistab toitainete hävimist. Toit valmib ilma ülerõhuta. Nii jäävad alles roogade vorm, värv ja iseloomulik lõhn.

Valmimisaeg ja kogus

Aurutamisaeg sõltub ühe tüki suurusest, aga mitte üldkogusest. Seadmes aurutatavate toiduainete üldkogus on maksimaalselt 2 kg.

Pidage kinni tabelis toodud ühe tüki suurusest. Väiksemate tükkide puhul on valmimisaeg lühem, suuremate puhul pikem. Valmimisaeg sõltub ka kvaliteedist ja küpsusastmest. Seetõttu on toodud andmed vaid ligikaudsed.

Toiduainete ühtlane jaotamine

Jaotage toiduained nõus alati ühtlaselt. Erineva kõrguse puhul on aurutamistulemus ebaühtlane.

Survetundlikud toiduained

Ärge asetage tundlikke toiduaineid aurutamisplaadile liiga paksult. Pigem kasutage kahte plaati.

Mitme roa üheaegne küpsetamine

Aurus saate üheaegselt valmistada mitut rooga, ilma et maitse üle kanduksid. Asetage pikima valmimisajaga roog seadmesse esimesena ja lisage õigel ajal teisel road. Nii valmivad kõik road üheaegselt.

Mitme roa üheaegse valmistamise puhul pikeneb valmimisaeg mõnevõrra, sest iga kord, kui avate seadme ukse, väljub seadmest pisut auru, ja seda tuleb kuumutamiseiga kõigepealt juurde tekitada.

Kuum õhk

Kuuma õhu režiim sobib suurepäraselt magusate ja soolaste küpsetiste, pajapraadide ja erinevate kookide valmistamiseks.

Kuum õhk + aurutamine

Kuumutusviis kuum õhk + aurutamine sobib eriti hästi praeliha, kanaliha ja küpsetiste, näiteks pärmitainaküpsetiste ja leiva-saia valmistamiseks.

Praeliha ja kana jäävad väljast krõbedaks ja seest mahlaseks. Peale selle kaotab liha vähem kaalu.

Küpsetised jäävad ilusad läikivad ega muutu kuivaks.

Köögivili

Tõstke köögivili aukudega aurutamisplaadile ja asetage plaat tasandile 3. Selle alla tasandile 1 asetage küpsetusplaat. Eraldub vedelik tilgub selle peale.

Toiduaine	Ühe tüki suurus	Lisatarvik	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Aeg minutites
Artišokid	tervelt	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	30 - 35
Lillkapsas	tervelt	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	30 - 40
* seadeeelkuumutada					

Toiduaine	Ühe tüki suurus	Lisatarvik	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Aeg minutites
Lillkapsas	õisikutena	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	10 - 15
Brokoli	õisikutena	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	8 - 10
Herned	-	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	5 - 10
Fenkool	viiludena	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	10 - 14
Täidetud kõõgivil (suvikõrvits, baklažaan, paprika)	Kõõgivilja eelnevalt mitte keeta	Küpsetusplaat tasandil 2	Kuum õhk + aurutamine	160 - 180	15 - 30
Kõõgiviljasegu	-	Veevann 1,5 l + rest tasandil 2	Aurutamine	100	50 - 70
Rohelised oad	-	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	15 - 20
Porgandid	viiludena	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	10 - 20
Nuikapsas	viiludena	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	15 - 20
Porru	viiludena	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	4 - 6
Lehtpeet	ribadena	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100*	8 - 10
Spargel, roheline	tervelt	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100*	7 - 12
Spargel, valge	tervelt	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100*	10 - 15
Spinat	-	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100*	2 - 3
Romanesco	õisikutena	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	8 - 10
Rooskapsas	õisikutena	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	20 - 30
* seade eelkuumutada					

Toiduaine	Ühe tüki suurus	Lisatarvik	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Aeg minutites
Punane peet	tervelt	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	40 - 50
Punane kapsas	ribadena	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	30 - 35
Valge peakapsas	ribadena	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	25 - 35
Suvikõrvits	viiludena	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	2 - 3
Suhkruhernekau nad	-	aukudega + küpsetusplaat	Aurutamine	100	8 - 12
* seadeeelkuumutada					

Lisandid ja kaunviljad

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

Aukudeta aurutamisplaadi võite asetada mis tahes tasandile.

Toiduaine	Vahekord/ juhised	Lisatarvik/ tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Valmimisaeg minutites
Keedetud kartulid	keskmise suurusega	aukudega (tasand 3) + küpsetusplaat (tasand 1)	Aurutamine	100	35 - 45
Koorega keedetud kartulid	veer-andikeks lõigatud	aukudega (tasand 3) + küpsetusplaat (tasand 1)	Aurutamine	100	20 - 25
Kartulivorm	-	küpsetusplaat (tasand 2)	Kuum õhk	170 - 180	35 - 45
Metsik riis	1 : 1,5	aukudeta	Aurutamine	100	30 - 40
Pikateralineriis	1 : 1,5	aukudeta	Aurutamine	100	20 - 30
Basmati riis	1 : 1,5	aukudeta	Aurutamine	100	20 - 30
Eelkeedetud riis	1 : 1,5	aukudeta	Aurutamine	100	15 - 20
Läätsed	1 : 2	aukudeta	Aurutamine	100	30 - 45

Toiduaine	Vahekord/ juhised	Lisatarvik/ tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Valmi- misaeg minutites
valged oad, leotatud	1 : 2	aukudeta	Aurutamine	100	65 - 75
Kuskuss	1 : 1	aukudeta	Aurutamine	100	6 - 10
Speltanisu, jahvatatud	1 : 2,5	aukudeta	Aurutamine	100	15 - 20
Hirsiterad	1 : 2,5	aukudeta	Aurutamine	100	25 - 35
Nisuterad	1 : 1	aukudeta	Aurutamine	100	60 - 70
Klimbid	-	aukudega (tasand 3) + küpsetusplaat (tasand 1)	Aurutamine	95	20 - 25

Liha, linnuliha, kala

Asetage rest ja küpsetusplaat koos ühele tasandile.

Laske valmis prael väljalülitatud suletud auruküpsetusahjus veel 10 minutit seista. Nii jääb liha mahlasem.

Kuumutusviisil kuum õhk + aurutamine jääb liha seest eriti mahlane ja väljast krõbe.

Linnuliha

Toiduaine	Kogus/ kaal	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Valmi- misaeg minutites
Terve kana	1,2 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	180 - 190	50 - 60
Poolik kana	0,4 kg tüki kohta	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	180 - 190	35 - 45
Kanafilee	0,15 kg tüki kohta	aukudega + küpse- tusplaat	3 1	Aurutamine	100	15 - 25

* eelnevaltpruunistada

Toiduaine	Kogus/ kaal	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Valmi- misaeg minutites
Kanatudükid	0,12 kg tüki kohta	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	180 - 200	20 - 35
Terve part	2 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	170	60 - 80
				Kuum õhk	210	15 - 20
Pardirind*	0,35 kg tüki kohta	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	170 - 180	10 - 15
Kalkunirulaad	1,5 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	150 - 160	70 - 90
Kalkunifilee	1 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	150 - 160	60 - 80
* eelnevaltpruunistada						

Veiseliha

Toiduaine	Kogus/ kaal	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Valmi- misaeg minutites
Veisemoor- praad*	1,5 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Regenereeri mine	140 - 150	100 - 140
Veisefilee, poolküps*	1 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Regenereeri mine	170 - 180	20 - 28
õhuke rostbiif, poolküps*	1 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk	170 - 180	40 - 55
paks rostbiif, poolküps*	1 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk	170 - 180	45 - 60
* eelnevaltpruunistada						

Vasikaliha

Toiduaine	Kogus/ kaal	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Valmi- misaeg minutites
Vasikapraad	1,5 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	160 - 180	50 - 70
Vasikaselg*	1 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	160 - 180	15 - 25
Vasikarind, täidetud	1,5 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	140 - 160	75 - 120
* eelnevaltpruunistada						

Sealiha

Toiduaine	Kogus/ kaal	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Aeg minutites
Kamarata praad (nt kael)	1,5 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	170 - 180	70 - 80
Kamaraga praad (krõbe praad)	1,5 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Aurutamine	100	20 - 25
				Kuum õhk + aurutamine	140 - 160	40 - 50
				Kuum õhk	210 - 220	20
Seafilee*	0,5 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	160 - 180	20 - 30
Filee lehttainas	1 kg	küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	180 - 200	40 - 60
Kondiga suitsu- karbonaad	1 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	120 - 140	60 - 70
Suitsuribi	lõiku- dena	küpse- tusplaat	2	Aurutamine	100	15 - 20
Rulaad	1,5 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	170 - 180	70 - 80
* eelnevaltpruunistada						

Muu

Toiduaine	Kogus/ kaal	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Valmi- misaeg minutites
Hakkpraad	0,5 kg hakklihast	küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	140 - 150	45 - 60
Kitseselg kondiga*	0,6-0,8 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	150 - 170	15 - 30
kondita tallekints	1,5 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	170 - 180	60 - 80
Talleselg kondiga*	1,5 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	160 - 170	15 - 25
Küülikuli- hatükid	1,5 kg	rest + küpse- tusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	150 - 160	40 - 60
Viinerid	-	aukudega + küpse- tusplaat	3 1	Aurutamine	80 - 85	12 - 18
Vorstikesed	-	aukudega + küpse- tusplaat	3 1	Aurutamine	80 - 85	15 - 20

* eelnevalt pruunistada

Kala

Toiduaine	Kogus/ kaal	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Valmi- misaeg minutites
Makrell, terve	0,3 kg tüki kohta	aukudega + küpse- tusplaat	3 1	Aurutamine	80 - 90	15 - 25
Makrellifilee	0,15 kg tüki kohta	aukudega + küpse- tusplaat	3 1	Aurutamine	80 - 90	10 - 20

Toiduaine	Kogus/ kaal	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Valmi- misaeg minutites
Kalasupp	Veevan n 1,5 l	rest	2	Aurutamine	70 - 80	40 - 80
Forell, terve	0,2 kg tüki kohta	aukudega + küpse- tusplaat	3 1	Aurutamine	80 - 90	12 - 15
Tursafilee	0,15 kg tüki kohta	aukudega + küpse- tusplaat	3 1	Aurutamine	80 - 90	10 - 14
Lõhefilee	0,15 kg tüki kohta	aukudega + küpse- tusplaat	3 1	Aurutamine	100	8 - 10
Teokarbid	1,5 kg	küpse- tusplaat	2	Aurutamine	100	10 - 15
Ahvenafilee	0,15 kg tüki kohta	aukudega + küpse- tusplaat	3 1	Aurutamine	80 - 90	10 - 20
Merikeelerullid, täidetud	-	aukudega + küpse- tusplaat	3 1	Aurutamine	80 - 90	10 - 20

Nõuandeid küpsetamiseks

Kasutage küpsetuskomplekti	Küpsetuskomplekti kasutamisel on tagatud parimad küpsetustulemused ja ahi jääb puhtaks. Küpsetuskomplekt on lisatarvikuna saadaval müügiesinduses (vt peatükk: Ahi ja lisatarvikud).
Millal on praad valmis?	Kasutage lihatermomeetrit (saadaval müügiesinduses) või tehke "lusikaproov": Vajutage lusikas vastu praadi. Kui praad jääb lusika all kõvaks, siis on see valmis. Kui liha annab järele, peab praad veel veidi küpsema.
Praad on liiga tume ja kohati kõrbenud.	Kontrollige tasandit ja temperatuuri.
Praad näeb hea välja, kuid kaste on põhja 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.

Liha õrn (madalal temperatuuril) küpsetus

Õrn küpsetus on ideaalne küpsetusmeetod kõikidele õrnadele lihatükkidele, mis peavad jääma pehmeks ja mahlaseks. Sellel küpsetusviisil valmistades jääb liha mahlaseks ja lausa sulab suus.

Asetage küpsetusplaat auruküpsetusahju ja laske ahjul õrna küpsetuse režiimil kuumaks minna.

Pruunistage liha pliidiplaadil suurel kuumusel igast küljest.

Asetage liha eelsoojendatud auruküpsetusahju ja laske õrna küpsetuse režiimil küpseda.

Pärast valmimist serveerige liha eelsoojendatud taldrikutel ja pakkuge juurde kuuma kastet.

Toiduaine	Kogus	Lisatarvik	Tasand	Tempera- tuur °C	Küpse- tusaeg minutites
Konditatallekints	1-1,5 kg	küpsetusplaat	2	80	140 - 160
Rostbiif	1,5-2,5 kg	küpsetusplaat	2	80	150 - 180
Seafilee	-	küpsetusplaat	2	80 - 90	50 - 70
Sealihamedaljonid	-	küpsetusplaat	2	80	60 - 80
Veiselihalõigud	ca 3 cm paksused	küpsetusplaat	2	80	40 - 60
Pardifilee	-	küpsetusplaat	2	80	35 - 55

Vormiroad, supilisandid ...

Toiduaine	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Tempera- tuur °C	Valmi- misaeg minutites
Lasanje	küpsetusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	160 - 170	35 - 45
Suflee	väikesed vormid + rest	2	Kuum õhk + aurutamine	180 - 200	15 - 25
Munaklimbid	aukudeta	2	Aurutamine	90	15 - 20
Mannaklimbid	aukudega + küpsetusplaat	3 1	Aurutamine	90 - 95	7 - 10

Dessert, kompott

Kompott

Kaaluge puuviljad ära, lisage vett ca $\frac{1}{3}$ ulatuses puuviljade kogusest ning maitsestage suhkruga ja maitseainetega.

Riisipuder

Kaaluge riis ära ja lisage riisi kogusega võrreldes 2,5-kordne kogus piima. Valage riis ja piim nõusse, nii et kihi paksus on max 2,5 cm. Pärast aurutamist segage läbi. Järelejäanud piim imbub kiiresti pudru sisse.

Jogurt

Kuumutage piim pliidiplaadil temperatuurile 90 °C. Seejärel jahutage temperatuurile 40 °C. Kõrgpastöriseeritud piima ei ole vaja kuumutada.

100 ml piima kohta lisage üks kuni kaks teelusikat maitsestatamata jogurtit või vastav kogus jogurtifermenti. Valage segu puhastesse purkidesse ja sulgege need kaanega.

Pärast valmistamist laske purkidel külmkapis jahtuda.

Toiduaine	Lisatarvik	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Valmi- misaeg minutites
Kneedlid	küpsetusplaat	Aurutamine	100	20 - 25
Karamellkreem	väikesed vormid + rest	Aurutamine	90 - 95	15 - 20
Magus vormiroog (nt mannavorm)	ahjuvorm + rest	Kuum õhk + aurutamine	160 - 170	50 - 60
Riisipuder*	küpsetusplaat	Aurutamine	100	25 - 35
Jogurt *	väikesed klaasid + rest	Aurutamine	40	300 - 360
Õunakompott	küpsetusplaat	Aurutamine	100	10 - 15
Pirnikompott	küpsetusplaat	Aurutamine	100	10 - 15
Kirsikompott	küpsetusplaat	Aurutamine	100	10 - 15
Rabarrikompott	küpsetusplaat	Aurutamine	100	10 - 15
Ploomikompott	Küpsetusplaat	Aurutamine	100	15 - 20

* Võite kasutada ka sobivat vormi (vt peatükk: Automaatprogrammid).

Koogid ja küpsetised

Kasutage tumedast metallist küpsetusvorme.

Temperatuur ja valmimisaeg sõltuvad taina kogusest ja struktuurist. Seetõttu on tabelites toodud temperatuurivahemikud.

Kõigepealt reguleerige ahi madalale temperatuurile. See tagab ühtlase pruunistumise. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur.

Ärge asetage küpsetisi plaadile liiga tihedalt.

Vormikoogid

Toiduaine	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempe- ratuur °C	Valmi- misaeg min.
Liivatainakook	ümar/ piklik vorm	2	Kuum õhk	150 - 160	60 - 70
Liivatainasttordipõhi	puuviljakoo- gi-vorm	2	Kuum õhk	150 - 160	30 - 45

Toiduaine	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempe- ratuur °C	Valmi- misaeg min.
Hõrkpuuviljakook, liivatainast	lahtikäiv vorm	2	Kuum õhk	150 - 160	45 - 55
Biskviitpõhi (2 muna)	puuvilja- koogivorm	2	Kuum õhk	180 - 190	12 - 16
Biskviittort (6 muna)	lahtikäiv vorm	2	Kuum õhk	150 - 160	25 - 35
Servagamuretainapõhi	lahtikäiv vorm	2	Kuum õhk	150 - 160	40 - 50
Šveitsipärane plaadikook	lahtikäiv vorm	2	Kuum õhk	180 - 190	35 - 60
Keeks	keeksivorm	2	Kuum õhk + aurutamine	150 - 160	35 - 45
Soolasedküpsed (nt quiche)	pirukavorm	2	Kuum õhk	180 - 190	35 - 60
Õunakook	koogivorm	2	Kuum õhk	170 - 190	35 - 50

Plaadikoogid

Toiduaine	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempe- ratuur °C	Valmi- misaeg min.
Pärmitainakook kuiva kattega	küpsetusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	150 - 160	35 - 45
Pärmitainakook mahlase kattega (puuvili)	küpsetusplaat	2	Kuum õhk	150 - 160	35 - 45
Rullbiskviit	küpsetusplaat	2	Kuum õhk	180 - 200	10 - 15
Palmik sai (500 g jahust)	küpsetusplaat + küpse- tuspaber	2	Kuum õhk + aurutamine	150 - 160	25 - 35
Struudel, magus	küpsetusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	160 - 180	40 - 60
Sibulapirukas	küpsetusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	170 - 180	30 - 40

Leib-sai, kuklid

Toiduaine	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempe- ratuur °C	Valmi- misaeg min.
Sai (750 g jahust)	küpsetusplaat + küpse- tuspaber	2	Kuum õhk + aurutamine	200 - 210	15 - 20
			Kuum õhk	160 - 170	20 - 25
Haputainaleib (750 g jahust)	küpsetusplaat + küpse- tuspaber	2	Kuum õhk + aurutamine	200 - 220	15 - 25
			Kuum õhk	150 - 160	40 - 60
Segajahust leib (750 g jahust)	küpsetusplaat + küpse- tuspaber	2	Kuum õhk + aurutamine	200 - 220	15 - 20
			Kuum õhk	160 - 170	25 - 40
Täisteraleib (750 g jahust)	küpsetusplaat + küpse- tuspaber	2	Kuum õhk + aurutamine	200 - 220	20 - 30
			Kuum õhk	140 - 150	40 - 60
Rukkileib (750 g jahust)	küpsetusplaat + küpse- tuspaber	2	Kuum õhk + aurutamine	200 - 220	20 - 30
			Kuum õhk	150 - 160	50 - 60
Kuklid (70 g)	küpsetusplaat + küpse- tuspaber	2	Kuum õhk + aurutamine	190 - 200	25 - 30
Pärmitainakuklid, magusad (70 g)	küpsetusplaat + küpse- tuspaber	2	Kuum õhk + aurutamine	170 - 180	20 - 30

Väikesed küpsetised

Toiduaine	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempe- ratuur °C	Valmi- misaeg min.
Besee	küpsetusplaat	2	Kuum õhk	80 - 90	120 - 180
Kookosküpsised	küpsetusplaat	2	Kuum õhk	140 - 160	15 - 25
Lehttainaküpsised	küpsetusplaat	2	Kuum õhk + aurutamine	170 - 190	10 - 20

Toiduaine	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempe- ratuur °C	Valmi- misaeg min.
Muffinid	muffiniplaat	2	Kuum õhk	170 - 180	20 - 30
Keedutainaküpsedised	küpsetusplaat	2	Kuum õhk	170 - 190	27 - 35
Küpsised	küpsetusplaat	2	Kuum õhk	150 - 160	12 - 17
Pärmitainaküpsedised	küpsetusplaat	2	Kuum õhk	150 - 160	15 - 20

Nõuandeid küpsetamiseks

Soovite küpsetada omaenda retsepti järgi.	Lähtuge küpsetustabelis toodud analoogilistest küpsetistest.
Nii teete kindlaks, kas keeks on läbi küpsenud.	Torgake umbes 10 minutit enne retseptis toodud küpsetusaja lõppu puidust tikuga koogi kõrgeimasse kohta. Kui tikku külge ei jää enam tainast, siis on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku või reguleerige küpsetustemperatuur 10 °C madalamaks. Pidage kinni retseptistoodud segamisaegadest.
Kook paisub keskelt kõrgemaks kui äärtest.	Määrige rasvainega ainult lahtikäiva koogivormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake kook noaga ettevaatlikult vormi küljest lahti.
Vormikook läheb tagant liiga tumedaks	Ärge asetage küpsetusvormi otse ahju tagaseina äärde, vaid lisatarviku keskele.
Kook on liiga kuiv.	Torgeke valminud kooki hambaorgiga väikesed augud. Seejärel piserdage koogile puuviljamahla või alkoholi. Järgmisel korral reguleerige temperatuur 10 °C kõrgemaks ja lühendage küpsetusaega või kasutage kombineeritud režiimi.
Sai või kook näeb hea välja, kuid on seest nätske (vesine)	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku. Küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul laske põhjal eelnevalt küpseda. Puistage põhjale mandleid või riivsaia ja seejärel tõstke peale kate. Pidage kinni retseptis toodud küpsetamisajast.
Kook või küpsetis on ebaühtaselt pruunistunud.	Järgmisel korral valige pisut madalam temperatuur.

Roogade regenereerimine

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

Toiduaine	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Valmimisaeg minutites
taldrikulserveeritavad road	rest	2	Regenereerimine	120	12 - 18
Köögivil	küpsetusplaat	3	Regenereerimine	100	12 - 15
Nuudlid, kartulid, riis	küpsetusplaat	3	Regenereerimine	100	5 - 10
Kuklid*	rest	2	Kuum õhk + aurutamine	170 - 180	6 - 8
Baguette*	rest	2	Kuum õhk + aurutamine	170 - 180	5 - 10
Leib-sai*	rest	2	Kuum õhk + aurutamine	170 - 180	8 - 12
Pitsa	rest + küpsetusplaat	3	Regenereerimine	170 - 180	12 - 15

* 5 minutit eelsoojendada

Sulatamine

Külmutage toiduained võimalike õhukeste portsjonitena temperatuuril -18°C . Ärges külmutage toiduaineid liiga suurtes kogustes. Ülessulatatud toiduained ei säili nii kaua ja riknevad kiiremini kui värsked tooted.

Sulatage rooga külmutuskotis, taldrikul või aukudega aurutamisplaadil. Selle alla asetage alati küpsetusplaat. Nii ei jää toiduained sulamisel tekkivasse vette ja ahi jääb puhtaks.

Kasutage sulatamisrežiimi.

Vajaduse korral jagage roog vahepeal mitmeks tükiks või võtke juba sulanud tükid ahjust välja.

Laske toiduainetel pärast ülessulamist temperatuuride tasakaalustamiseks olla ahjus veel 5 - 15 minutit.



Oht tervisele!

Loomsete toiduainete sulatamisel tuleb sulamisel tekkiv vedelik kindlasti ära valada. See ei tohi kokku puutuda teiste toiduainetega. Bakterid võivad üle kanduda.

Laske auruküpsetusahjul pärast sulatamist töötada 15 minutit kuuma õhu režiimil temperatuuril 180 °C.

Liha sulatamine

Paneeritavaid lihatükke tuleb üles sulatada niivõrd, et maitseained ja paneering jääks liha külge.

Linnuliha sulatamine

Enne sulatamist võtke linnuliha pakendist välja. Sulatamisel tekkiv vedelik valage tingimata ära.

Toiduaine	Kogus/ kaal	Lisatarvik	Tasand	Tempera- tuur °C	Valmi- misaeg minutites
Kana	1 kg	aukudega + küpsetusplaat	3 1	45 - 50	60 - 70
Kanakintsud/ -koivad	0,4 kg	aukudega + küpsetusplaat	3 1	45 - 50	30 - 35
Plokinakülmutatud kõõgivil (nt spinat)	0,4 kg	aukudega + küpsetusplaat	3 1	45 - 50	20 - 30
Marjad	0,3 kg	aukudega + küpsetusplaat	3 1	45 - 50	5 - 8
Kalafilee	0,4 kg	aukudega + küpsetusplaat	3 1	45 - 50	15 - 20
Guljašš		aukudega + küpsetusplaat	3 1	45 - 50	40 - 50
Veisepraad		aukudega + küpsetusplaat	3 1	45 - 50	70 - 80

Taina kergitamine

Kergitamise režiimil kerkib tainas tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril.

Võite ise valida, millisele tasandile rest asetada, samuti võite resti asetada ettevaatlikult ahju põhja. Tähelepanu: ärge kriimustage ahju põhja!

Asetage tainakauss restile. Ärge katke tainast kinni.

Toiduaine	Kogus	Nõu	Temperatuur °C	Aeg minutites
Pärmitainas	1 kg	kauss + rest	40	20 - 30
Haputainas	1 kg	kauss + rest	40	20 - 30

Mahla aurutamine

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

Tõstke marjad aukudega aurutamisplaadile ja asetage plaat tasandile 3. Mahla kokkukogumiseks asetage tasandile 1 aukudeta aurutamisplaat.

Lõpuks tõstke marjad rätikule ja pressige ülejäänud mahl välja.

Toiduaine	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Valmimisaeg minutites
Vaarikad	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	30 - 45
Sõstrad	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	40 - 50

Sissetegemine

Kasutage sissetegemiseks võimalikult värskaid toiduaineid. Pikem säilitamine vähendab vitamiinisisaldust ja toiduained riknevad kiiremini.

Kasutage üksnes laitmatu kvaliteediga puu- ja köögivilja.

Kontrollige purgid, kummitihendid, klambrid ja vedrud üle.

Peske kummitihendid ja purgid kuuma veega hoolikalt puhtaks. Purkide pesemiseks sobib ka programm "Pudelite desinfitseerimine".

Asetage purgid aukudega aurutamisplaadile. Purgid ei tohi üksteisega kokku puutuda.

Pärast toodud aja möödumist avage ahju uks.

Võtke purgid seadmest välja alles siis, kui need on täielikult jahtunud.

Toiduaine	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Valmistusaeg minutites
Köögivil	üheliitlisedpurgid	2	Aurutamine	100	30 - 120
Kividega puuviljad	üheliitlisedpurgid	2	Aurutamine	100	25 - 30
Südamikuga puuviljad	üheliitlisedpurgid	2	Aurutamine	100	25 - 30

Sügavkülmutatud tooted

Järgige pakendil olevaid tootja juhiseid.

Toodud valmimisajad kehtivad toiduainete asetamisel külma ahju.

Toiduaine	Lisatarvik	Ta- sand	Kuumu- tusviis	Tempe- ratuur °C	Valmi- misaeg min.
Friikartulid	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2	Kuum õhk	170 - 190	25 - 35
Kroketid	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2	Kuum õhk	180 - 200	18 - 22
Rösti	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2	Kuum õhk	180 - 200	25 - 30
Tainatooted, värsked, külmutatud*	küpsetusplaat	2	Aurutamine	100	5 - 10
Lasanje, külmutatud	küpsetusplaat + rest	2	Kuum õhk + aurutamine	190 - 210	35 - 55
Pitsa, õhukesepõhjaline	küpsetusplaat + rest	2	Kuum õhk	180 - 200	15 - 23
Pitsa, paksupõhjaline	küpsetusplaat + rest	2	Kuum õhk	180 - 200	18 - 25
Pitsa-baguette	küpsetusplaat + rest	2	Kuum õhk	180 - 200	18 - 22
Pitsa, jahutatud	küpsetusplaat	2	Kuum õhk	170 - 180	12 - 17
Ürdivõigabaguette, külmutatud	küpsetusplaat	2	Kuum õhk	180 - 200	15 - 20
Kuklid, baguette, sügavkülmutatud	küpsetusplaat + rest	2	Kuum õhk	180 - 200	18 - 22
Soolakringlid, külmutatud	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2	Kuum õhk	180 - 200	18 - 22
Croissant, külmutatud	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2	Kuum õhk + aurutamine	180 - 200	20 - 25
Eelküpsetatud kuklid või baguetid	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2	Kuum õhk	150 - 170	12 - 15
Struudel, külmutatud	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2	Kuum õhk + aurutamine	160 - 180	45 - 60

* lisada pisut vedelikku

Toiduaine	Lisatarvik	Ta- sand	Kuumu- tusviis	Tempe- ratuur °C	Valmi- misaeg min.
Kalapulgad	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2	Kuum õhk	195 - 205	20 - 24
Forell	aukudega + küpsetusplaat	3 1	Aurutamine	80 - 100	20 - 25
Kohafilee	küpsetusplaat + rest	2	Kuum õhk + aurutamine	180 - 200	35 - 50
Lõhefilee	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	80 - 100	20 - 25
Tindikalarõngad	küpsetusplaat + küpsetuspaber	2	Kuum õhk	190 - 210	25 - 30
Brokoli	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	4 - 6
Lillkapsas	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	5 - 8
Oad	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	4 - 6
Herned	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	4 - 6
Porgandid	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	3 - 5
Segaköögivilj	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	4 - 8
Rooskapsas	aukudega + aukudeta	3 1	Aurutamine	100	5 - 10
* lisada pisut vedelikku					

Kontrollroad

Vastavalt standarditele DIN 44547 ja EN 60350.

Tabelis toodud andmed kehtivad roogade
asetamisel külma ahju.

Toiduaine	Vorm/plaat	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Küpse- tusaeg minutites
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	2	Kuum õhk	160 - 170	17 - 20
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	2	Kuum õhk	160 - 170	25 - 33
Biskviitpõhi	Lahtikäiv koogivorm 26 cm	2	Kuum õhk	150 - 160	35 - 40
Pärmitainast plaadikoogid	Küpsetusplaat	2	Kuum õhk	150 - 160	36 - 44
Kattega õunakook	Lahtikäiv koogivorm 20 cm	2	Kuum õhk	160 - 170	60 - 70

Märkused

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.