



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Ahi
HBG633C.1S



BOSCH

[et] Kasutusjuhend

Sisukord

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
|  Ettenähtud kasutamine | 4 |  Põhiseaded | 18 |
|  Olulised ohutusnõuded | 4 | Põhiseadistuste muutmine | 18 |
| Üldine teave | 4 | Põhiseadistuste loend | 18 |
| Halogeenlamp | 5 | Voolukatkestus | 18 |
| Praetermomeeter | 5 | Kellaaja muutmine | 18 |
|  Kahjustuste põhjused | 6 |  Sabbat-seade | 19 |
| Üldine teave | 6 | Sabbat-seadistuse käivitamine | 19 |
|  Keskkonnakaitse | 6 |  Puhastusvahend | 19 |
| Energia säästmine | 6 | Sobivad puhastusvahendid | 19 |
| Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus | 6 | Ahjukamber | 20 |
|  Seadmega tutvumine | 7 | Seadme hoidmine puhtana | 20 |
| Juhtpaneel | 7 |  Kanderaamistikud | 21 |
| Juhtelemendid | 7 | Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek | 21 |
| Ekraan | 8 |  Seadme uks | 22 |
| Kuumutusviisid | 8 | Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine | 22 |
| Muu teave | 9 | Uksekatte eemaldamine | 22 |
| Ahju funktsioonid | 9 | Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine | 23 |
|  Tarvikud | 10 |  Mida teha tõrgete korral? | 24 |
| Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud | 10 | Tõrgete kõrvaldamine | 24 |
| Lisatarviku sissepanek | 10 | Maksimaalne tööaeg | 24 |
| Täiendavad lisatarvikud | 11 | Ahjulambi pirni vahetamine | 25 |
|  Enne esmakordset kasutamist | 12 | Klaaskate | 25 |
| Esmakordne kasutuselevõtt | 12 |  Klienditeenindus | 25 |
| Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine | 12 | E-number ja FD-number | 25 |
|  Seadme kasutamine | 12 |  Meie köögistuudios katsetatud | 26 |
| Seadme sisse- ja väljalülitamine | 12 | Siikoonvormid | 26 |
| Käivitamine | 12 | Koogid ja väikesed küpsed | 26 |
| Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine | 12 | Leib ja sai | 29 |
| Kiirkuumus | 13 | Pitsa, quiche ja soolased pirukad | 30 |
|  Ajafunktsioonid | 14 | Vormiroog ja suflee | 32 |
| Kestuse seadistamine | 14 | Linnuliha | 32 |
| Lõpu seadmine | 14 | Liha | 34 |
| Signaalkella seadmine | 15 | Kala | 36 |
|  Praetermomeeter | 16 | Köögivilja ja lisandid | 38 |
| Kuumutusviisid | 16 | Jogurt | 38 |
| Praetermomeetri asetamine lihasse | 16 | Energia säästmine Eco-kuumusviisidega | 39 |
| Sisetemperatuuri seadmine | 16 | Akrüülamiid toiduainetes | 40 |
| Eri toiduainete sisetemperatuurid | 17 | Kuivatamine | 40 |
|  Lapselukk | 17 | Sissetegemine | 41 |
| Aktiveerimine ja inaktiveerimine | 17 | Taina kergitamine | 42 |
| | | Ülessulatamine | 42 |
| | | Soojana hoidmine | 42 |
| | | Kontrollroad | 43 |

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

Ettenähtud kasutamine

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

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit. Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

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

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

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.
→ "Tarvikud" lk 10

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 seadmest 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.

Praetermomeeter**⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!**

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

Kahjustuste põhjused

Üldine teave

Tähelepanu!

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Alumiiniumfoolium: ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga. Ukseklaasil võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Ahjus olev niiskus: ahju pikemaks ajaks jääv niiskus võib tekitada roostet. Pärast kasutamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke vedelikusisaldusega toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- Jahtumine avatud ukse puhul: pärast kõrge 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 määratud tihend: kui tihend on väga määratud, ei sulgu ahjuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögimööbel võib kahjustada saada. Hoidke tihend alati puhas.
- Ahjuuks toena või alusega: 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.

Keskkonnakaitse

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

Energia säästmine

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

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käideldge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



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

Seadmega tutvumine

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

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

Juhtpaneel

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

Ülevaade näitab sisselülitatud seadme juhtpaneeli, millel on välja valitud teatav kuumutusviis.



1 Nupud

Juhtpaneeli vasakus ja paremas servas olevatel nuppudel on survepunkt. Nupu käsitlemiseks vajutage nupule. Roostevabast terasest paneelita seadmetel on ka need kaks nuppu ilma survepunktide puuteväljad.

2 Puuteväljad

Puuteväljade all on sensorid. Asjaomase funktsiooni väljalülitamiseks puudutage sümbolit.

3 Juhtrõngas

Juhtrõngas on paigutatud nii, et saate seda piiramatult vasakule või paremale keerata. Vajutage sellele kergelt ja liigutage seda sõrme abil soovitud suunas.

4 Ekraan

Ekraanil näete väljareguleeritud väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid.

Juhtelemendid

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

Nupud ja puuteväljad

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlikult erinevate nuppude ja puuteväljade tähendust

| Sümbol | Tähendus |
|--------|----------|
|--------|----------|

Nupud

| | | |
|---|------------|--|
| ⓘ | on/off | Seadme sisse- ja väljalülitamine |
| ▶ | start/stop | Programmi käivitamine ja peatamine või pika vajutamisega (ca 3 sek) katkestamine |

Välimised puuteväljad

| | | |
|----|---------------|---|
| ⌚ | Signaalkell | Signaalkella valimine |
| 🔒 | Lapselukk | Lapseluku pika vajutamisega (ca 4 sek) aktiveerimine ja inaktiveerimine |
| i | Teave | Juhiste kuvamine Pika vajutusega (ca 3 sek) avate põhiseadistused |
| ☀️ | Ahjuvalgustus | Ahjuvalgustuse sisse- ja väljalülitamine |

Sisemised puuteväljad

| | | |
|----|---------------------|--|
| 🔥 | 4D kuum õhk | Kuumutusviisi 4D kuum õhk vahetu väljalülitamine |
| 📄 | Ülalt/altkuumutus | Kuumutusviisi "Ülalt/altkuumutus" otsevalik |
| 🌿 | Kuum õhk Eco | Kuumutusviisi kuum õhk Eco otsevalik |
| 🍷 | Laiapinnaline grill | Kuumutusviisi laiapinnaline grill otsevalik |
| 📄 | Kuumutusviisid | Kuumutusviiside loendi valimine |
| 🌡️ | Temperatuur | Ahju temperatuuri valimine |
| 🕒 | Ajafunktsioonid | Ajafunktsioonide valimine |
| 🔥 | Kiirkuumutus | Kiirkuumutuse käivitamine või katkestamine |

Sellel puuteväljal, mille väärtust saab ekraanil muuta või mida kuvatakse esiplaanil, süttib punane tuli.

Juhtnupp

Juhtnupust muudate ekraanile ilmuvaid väärtusi.

Mõne valikuloendi, näiteks temperatuuri puhul peate juhtnupu uuesti tagasi keerama, kui olete jõudnud minimaalse või maksimaalse väärtuseni.

Kuumutusviiside puhul algab pärast viimast punkti jälle esimene.

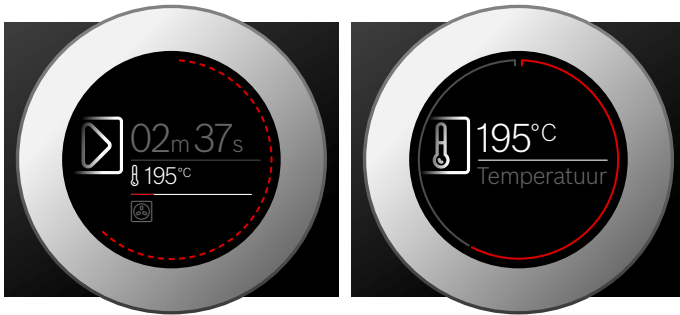
Ekraan

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

Väärtus, mida saate parasjagu muuta, on fookuses. See on kujutatud valges kirjas ja selle all on valge joon.

Taust on hall.




| | |
|--------------|--|
| Fookus | Fokuseeritud väärtust saab vahetult muuta, ilma et seda peaks eelnevalt välja valima. Pärast programmi käivitamist on fookuses alati temperatuur või võimsusaste. Valge joon on ühtlasi kuumenemisjoon ja muutub punaseks. |
| Suurendamine | Seni kuni muudate fookuses olevat väärtust juhtnupust, kuvatakse suurendatult vaid seda väärtust. |



Kuumutusviisid

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

Kuumutusviiside sümbolid aitavad Teil kuumutusviise paremini meelde jätta.

| Kuumutusviis | 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 energiasäästlik küpsetamine ühel tasandil ilma eelkuumutusega. Ventilator ajab tagaseinas oleva energiatõhusa ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. |
|  Ülalt-/altkuumus Eco | 30-300 °C | Valitud roogade energiasäästlik küpsetamine. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt. |
|  Õhuringlusega grill | 30-300 °C | Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema. |

Ringjoon

Ekraanist väljapool on ringjoon.

Väärtuse muutmisel näitab ringjoon, kus täpselt valikuloendis paiknete. Olenevalt reguleerimisalast on ringjoon jaotatud terves ulatuses segmentideks, mis sõltuvad valikuloendi pikkusest.

Töötamise ajal värvub ringjoon sekundhaaval punaseks. Pärast iga täisminutit täituvad segmentid uuesti.

Kulgeva kestuse puhul kustub igas sekundis üks segment.






Temperatuurinäit

Pärast programmi käivitumist kuvatakse ekraanil ahju hetketemperatuuri.

| | |
|------------------|--|
| Kuumenemisjoon | Temperatuuri all olev valge joon värvub vasakult paremale punaseks vastavalt ahju kuumenemise astmele. Ahju eelkuumenemisel on õige hetke asendada roog ahju, kui joon on täies ulatuses punaseks värvunud. Väljareguleeritavate režiimide, nt grillimisrežiimi puhul on kuumenemisjoon kohe punane. |
| Jääkkuumuse näit | Kui seade on välja lülitatud, näitab ringjoon ahju jääkkuumust. Mida väiksem on jääkkuumus, seda tumedamaks muutub ringjoon ja lõpuks kustub see täielikult. |

Märkus: Termilise inertsit tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

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


| | | | |
|--|----------------------|---|---|
|  | Laiapinnaline grill | Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev | Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimiseks ja gratineerimiseks. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna. |
|  | Kitsapinnaline grill | Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev | Väiksemas koguses lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimiseks ja gratineerimiseks. Kuumeneb grillküttekeha all olev pinna keskosa. |
|  | Pitsarežiim | 30-275 °C | Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha. |
|  | Altkuumutus | 30-250 °C | Veevannis küpsetamiseks ja järelküpsetamiseks. Kuumus tuleb alt. |
|  | Ülessulatamine | 30-60 °C | Külmutatud roogade säästlikuks ülessulatamiseks. |

Soovituslikud väärtused

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

Muu teave

Enamikul juhtudel annab seade just teostatud tegevuse kohta juhiseid ja lisateavet.

Puudutage välja . Ekraanil kuvatakse mõne sekundi jooksul juhiseid. Pikemate juhiste korral lehitsege juhtnõuga abil lõpuni.

Mõned juhised ilmuvad automaatselt nt kinnitamiseks või käsu või hoiatusena.

Ahju funktsioonid

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

Seadme ukse avamine

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

Ahjuvalgustus

Ahjuvalgustus lülitub sisse, kui avate ahju ukse. Kui 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. → "Põhiseaded" lk 18

Ventilaator

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

Tähelepanu!

Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb seade üle.

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



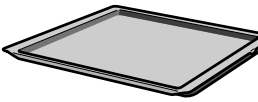

Märkus: Ventilaatori töötamise aega saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 18

Tarvikud

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

Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:

| | |
|--|---|
|  | <p>Rest Nõude, kookide ja ahjuvormide jaoks. Praadide ja grillitavate roogade jaoks.</p> |
|  | <p>Universaalpann Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.</p> |
|  | <p>Küpsetusplaat Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.</p> |
|  | <p>Praetermomeeter Võimaldab liha küpsetada täpsel sisetemperatuuril. Järgige asjaomases peatükis toodud juhiseid. → "Praetermomeeter" lk 16</p> |

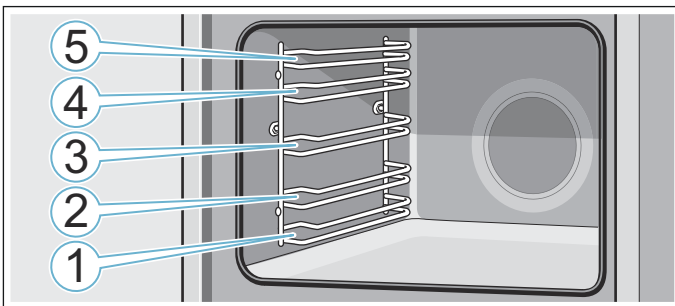
Kasutage ainult originaaltarvikuid. Need on ahjus kasutamiseks spetsiaalselt välja töötatud.

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.



Asetage lisatarvik alati tasandi mõlema juhtsiini vahele.


Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.

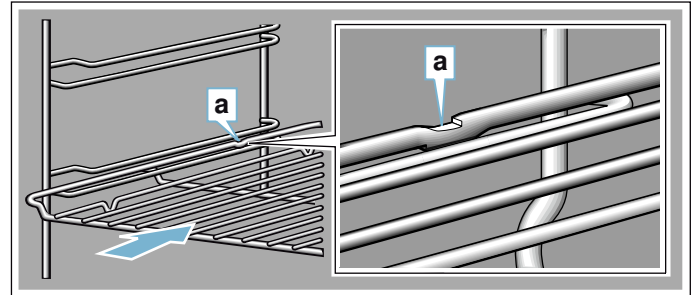
Märkused

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

Fikseerumisfunktsioon

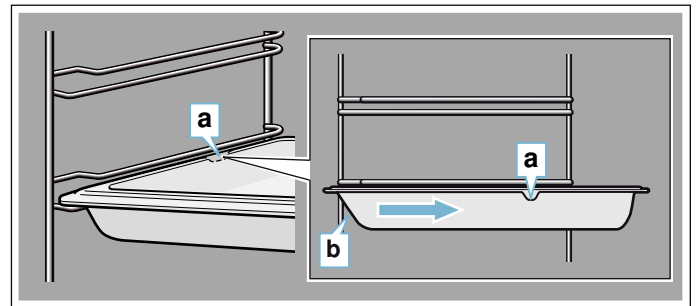
Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigepidi.

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

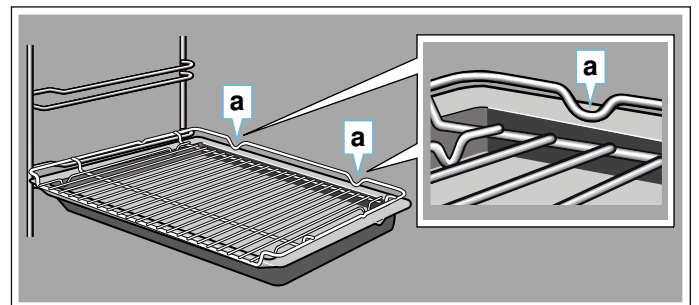


Lisatarvikute kombineerimine

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 leiate meie kataloogidest või Internetist.

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

Ostmisel teatage lisatarviku täpne tellimisnumber.

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

| Täiendavad lisatarvikud | Tellimisnumber |
|--|----------------|
| Rest Nõude, kookide ja ahjuvormide ning praadide ja grillitavate roogade jaoks. | HEZ634000 |
| Universaalpann Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks. | HEZ632070 |
| Küpsetusplaat Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks. | HEZ631070 |
| Sisseasetatav rest Liha, linnuliha ja terve kala jaoks. Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja lihamahla. | HEZ324000 |
| Universaalpann, kaetud külgevõtmatu kihiga Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Koogid ja praed tulevad universaalpanni küljest kergemini lahti. | HEZ632010 |
| Küpsetusplaat, kaetud külgevõtmatu kihiga Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks. Koogid tulevad plaadi küljest kergemini lahti. | HEZ631010 |
| Profi-pann Suurte koguste valmistamiseks. | HEZ633070 |
| Profi-panni kaas Kaas muudab profipanni professionaalseks hautamiseks. | HEZ633001 |
| Pitsapann Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks. | HEZ617000 |
| Grillplaat Grillimiseks resti asemel või pritsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpannis. | HEZ625071 |
| Leivaküpsetusplaat Isetehtud leiva, saia ja pitsa küpsetamiseks, et saada krõbedat põhja. Leivaküpsetusplaat tuleb alati eelnevalt soovituslikele temperatuurile kuumutada. | HEZ327000 |
| Klaasist hautamisküü (5,1 liitrit) Mooritud roogade ja vormiroogade jaoks. Sobib eriti hästi funktsioonile "Road". | HEZ915001 |

| | |
|--|-----------|
| Klaasist alus Suurte praadide, mahlaste kookide ning vormiroogade jaoks. | HEZ864000 |
| Klaaspann Vormiroogade, köögiviljaroogade ja küpsetiste jaoks. | HEZ636000 |
| Siinisüsteem, 1-kordne 2. tasandi väljatõmbesüsteemiga saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks. | HEZ638100 |
| Väljatõmbesüsteem 2-kordne 2. ja 3. tasandi väljatõmbesüsteemiga saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks. | HEZ638200 |
| Väljatõmbesüsteem 3-kordne 1, 2. ja 3. tasandi väljatõmbesüsteemiga saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks. | HEZ638300 |



Enne esmakordset kasutamist

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


Esmakordne kasutuselevõtt

Pärast seadme ühendamist vooluvõrguga või pärast voolukatkestust ilmuvad ekraanile esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Käsk võib ilmuda ekraanile alles mõne sekundi pärast.

Märkus: Neid seadistusi saate põhiseadistustes mis tahes ajal uuesti muuta. → "Põhiseaded" lk 18


Keele seadistamine

Esimesena ilmub keel. Vaikimisi on seatud saksa keel.

1. Juhtnupust reguleerige välja soovitud keel.
2. Kinnitamiseks puudutage välja . Kuvatakse järgmist seadistust.

Kellaaaja seadmine

Kellaaeg käivitub kella 12:00 juurest.

1. Muutke kellaaega juhtnupust.
2. Kinnitamiseks vajutage väljale . Ekraanile ilmub märkus, et esmakordne kasutuselevõtt on lõpetatud. Näidikule ilmub õige kellaaeg.

Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine


Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.


Ahjukambri puhastamine

Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

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

Tehke nimetatud seadistused. Juhised kuumutusviisi ja temperatuuri seadistamiseks leiate järgmisest peatükist. → "Seadme kasutamine" lk 12

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

Pärast toodud kestuse möödumist lülitage seade nupust on/off  välja.

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

Tarvikute 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.

Märkus: Lapselukku ja signaalkella saab seadistada ka väljalülitatud seadmel. Mõned näidud, nt ahju jääkkuumuse näit, jäävad ekraanil nähtavaks 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.

Kõikidel puuteväljadel süttib punane tuli. Ekraanile ilmub Boschi logo ja seejärel esimene kuumutusviis valikuloendist.

Seadme väljalülitamine

Nupust on/off  lülitate seadme välja.

Funktsiooni kulgumine katkestatakse.

Ekraanile ilmub kellaaeg või süttib jääkkuumuse märgutuli.


Märkus: Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, kas kellaaega kuvatakse ka väljalülitatud seadme puhul. → "Põhiseaded" lk 18


Käivitamine

Iga funktsiooni peate käivitama nupuga start/stop .

Pärast käivitamist ilmub ekraanile lisaks seadistustele ajanäit. Lisaks sellele kuvatakse ringjoont ja kuumenemisjoont.


Töö katkestamine

Nupuga start/stop  saate töö ka katkestada ja uuesti käivitada.

Kui vajutada nupule start/stop  ca 3 sekundi vältel, katkeb töö täiesti ja kõik seadistused lähtestatakse.

Märkus: Pärast ahju töö katkestamist või peatamist võib jahutusventilaator edasi töötada.

Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

Kuumutusviiside väljavahetamiseks puudutage välja . Sümbol süttib punase tulega ja ekraanile ilmub esimene kuumutusviis koos soovitusliku temperatuuriga.

Joonisel toodud näide: ringleva õhuga grill ☒ 195 °C.

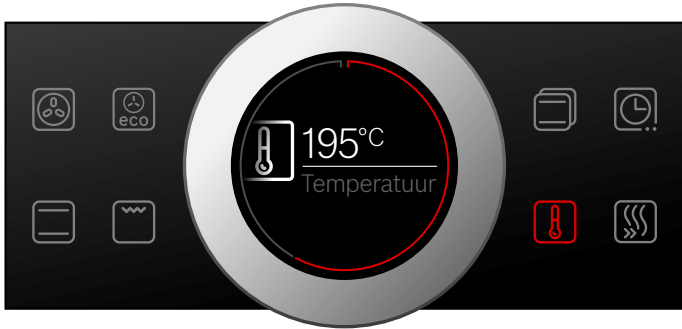
1. Juhtnupust reguleerige välja kuumutusviis.



2. Puudutage välja ☒.

Ekraanil on temperatuur valgelt välja fookuseeritud.

3. Juhtnupust reguleerige välja temperatuur.



4. Käivitage nupuga start/stop ▷.

Ekraanil olev aeg näitab, kui kaua seade juba töötab.



Seade hakkab kuumenema.

Kui roog on valmis, lülitage seade nupust on/off ⓪ välja.

Märkus: Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja. → *lehekülj 14*

Muutmine

Pärast käivitamist jääb fookusesse temperatuur. Juhtnupu liigutamisel muudetakse temperatuuri kohe ja see võetakse üle.

Kuumutusviisi muutmiseks katkestab eelnevalt töö nupuga start/stop ▷ ja puudutage välja ☒. Kuvatakse esimest kuumutusviisi koos selle juurde kuuluva soovitusliku temperatuuriga. Muutke kuumutusviisi juhtnupust.

Märkus: Kui muudate kuumutusviisi, siis lähtestatakse ka teised seadistused.

Kuumutusviiside otsevalik

Teatavaid kuumutusviise võite puuteväljade kaudu vahetult välja valida. Nii saab seadet veelgi lihtsamalt ja kiiremini seadistada.

Otsevaliku kaudu saab välja reguleerida järgmisi kuumutusviise:

- ☒ 4D kuum õhk
- ☒ Ültalt-/altkuumutus
- ☒ Kuum õhk Eco
- ☒ Laiapinnaline grill

Seadmine

1. Puudutage soovitud kuumutusviisiga välja. Kohe on valgelt välja fookuseeritud temperatuur.
2. Juhtnupust reguleerige välja temperatuur või grillimisrežiim.
3. Käivitage nupuga start/stop ▷. Seade hakkab kuumenema.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega saate mõne kuumutusviisi puhul lühendada kuumenemise kestust.

Kiirkuumutuseks sobivad järgmised kuumutusviisid.

- ☒ 4D kuum õhk
- ☒ Ültalt-/altkuumutus

Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks pange roog ahju alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

Seadmine

Veenduge, et olete seadistanud sobiva kuumutusviisi ja reguleerinud välja temperatuuri vähemalt 100 °C. Vastasel korral ei saa kiirkuumutust aktiveerida.

1. Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.
2. Puudutage välja ☒. Sümbol süttib punase tulega. Ekraanile ilmub kinnituseks viide.

Kui kiirkuumutus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub vastav viide. Sümbol ei põle enam. Asetage roog ahju.

Märkus: Ajafunktsioon Kestus käivitub koos kiirkuumutusega. Seadistage kestus alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

Katkestamine

Kiirkuumutuse lõpetamiseks puudutage uuesti välja ☒. Sümbol ei põle enam.

Ajafunktsioonid

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega.

| Ajafunktsioon | Otstarve |
|---------------|--|
| Kestus | Pärast seatud kestuse lõppemist lõpetab seade automaatselt töö. |
| Lõpp | Sisestage kestus ja soovitud lõpetusaeg. Seade käivitub automaatselt ja lõpetab töötamise soovitud kellaajal. |
| Signaalkell | Signaalkell toimib nagu munakell. See käib sõltumatult seadme tööst ja muudest ajafunktsioonidest. Pärast seatud aja möödumist ei lülitu seade automaatselt sisse või välja. |

Kestust ja lõppu saate pärast funktsiooni seadistamist kuvada välja kaudu. Signaalkellal on omaette väli ja seda saab igal ajal seadistada.

Pärast kestuse või signaalkella aja möödumist kõlab helisignaali. Helisignaali võite enneaegselt vaigistada, selleks puudutage välja .

Märkus: Helisignaali kõlamise kestust saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 18

Kestuse seadistamine

Seadmel saate välja reguleerida roa valmimise kestuse. Nii ei lähe roa valmimise aeg ettenähtust pikemaks ja te ei pea teisi töid katkestama, et seadet välja lülitada.

Seadmine

Olenevalt sellest, millises suunas keerate juhtnuppu kõigepealt, algab kestus soovituslikust väärtusest: vasakule 10 minutit, paremale 30 minutit.

Kuni ühe tunnini saab kestust reguleerida minutikaupa, seejärel viie minuti kaupa.

Maksimaalselt saab seadistada 23 tundi ja 59 minutit.

Joonisel toodud näide: kestus 45 minutit.

1. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur või režiim.
2. Enne käivitamist puudutage välja . Ekraanil on kestus valgelt välja fookuseeritud.
3. Juhtnupust reguleerige välja kestus.



Paari sekundi pärast võetakse väärtus üle või puudutage kaks korda välja . Ekraanil kuvatakse kuumutusviisi ja temperatuuri või režiimi all kestust.

4. Käivitage nupust start/stop . Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksmas.



Seade hakkab kuumenema.

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

Välja kaudu saate kestuse uuesti välja reguleerida või nupust start/stop tööd ilma kestuseta jätkata.

Kui roog on valmis, lülitage seade nupust on/off välja.

Muutmine ja katkestamine

Kestuse muutmiseks puudutage välja . Kestus on valgelt välja fookuseeritud ja seda saab juhtnupust muuta. Väljalt võtke muudatus üle.

Kui soovite kestust katkestada, seadke kestus uuesti tagasi nulli peale. Pärast muudatuse ülevõtmist saate tööd nupust start/stop ilma kestuseta jätkata.

Lõpu seadmine

Kellaaega, mil kestus lõpeb, võite hilisemaks seada. Võite roa näiteks hommikul ahju panna ja seadistada ahju nii, et roog on valmis lõunaks.

Märkused


- Jälgige, et toiduained ei jää ahju liiga kauaks ja ei rikne.
- Kui seade on juba käivitunud, siis ärge lõppu enam seadistage. Küpsetustulemus ei ole sel juhul enam hea.

Seadmine


Kestuse lõppu saab seada maksimaalselt 23 tunni ja 59 minuti võrra hilisemaks.


Joonisel toodud näide: seatud kestus on 45 minutit ja roog peab olema valmis kell 12:00.

1. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur või režiim.
2. Reguleerige välja kestus.

3. Enne käivitamist puudutage veelkord välja . Ekraanil on kestus valgelt välja fookuseeritud.
4. Juhtnupust seadke lõpetusaeg hilisemaks.





Paari sekundi pärast võetakse väärtus üle või puudutage uuesti välja . Ekraanil kuvatakse funktsiooni ja temperatuuri või režiimi all lõpetusaega.

5. Käivitage nupuga start/stop . Ekraanil on kellaeg, mil seade käivitub.





Seade on ooterežiimil. Kui seade käivitub, hakkab kestus ekraanil nähtavalt jooksma.


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


Välja  kaudu saate kestuse uuesti välja reguleerida või nupust start/stop  tööd ilma kestuseta jätkata.

Kui roog on valmis, lülitage seade nupust on/off  välja.

Muutmine ja katkestamine

Lõpetusaaja muutmiseks katkestage esmalt töö nupuga start/stop  ja puudutage kaks korda välja .

Lõpetusaeg on valgelt välja fookuseeritud ja seda saab juhtnupust muuta. Nupust start/stop  jätkake tööd.

Kui soovite lõpetusaega kustutada, seadke lõpetusaeg uuesti tagasi algse aja peale. Nupust start/stop  saate seatud kestuse vahetult käivitada.

Märkus: Lõpetusaaja muutmine on võimalik vaid seni, kuni kestus ei ole veel lõppenud. Küpsetustulemus ei oleks enam hea.

Signaalkella seadmine



Signaalkell käib paralleelselt teiste seadistustega. Seda saate reguleerida igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. Sellel on omaenda signaal, nii et kuulete, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

Seadmine

Signaalkell hakkab alati käima nullist minutist.


Mida suurem on väärtus, seda suuremaks lähevad seadmisel ajasammud.

Seadistada saab maksimaalselt 24 tundi.

1. Puudutage välja . Sümbol süttib punase tulega. Ekraanil on signaalkella aeg valgelt välja fookuseeritud.
2. Muutke signaalkella aega juhtnupust.
3. Käivitage sümboliga .

Märkus: Mõne sekundi pärast käivitub signaalkell ka automaatselt.


Signaalkella aeg hakkab jooksma.

Signaalkell jääb ekraanil nähtavaks, kui seade on välja lülitatud. Kui seade on lülitatud teatavale funktsioonile, kuvatakse selle funktsiooni seadistusi esiplaanil. Kui puudutate välja , siis ilmub signaalkella aeg mõneks sekundiks ekraanile.

Kui signaalkella aeg on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub vastav viide. Sümbol ei põle enam.

Nõuanne: Kui seatud signaalkella aeg on seotud seadme tööga, kasutage kestust. Aega kuvatakse esiplaanil ja seade lülitub automaatselt välja.

Muutmine ja katkestamine

Signaalkella aja muutmiseks puudutage välja .

Signaalkella aeg on valges kirjas välja fookuseeritud ja seda saab juhtnupust muuta.

Kui soovite signaalkella kulgemist katkestada, seadke signaalkell tagasi algse aja peale. Pärast muudatuse ülevõtmist sümbol enam ei põle.

Praetermomeeter

Praetermomeeter võimaldab küpsetada liha kindla sisetemperatuurini. See mõõdab temperatuuri toiduaine sisemuses. Niipea kui seatud temperatuur on saavutatud, lülitub seade automaatselt välja.

Kuumutusviisid

Praetermomeetrit ei saa kasutada kõikidel kuumutusviisidel.

Kui olete ahju asetanud praetermomeetri, saate kasutada järgmisi kuumutusviise.

| | |
|--|-------------------------|
|  | 4D kuum õhk |
|  | Ülalt-/altkuumutus |
|  | Kuum õhk Eco |
|  | Ülalt-/ altkuumutus Eco |
|  | Õhuringlusega grill |
|  | Pitsarežiim |

Märkused

- Praetermomeeter mõõdab toiduainete sisetemperatuuri vahemikus 30 °C kuni 99 °C.
- Kasutage üksnes seadme juurde kuuluvat praetermomeetrit. See on varuosana saadaval müügiesindustes.
- Pärast kasutamist võtke praetermomeeter alati ahjust välja. Ärge kunagi hoidke seda ahjus.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Ahju temperatuur

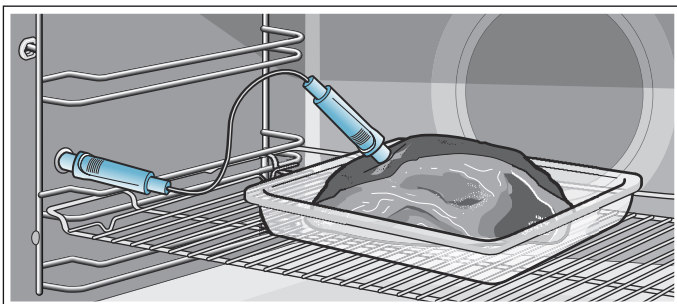
Et vältida praetermomeetri kahjustumist, ärge seadke ahju temperatuuri kõrgemaks kui 250°C.

Ahju temperatuur peab olema liha väljareguleeritud sisetemperatuurist vähemalt 10°C kõrgem.

Praetermomeetri asetamine lihasse

Enne kui tõstate roa ahju, torgake lihasse praetermomeeter.

Liha: Torgake praetermomeeter lihatüki kõige paksemasse kohta. Veenduge, et ots jääb lihatüki keskossa. See ei tohi jääda peki sisse ega puutuda kokku küpsetusnõu või kondiga.








Märkus: Lükake tarvik alati praetermomeetri pesa alla.


Tähelepanu!


Ärge jätke praetermomeetri juhet millegi vahele. Et suur kuumus praetermomeetrit ei kahjustaks, peab praetermomeeter olema grillküttekehast mõne sentimeetri kaugusel. Liha võib küpsemise ajal paisuda.


Sisetemperatuuri seadmine

Praetermomeeter peab olema ühendatud ahju vasakul küljel olevasse pesa.

1. Juhtnupust reguleerige välja kuumutusviis.
2. Puudutage välja . Ekraanil on ahju temperatuur  valgelt välja fokuseeritud.
3. Juhtnupust reguleerige välja ahju temperatuur.
4. Puudutage uuesti välja . Ekraanil on sisetemperatuur  valgelt välja fokuseeritud.
5. Juhtnupust reguleerige välja sisetemperatuur.
6. Käivitage nupuga start/stop . Ekraanil olev aeg näitab, kui kaua seade juba töötab. Seade hakkab kuumenema.

Ekraanil on sisetemperatuur valgelt välja fokuseeritud, vasakul on hetketemperatuur, paremal on väljareguleeritud temperatuur, nt “ 15 | 80°C”. Kuumenemisjoon käib samuti sisetemperatuuri kohta. Ekraani allosas on näha seatud kuumutusviis ja ahju temperatuur.

Kui roa jaoks seadistatud sisetemperatuur on saavutatud, kõlab helisignaali. Seadme kuumenemine lõpeb. Ekraanil on hetke sisetemperatuur ja väljareguleeritud temperatuur võrdsed, nt “ 80 | 80°C”. Aja kulgemine peatub.


Lülitage seade nupust on/off  välja ja tõmmake praetermomeeter pesast välja.


Hoiatus – Põletusoht!

Ahi, lisatarvikud ja praetermomeeter lähevad väga kuumaks. Kuumad tarvikud ja praetermomeetr võtke ahjust välja pajalappide abil.

Muutmine


Pärast käivitamist jääb fookusesse alati sisetemperatuur. Juhtnupu liigutamisel muutub sisetemperatuur kohe ja võetakse üle.

Kui soovite ahju temperatuuri muuta, puudutage eelnevalt välja .

Kuumutusviisi muutmiseks katkestage töö eelnevalt nupust start/stop .

Märkus: Kui muudate kuumutusviisi, siis lähtestatakse ka teised seadistused.

Katkestamine

Kui soovite katkestada, tõmmake praetermomeeter pesast ja liha seest välja. Nupust start/stop  saate tööd jätkata ilma praetermomeetrita.

Eri toiduainete sisetemperatuurid


Ärge kasutage sügavkülmutatud tooteid. Tabelis toodud andmed on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.

Ulatuslikku teavet kuumutusviisi ja temperatuuri kohta leiate kasutusjuhendi lõpust. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 26

| Toiduaine | Sisetemperatuur °C |
|---------------------------------------|--------------------|
| Sealiha | |
| Seakael | 85-90 |
| Seafilee, roosa | 62-70 |
| Seaselg, küps | 72-80 |
| Loomaliha | |
| Veisefilee või rostbiif, inglispärane | 45-52 |
| Veisefilee või rostbiif, roosa | 55-62 |
| Veisefilee või rostbiif, küps | 65-75 |
| Vasikaliha | |
| Vasikapraad, taine | 75-80 |
| Vasikapraad, aba | 75-80 |
| Vasikakoot | 85-90 |
| Talleliha | |
| Tallekints, roosa | 60-65 |
| Tallekints, küps | 70-80 |
| Talleselg, roosa | 55-60 |

Lapselukk

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



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

Aktiveerimine ja inaktiveerimine

Lapselukku saate sisse- ja väljalülitatud seadmel aktiveerida või inaktiveerida.

Vajutage 4 sekundi vältel väljale .

Ekraanile ilmub kinnituseks viide.






Sisselülitatud seadmel põleb väljal  punane tuli. Kui seade on välja lülitatud, siis väli  ei põle.

Põhiseaded


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

Põhiseadistuste muutmine

Seade peab olema välja lülitatud.

1. Vajuge väljale  ca 3 sekundi vältel. Ekraanile ilmuvad märkused kulgemise kohta.
2. Kinnitage märkused väljal . Ekraanile ilmub esimene seadistus "Keel".
3. Vajaduse korral muutke seadistust juhtnupust.
4. Puudutage välja . Ekraanile ilmub järgmine seadistus ja seda saab juhtnupust muuta.
5. Väljal  läbige kõik seadistused ja muutke neid vajaduse korral juhtnupust.
6. Lõpuks vajutage kinnitamiseks väljale  ca 3 sekundi vältel. Ekraanile ilmub märkus, et seadistused on salvestatud.

Katkestamine

Kui Te ei soovi muudatusi salvestada, võite nupust on/off  katkestada. Ekraanile ilmub märkus, et seadistusi ei salvestatud.

Põhiseadistuste loend

Sõltuvalt seadme mudelist ei pruugi kõik põhiseadistused olla kättesaadavad.

| Seadistus | Valik |
|------------------------------------|---|
| Keel | Võimalik valida teisi keeli |
| Kellaage | Kellaage 24 h vormingus |
| Helisignaali | Lühike kestus (30 s) Keskmine kestus (1 min)* Pikk kestus (5 min) |
| Helisignaali nupule vajutamisel | Sisse lülitatud Välja lülitatud* (helisignaali on/off  juures jääb alles) |
| Ekraani eredus | 5-astmeline skaala |
| Kellanaht | Väljas Digitaalne* |
| Valgustus | Töötamisel väljas Töötamisel sees* |
| Lapselukk | Ainult nupulukk* Ukselukk ja nupulukk |
| Õine tumendamine | Välja lülitatud* Sisse lülitatud |
| Kaubamärgi logo | Kuvada* Mitte kuvada |
| Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg | Soovituslik* Minimaalne |

| | |
|--------------------|--|
| Siinisüsteem | ei ole lisatud* (kanderaamistike ja ühekordse väljatõmbesini korral) Lisatud (2- ja 3-kordse väljatõmbesini korral) |
| Sabbat-seadistus | Sisse lülitatud Välja lülitatud* |
| Tehase seadistused | Lähtestada Mitte lähtestada* |

* tehase seadistus (olenevalt mudelist võib tehase seadistustes esineda erinevusi)

Märkus: Seadistuste, keele, helisignaali ja ekraani heleduse muudatused jõustuvad kohe. Kõik teised muudatused jõustuvad alles pärast seadistuste salvestamist.

Voolukatkestus





Seadistuste muudatused jäävad alles ka pärast voolukatkestust.

Vaid esmakordse kasutuselevõtu seadistused tuleb pärast pikemat voolukatkestust uuesti välja reguleerida. Lühikest voolukatkestust talub seade, ilma et seadistused muutuksid.

Kellaaja muutmine

Kui soovite muuta kellaage, näiteks seada suveaja talveajaks, siis muutke põhiseadistust.

Seade peab olema välja lülitatud.

1. Vajuge väljale  ca 3 sekundi vältel. Ekraanile ilmuvad märkused kulgemise kohta.
2. Kinnitage märkused väljal . Ekraanile ilmub esimene seadistus "Keel".
3. Puudutage välja . Kuvatakse kellaaja seadistust.
4. Muutke kellaage juhtrõngast.
5. Kinnitamiseks vajutage väljale  ca 3 sekundi vältel. Ekraanile ilmub märkus, et seadistused on salvestatud.

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

Eeltingimuseks on, et olete põhiseadistustes sabbat-seadistuse aktiveerinud. → "Põhiseaded" lk 18

Kui põhiseadistust on vastavalt muudetud, kuvatakse sabbat-seadistust kuumutusviiside juures viimase kuumutusviisina.

Seade töötab kuumutusviisil Ülalt/altkuumutus. Temperatuuri saab reguleerida vahemikus 85 kuni 140 °C.

1. Juhtnupust reguleerige välja kuumutusviis sabbat-seadistus .
2. Puudutage välja . Ekraanil on temperatuur valgelt välja fookuseeritud.
3. Juhtnupust reguleerige välja soovitud temperatuur.
4. Enne käivitamist puudutage välja . Ekraanil on kestus valgelt välja fookuseeritud.
5. Juhtnupust reguleerige välja soovitud kestus.
Märkus: Lõpetusaega ei saa seada hilisemaks.
6. Käivitage nupuga start/stop .
Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksmas. Seade hakkab kuumenema.



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

Lülitage seade nupust on/off  välja.

Märkus: Kui avate seadme ukse, siis töö ei katke.

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa seadistusi enam muuta.

Kui soovite sabbat-seadistust katkestada, lülitage seade nupust on/off  välja. Nupust start/stop  ei saa te tööd enam katkestada.

Puhastusvahend

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

Sobivad puhastusvahendid

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

Tähelepanu!

Pinnakahjustused

Ärge kasutage

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

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

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

Hoiatus – Põletuse oht!

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

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

| | |
|-------------|--|
| Uksekäepide | Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Kui uksekäepidemele satub katlakivieemaldit, pühkige see kohe maha. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada. |
|-------------|--|

Seadme sisepinnad

| | |
|-------------------------------------|--|
| Emailpinnad ja isepuhastuvad pinnad | Pidage kinni tabeli järel ahju pindade kohta toodud juhistest. |
| Ahjuvalgustuse klaaskate | Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumuse korral kasutage ahjupuhastusvahendit. |
| Uksetihend Ärge võtke maha! | Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige. |
| Roostevabast terasest uksekate | Roostevaba terase puhastusvahend: Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. Puhastamiseks võtke uksekate maha. |
| Kanderaamistikud | Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. |
| Siinisüsteem | Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määreret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas. |
| Tarvik | Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna. |
| Praetermomeeter | Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas. |

Märkused

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

Ahjukamber

Ahju tagasein on isepuhastuv. Seda näete karedast pealispinnast.

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

Emailitud pindade puhastamine

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

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

Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti.

Isepuhastuvate pindade puhastamine

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

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

Seadmine

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

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

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

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

Tähelepanu!

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

Seadme hoidmine puhtana

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

Nõuanded

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

Kanderaamistikud

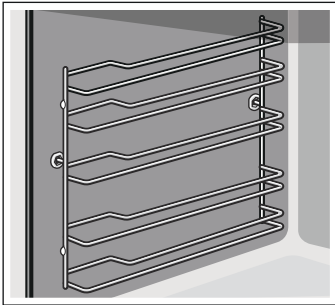
Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas kanderaamistikke välja võtta ja puhastada.

Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek

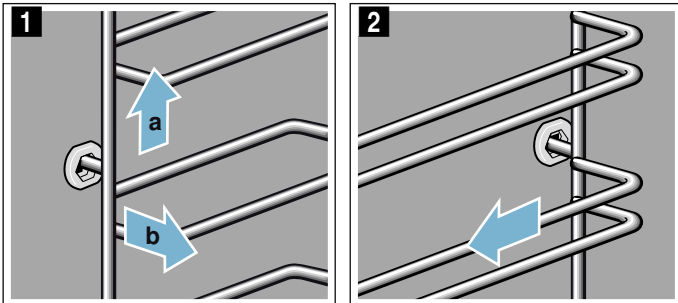
Hoiatus – Põletusoh!

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**).

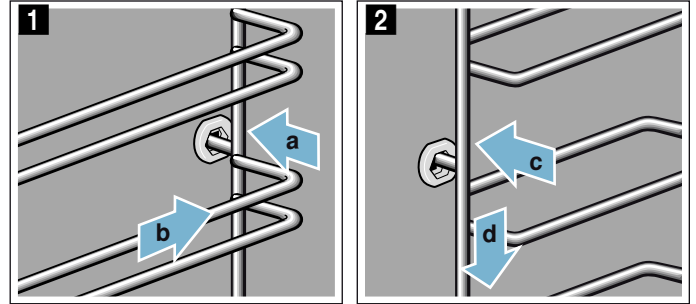


Puhastage kanderaamistikke pesuvahendi ja käsnaga. Tõrkosa mustuse korral kasutage harja.

Kanderaamistike paigaldamine

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

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



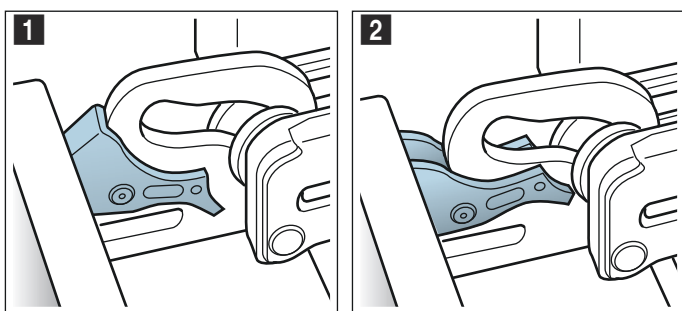
Seadme uks

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

Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

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

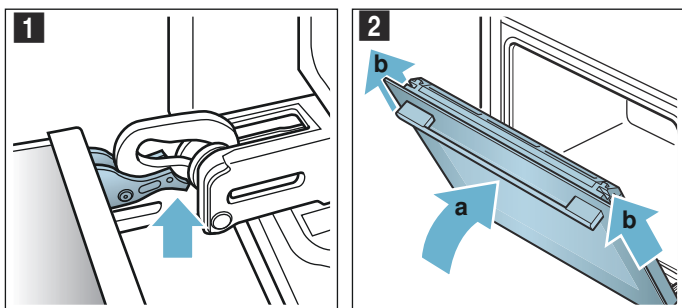


⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!!

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

Seadme ukse eemaldamine

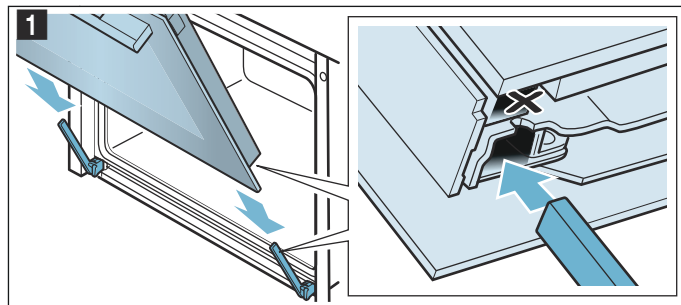
1. Avage seadme uks täies ulatuses ja suruge seda seadme poole.
2. Lükake lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis 1).
3. Sulgege ahju uks kuni piirajani **a**. Võtke kahe käega vasakult ja paremalt kinni **b** ja tõmmake üles välja (joonis 2).



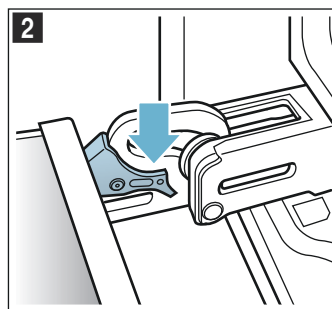
Seadme ukse paigaldamine

Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

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



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

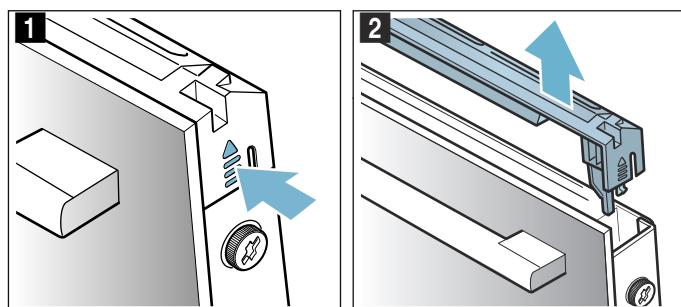


3. Sulgege seadme uks.

Uksekatte eemaldamine

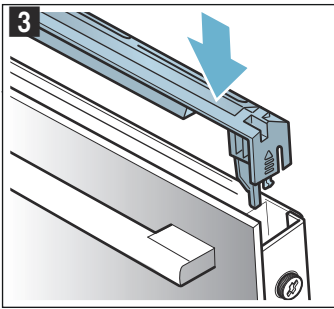
Uksekattes olev roostevaba teras võib värvi muuta. Põhjalikumaks puhastamiseks võite kate eemaldada.

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 roostevabast terasest vahetükki roostevaba terase puhastamiseks ettenähtud vahendiga. Ülejäänud kate puhastage sooja pesuvahendilahuse ja pehme lapiga.

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



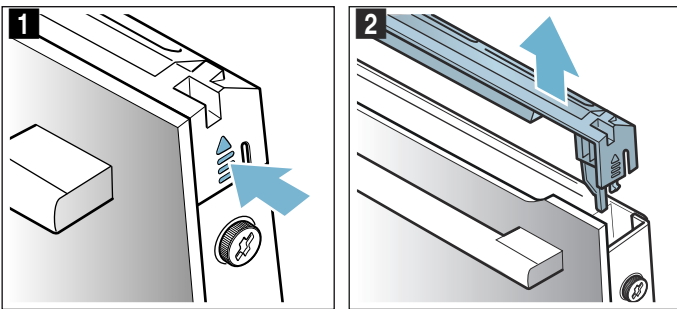
5. Sulgege ahju uks.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

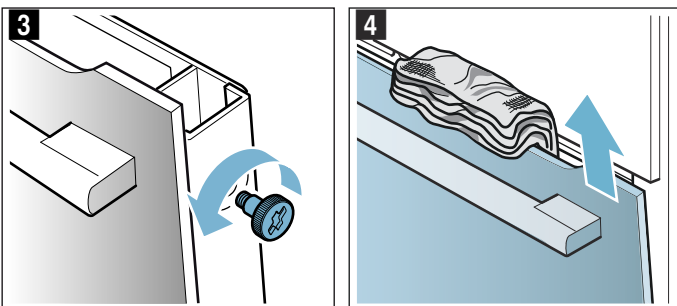
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

Seadme küljest eemaldamine

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



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



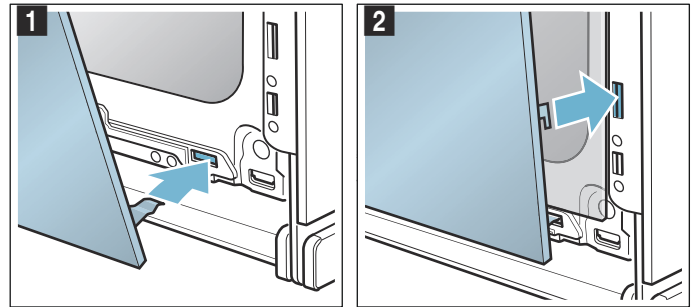
Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

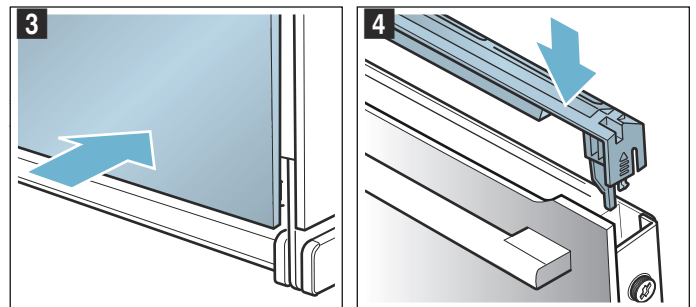
- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või kääriava toimega puhastusvahendeid.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.

Paigaldamine seadme külge

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



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



7. Sulgege ahju uks.

Tähelepanu!

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

Mida teha tõrgete korral?

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

Tõrgete kõrvaldamine

Seadme tehnilisi tõrkeid saate ise väga lihtsalt kõrvaldada.


Kui roog ei õnnestu kõige paremini, siis kasutusjuhendi lõpust leiate palju soovitusi ja näpunäiteid. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 26

| Tõrge | Võimalik põhjus | Abi/juhised |
|---|--|---|
| Seade ei tööta. | Kaitse on defektne. Voolukatkestus | Kontrollige kaitset elektrikilbist. Kontrollige, kas köögilamp ja teised köögiseadmed toimivad. |
| Ekraanil on "Sprache Deutsch". | Voolukatkestus | Reguleerige uuesti välja keel ja kellaage. |
| Kellaage ei kuvata, kui seade on välja lülitatud. | Põhiseadistust on muudetud. | Muutke kellaaja kohta käivat põhiseadistust. |
| Seade ei kuumene, ekraanil põleb sümbol [Z]. | Põhiseadistustes on aktiveeritud demorežiim. | Lahutage seade korraks vooluvõrgust (lülitage välja seadme kaitse) ja inaktiveerige seejärel 3 minuti vältel põhiseadistustes demorežiim. |
| Juhtrõngas on juhtpaneelist välja kukkunud. | Juhtrõngas tõmmati kogemata välja. | Juhtrõngas on eemaldatav. Pange juhtrõngas juhtpaneeli vastavasse avasse tagasi ja suruge sisse, nii et see fikseerub kohale ja seda saab tavalisel viisil keerata. |
| Juhtrõngast ei saa enam keerata. | Juhtrõnga alla on kogunenud mustust. | Juhtrõngas on eemaldatav. Eemaldamiseks tõmmake juhtrõngas lihtsalt välja. Või vajutage juhtrõnga välimisele servale, nii et see tuleb ühte serva pidi välja, seejärel saate selle kergesti välja tõmmata. Puhastage juhtrõngast ja selle pesa seadmes ettevaatlikult nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage teravaid ega küüriva toimega vahendeid. Ärge leotage ja ärge peske nõudepesumasinas. Pesa stabiilsuse tagamiseks ärge eemaldage juhtrõngast liiga sageli. |

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.

Veateated ekraanil

Kui ekraanile ilmub veateade tähega "D" või "E", nt D0111 või E0111, lülitage seade nupust on/off  välja ja uuesti sisse.

Kui tegemist oli ühekordse tõrkega, siis näit kustub. Kui veateade ilmub uuesti, pöörduge klienditeenindusse ja tehke teatavaks täpne veateade.

Maksimaalne tööaeg


Kui Te ei ole seadme seadistusi mitu tundi muutnud, siis lõpetab seade automaatselt kuumenemise. Nii hoitakse ära tahtmatu pidev töö.

Maksimaalse tööaja pikkus sõltub asjaomase funktsiooni seadistustest.

Maksimaalne tööaeg saavutatud

Ekraanile ilmub märkus, et maksimaalne tööaeg on saavutatud.

Töö jätkamiseks puudutage mis tahes välja või keerake juhtnuppu.

Kui Te seadet enam ei vaja, lülitage see nupust on/off  välja.

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

Ahjulambi pirni 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 pirni eluiga. Kasutage ainult neid pirne.

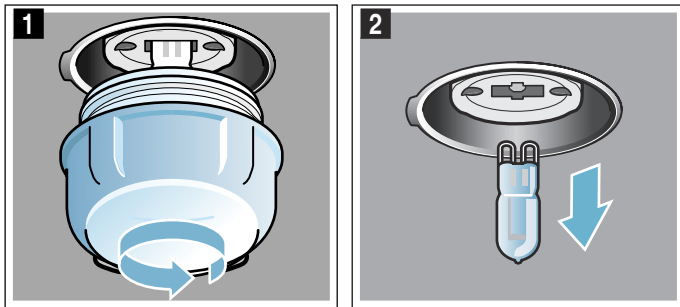
⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

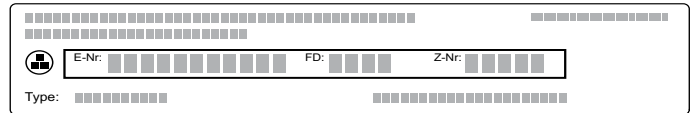
Kui halogeenlambi klaaskate on viga saanud, tuleb see välja vahetada. Uue klaaskatte saate hooldekeskusest. Tehke teatavaks seadme E-number ja FD-number.

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.



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

| | | |
|--|--------------|--|
| E-nr | FD-nr | |
| Hooldekeskus  | | |

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeenindust nimekirjast.

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

Meie köögistuudios katsetatud

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

Märkus: Toidu valmistamisel võib ahju tekkida rohkelt veeauru.

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

Silikoonvormid

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame 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.

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.

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

Mitmel tasandil küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamine:

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

Kolmel tasandil küpsetamine:

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

Neljal tasandil küpsetamine:

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

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

Tarvik

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

Rest

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

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-/altkuumutus, asetage vorm tasandile 1.

Küpsetuspaber

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

Soovituslikud seadistused

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

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




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





































Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märg.

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

| Roog | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|--|----------------------------------|--------|---|----------------|------------------|
| Vormikoogid | | | | | |
| Keeks, lihtne | Ümar/piklik vorm | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Keeks, lihtne, 2 tasandil | Ümar/piklik vorm | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Biskviitkook, õhuke | Ümar/piklik vorm | 2 |  | 150-170 | 60-80 |
| Puuviljakook liivatainast, hõrk | Keeksivorm | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| Liivatainast tordipõhi | Tordipõhjavorm | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga | Lahtikäiv vorm Ø26 cm | 2 |  | 170-190 | 60-80 |
| Lahtine pirukas | Pitsapann | 3 |  | 170-190 | 45-55 |
| Lahtine pirukas | Pirukavorm, mustast metallist | 3 |  | 190-210 | 25-40 |
| Keeks | Keeksivorm | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Pärmitainakook | Lahtikäiv vorm Ø28 cm | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| Biskviitpõhi, 2 muna | Tordipõhjavorm | 3 |  | 150-170* | 20-30 |
| Biskviitort, 3 muna | Lahtikäiv vorm Ø26 cm | 2 |  | 160-170* | 25-35 |
| Biskviitort, 6 muna | Lahtikäiv vorm Ø28 cm | 2 |  | 150-170* | 30-50 |
| Plaadikoogid | | | | | |
| Liivatainakook | küpsetusplaat | 3 |  | 160-180 | 20-40 |
| Keeks, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 |  | 140-160 | 30-50 |
| Muretainakook kuiva kattega | küpsetusplaat | 3 |  | 170-190 | 25-35 |
| Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 |  | 160-170 | 35-45 |
| Muretainakook mahlase kattega | universaalpann | 3 |  | 160-180 | 55-65 |
| Lahtine pirukas | universaalpann | 3 |  | 170-190 | 45-55 |
| Pärmitainakook kuiva kattega | universaalpann | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 |  | 150-170 | 20-30 |
| Pärmitainakook mahlase kattega | universaalpann | 3 |  | 180-200 | 30-40 |
| Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 |  | 150-170 | 45-60 |
| Palmiksai, kringel | küpsetusplaat | 2 |  | 160-170 | 25-35 |
| Rullbiskviit | küpsetusplaat | 3 |  | 180-200* | 8-15 |
| Stritsel 500 g jahust | küpsetusplaat | 2 |  | 150-170 | 45-60 |
| Strudel, magus | universaalpann | 2 |  | 170-180 | 50-60 |
| Strudel, külmutatud | universaalpann | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Väikesed küpsetised | | | | | |
| Väikesed koogid | küpsetusplaat | 3 |  | 160** | 20-30 |
| Väikesed koogid | küpsetusplaat | 3 |  | 150** | 25-35 |
| Väikesed koogid, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 |  | 150** | 25-35 |
| Väikesed koogid, 3 tasandil | küpsetusplaadid + universaalpann | 5+3+1 |  | 140** | 35-45 |
| Muffinid | muffiniplaat | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Muffinid, 2 tasandil | Muffiniplaadid | 3+1 |  | 160-180* | 15-30 |
| Pärmitainast väikesed küpsetised | küpsetusplaat | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Pärmitainast väikesed küpsetised, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 |  | 150-170 | 25-40 |

* eelkuumutada

** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

| Roog | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|--|----------------------------------|---------|--------------|----------------|------------------|
| Lehttainaküpsetised | küpsetusplaat | 3 | | 170-190* | 20-35 |
| Lehttainaküpsetis, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 | | 170-190* | 20-45 |
| Lehttainaküpsetis, 3 tasandil | küpsetusplaadid + universaalpann | 5+3+1 | | 170-190* | 20-45 |
| Lehttainaküpsetis, õhuke, 4 tasandil | 4 resti | 5+3+2+1 | | 180-200* | 20-35 |
| Keedutainaküpsetis | küpsetusplaat | 3 | | 200-220 | 30-40 |
| Keedutainaküpsetis, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 | | 190-210 | 35-45 |
| Väikesed täidisega lehttainaküpsetised | küpsetusplaat | 3 | | 160-180 | 20-30 |

Küpsised

| | | | | | |
|----------------------------|----------------------------------|-------|--|-----------|---------|
| Küpsised | küpsetusplaat | 3 | | 140-150** | 25-40 |
| Küpsised | küpsetusplaat | 3 | | 140-150** | 25-40 |
| Küpsised, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 | | 140-150** | 30-40 |
| Küpsised, 3 tasandil | küpsetusplaadid + universaalpann | 5+3+1 | | 130-140** | 35-55 |
| Küpsised | küpsetusplaat | 3 | | 140-160 | 15-30 |
| Küpsised, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 | | 140-160 | 15-30 |
| Küpsised, 3 tasandil | küpsetusplaadid + universaalpann | 5+3+1 | | 140-160 | 15-30 |
| Besee | küpsetusplaat | 3 | | 80-90* | 120-150 |
| Besee, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 | | 80-90* | 120-180 |
| Mandliküpsised | küpsetusplaat | 3 | | 90-110 | 20-40 |
| Mandliküpsised, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 | | 90-110 | 25-45 |
| Mandliküpsised, 3 tasandil | 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 rasvaineaga kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake kook ettevaatlikult noaga lahti. |
| Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre. | Järgmisel korral kasutage universaalpanni. |
| Pärmitainast väikesed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge kinni. | Küpsetised peavad olema üksteisest ca 2 cm kaugusel. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi. |
| Kook on liiga kuiv. | Valige järgmisel korral 10°C võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega. |
| Kook on liiga hele. | Kui tasand ja nõu on õiged, pikendage küpsetusaega või tõstke temperatuuri. |
| Kook on pealt liiga hele, aga alt liiga pruun. | Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale. |
| Kook on pealt liiga tume, aga alt liiga hele. | Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra madalamale. Valige madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega. |
| Vormikook läheb tagant liiga pruuniks. | Ärge asetage küpsetusvormi otse ahju tagaseina äärde, vaid lisatarviku keskele. |
| Kook on igalt poolt liiga tume. | Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega. |
| Kook või küpsetis on ebaühtaselt pruunistunud | Järgmisel korral valige pisut madalam temperatuur. Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Lõigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuuruseks. Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees. Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuurused ja ühepaksused. |

| | |
|---|---|
| Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis rohkem pruunistunud kui alumisel. | Mitmel tasandil küpsetamiseks kasutage alati kuumutusviisi 4D-kuum õhk. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt. |
| Kook näeb hea välja, kuid on seest veel nätske. | Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul laske põhjal eelnevalt küpseda. Puistage põhjale mandleid või riivsaia ja seejärel tõstke peale kate. |
| Kook ei tule kummutamisel vormist välja. | Laske koogil pärast küpsetamist veel 5 kuni 10 minutit jahtuda. Kui kook ei tule ikka veel lahti, lõigake kook vormi küljest noaga ettevaatlikult lahti. Kummutage kook alusele ja niisutage vormi mitu korda märja, külma rätikuga. Järgmisel korral määrige vormi ja puistake üle paneerimisjahuga. |

Leib ja sai

Seadmel on erinevad kuumutusviisid leiva ja saia küpsetamiseks. Seadistustabelitest leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

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

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

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage 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.

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 Ühalt-/altkuumutus, asetage vorm tasandile 1.

Küpsetuspaber

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

Sügavkülmutatud tooted

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

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

Soovituslikud seadistused

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

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

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

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märge. 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
-  Pitsarežiim

| Roog | Tarvik | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|--|--------------------------------|--------|---|----------------|-----------------|------------------|
| Leib | | | | | | |
| Sai, 750 g | universaalpann või piklik vorm | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Segajahust leib, 1,5 kg | universaalpann või piklik vorm | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Täisteraleib, 1 kg | universaalpann | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Lavašš | universaalpann | 3 |  | 250-270 | - | 20-25 |
| Kuklid | | | | | | |
| Eelküpsutatud kuklid või baguetid | universaalpann | 3 |  | 180-200 | - | 10-15 |
| Kuklid, magusad, värsked | küpsetusplaat | 3 |  | 170-190* | - | 15-20 |
| Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Kuklid, värsked | küpsetusplaat | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Baguetid, eelküpsutatud, jahutatud | universaalpann | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Kuklid, külmutatud | | | | | | |
| Eelküpsutatud kuklid või baguetid | universaalpann | 3 |  | 180-200 | - | 10-15 |
| Saiakesed | universaalpann | 3 |  | 180-200 | - | 20-25 |
| Croissant | universaalpann | 3 |  | 170-190 | - | 30-35 |
| Röstsai | | | | | | |
| Üleküpsetatud röstsai, 4 tk | Rest | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Üleküpsetatud röstsai, 12 tk | Rest | 3 |  | 230-250 | - | 10-15 |
| Röstsai pruunistamine (mitte eelkuumutada) | Rest | 5 |  | - | 3 | 4-6 |
| * eelkuumutada | | | | | | |

Pitsa, quiche ja soolased pirukad

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

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

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

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

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.

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.

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.

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-/altkuumus
-  Pitsarežiim

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

* eelkuumutada

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

Sufleed saab valmistada ka universaalpannil olevas veevannis. Selleks asetage universaalpann tasandile 2.

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.

Universaalpann

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

Nõu

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

Soovituslikud seadistused

Tabelist leiate sobiva kuumutusviisi erinevate vormiroogade ja sufleede valmistamiseks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad kogusest ja retseptist. Vormiroo küpsus sõltub nõu suuruselt 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
-  Pitsarežiim

| Vormiroad ja sufleed | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|--|-----------------|--------|---|----------------|------------------|
| Vormiroog, soolane, keedetud komponendid | Ahjuvorm | 2 |  | 200-220 | 30-50 |
| Magus vormiroog | Ahjuvorm | 2 |  | 170-190 | 40-60 |
| Lasanje, värsked, 1 kg | Ahjuvorm | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Lasanje, külmutatud, 400 g | Rest | 2 |  | 190-210 | 30-35 |
| Kartuligratään, toored komponendid, max 4cm kõrgune | Ahjuvorm | 2 |  | 160-190 | 50-70 |
| Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm kõrgune, 2 tasandil | Ahjuvorm | 3+1 |  | 150-170 | 60-80 |
| Suflee | Ahjuvorm | 2 |  | 160-180* | 35-45 |
| Suflee | Portsjonivormid | 2 |  | 170-190 | 65-75 |

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 10

Olenevalt linnu suuruselt 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 kuumat 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.

Grillimine

Hoidke ahju ust grillimise ajal suletuna. Ärge kunagi grillige, kui ahju uks on lahti.

Asetage universaalpann koos sellele asetatud restiga ettenähtud tasandile. Tilkuv rasv kogutakse kokku. Veenduge, et rest on universaalpannil õigesti.
→ "Tarvikud" lk 10

Märkus: Kui grillitav toiduaine on väga rasvane, ärge asetage universaalpanni otse resti alla, vaid lükake see tasandile 2.

Kasutage võimaluse korral ühesuuruseid, ühepaksuseid ja üheraskuseid toiduaineid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mõnusalt mahlased. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

Keerake grillitavaid toiduaineid grilltangidega. Kui torkate lihasse kahvli, nõrgub osa lihamahlast välja ja liha muutub kuivaks.

Märkused

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

Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised

märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomasest peatükis. Sealt saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 16

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





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




Nõuanded

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Ülalt-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill
-  Pitsarežiim

| Roog | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|--------------------------------------|--------------|--------|---|----------------|-----------------|------------------|
| Kana | | | | | | |
| Kana, 1 kg | Rest | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Kanafilee, 150 g üks tükk (grillida) | Rest | 4 |  | - | 3* | 15-20 |
| Kanatükid, 250 g tükk | Rest | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| * eelkuumutada | | | | | | |

| Roog | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|-----------------------------|--------------------|--------|--------------|----------------|-----------------|------------------|
| Kananagitsad, külmutatud | universaalpann | 3 | | 190-210 | - | 20-25 |
| Broiler, 1,5 kg | Rest | 2 | | 200-220 | - | 70-90 |
| Part/hani | | | | | | |
| Part, 2 kg | Rest | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Pardirind, 300 g üks tükk | Rest | 3 | | 230-250 | - | 17-20 |
| Hani, 3 kg | Rest | 2 | | 160-180 | - | 120-150 |
| Hanekintsud, 350 g tükk | Rest | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| Kalkun | | | | | | |
| Noor kalkun, 2,5 kg | Rest | 2 | | 180-200 | - | 70-90 |
| Kalkunifilee, kondita, 1 kg | Kaanega kaetud nõu | 2 | | 240-260 | - | 80-100 |
| Kalkunikints, kondiga, 1 kg | Rest | 2 | | 180-200 | - | 80-100 |
| * eelkuumutada | | | | | | |

Liha

Seadmehel 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 ristkülgulised sisselõiked. Kui keerate lihatükil teise külje, veenduge, et kõigepealt on all kamaraga pool.

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

Küpsetamine restil

Restil läheb liha kõikidest külgedest eriti krõbedaks.

Olenevalt lihatüki suuruselt ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Tilgub 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 10

Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus

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

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

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

Taisele lihale lisage pisut vedelikku. Klaasnõu põhi peaks olema ca ½ cm kõrguselt vedelikuga kaetud.

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

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

Kaanega kaetud nõu

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

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

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja puhvata väga kuumat auru. Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei puhvataks 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.

Grillimine

Hoidke ahju ust grillimise ajal suletuna. Ärge kunagi grillige, kui ahju uks on lahti.

Asetage universaalpann koos sellele asetatud restiga ettenähtud tasandile. Tilkuv rasv kogutakse kokku.

Veenduge, et rest on universaalpannil õigesti.

→ "Tarvikud" lk 10

Märkus: Kui grillitav toiduaine on väga rasvane, ärge asetage universaalpanni otse resti alla, vaid lükake see tasandile 2.

Kasutage võimaluse korral ühesuuruseid, ühepaksuseid ja üheraskuseid toiduaineid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mõnusalt mahlased. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

Keerake grillitavaid toiduaineid grillitangidega. Kui torkate lihasse kahvli, nõrgub osa lihamahlast välja ja liha muutub kuivaks.

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

Märkused

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

Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomases peatükis. Seal saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 16

Soovituslikud seadistused

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

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

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




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












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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Ülalt-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill

| Roog | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|---|--------------------|--------|---|----------------|-----------------|------------------|
| Sealiha | | | | | | |
| Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg | Kaaneta nõu | 2 |  | 180-190 | - | 110-130 |
| Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg | Rest | 2 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Seafilee, 1,5 kg | Kaaneta nõu | 2 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Seafilee, 400 g | Rest | 3 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg (lisada veidi vett) | Kaanega kaetud nõu | 2 |  | 210-230 | - | 70-90 |
| Sealihälõigud, 2 cm paksused | Rest | 5 |  | - | 2 | 16-20 |
| Sealihamedaljonid, 3 cm paksused | Rest | 5 |  | - | 3* | 8-12 |
| Loomaliha | | | | | | |
| Veisefilee, poolküps, 1 kg | Rest | 2 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Veisemoorpraad, 1,5 kg | Kaanega kaetud nõu | 2 |  | 200-220 | - | 130-160 |
| Rostbiif, medium, 1,5 kg | Rest | 2 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Lihalõik, 3 cm paksune, poolküps | Rest | 5 |  | - | 3 | 15-20 |
| Burger, 3-4 cm kõrgune | Rest | 4 | | - | 3 | 25-30 |

* eelkuumutada

** Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann.

*** ilma keeramata

| Roog | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|---|--------------|--------|--------------|----------------|-----------------|------------------|
| Vasikaliha | | | | | | |
| Vasikapraad, 1,5 kg | Kaaneta nõu | 2 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Vasikakoot, 1,5 kg | Kaaneta nõu | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Talleliha | | | | | | |
| Tallekints, kondita, poolküps, 1,5 kg | Kaaneta nõu | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Talleselg kondiga*** | Rest | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Tallekarbonaad** | Rest | 5 | | - | 3 | 12-16 |
| Vorstikesed | | | | | | |
| Grillvorstid | Rest | 4 | | - | 3 | 10-15 |
| Liharoad | | | | | | |
| Pikkpoiss, 1 kg | Kaaneta nõu | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| * eelkuumutada | | | | | | |
| ** Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann. | | | | | | |
| *** 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 leiate sobivad seadistused paljudele roogadele.

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

Kala on küps siis, kui seljauime saab kergesti eemaldada.

Küpsetamine ja grillimine restil

Asetage universaalpann koos sellele asetatud restiga ettenähtud tasandile. Veenduge, et rest on universaalpannil õigesti. → "Tarvikud" lk 10

Märkus: Kui grillitav toiduaine on väga rasvane, ärge asetage universaalpanni otse resti alla, vaid lükake see tasandile 2.

Olenevalt kala suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Eralduv vedelik tilgub selle peale ja ahi jääb puhtaks. Peale selle tekib nii vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

Hoidke ahju ust grillimise ajal suletuna. Ärge kunagi grillige, kui ahju uks on lahti.

Kasutage võimaluse korral ühesuuruseid, ühepaksuseid ja üheraskuseid toiduaineid. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mõnusalt mahlased. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

Keerake grillitavaid toiduaineid grillitangidega. Kui torkate kalasse kahvli, nõrgub osa mahlast välja ja kala 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 hautamishõud 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 hautamishõud ja reguleerige temperatuur kõrgemaks.

Soovituslikud seadistused

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

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

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




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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Ülalt-/altkuumutus
-  Õhuringlusega grill
-  Laiapinnaline grill

| Roog | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|---|--------------------|--------|---|----------------|-----------------|------------------|
| Kala | | | | | | |
| Terve kala, nt forell 300 g, grillitud | Rest | 2 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe | Rest | 2 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Kalafilee | | | | | | |
| Naturaalne kalafilee, grillitud | Rest | 4 |  | - | 1* | 15-25 |
| Kalalõigud | | | | | | |
| Kalalõigud, 3 cm paksused** | Rest | 4 |  | - | 3 | 10-20 |
| Kala, külmutatud | | | | | | |
| Kalafilee, naturaalne | Kaanega kaetud nõu | 2 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Kalafilee, üleküpsetatud | Rest | 2 |  | 200-220 | - | 45-60 |
| Kalapulgad (vahepeal keerata) | universaalpann | 3 |  | 200-220 | - | 20-30 |

* eelkuumutada

** Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann.

Köögivil ja lisandid

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

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

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

Kahel tasandil küpsetamine

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

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

Tarvik

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

Rest

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

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 plaatidga 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
-  Pitsarežiim

| Roog | Tarvik | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|----------------------------------|--------------------------------|--------|---|----------------|-----------------|------------------|
| Köögiviljaroad | | | | | | |
| Grillitud köögivilj | universaalpann | 5 |  | - | 3 | 10-15 |
| Kartulid | | | | | | |
| Küpsetatud kartulipoolikud | universaalpann | 3 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Kartulitooted, külmutatud | | | | | | |
| Kartulirösti | universaalpann | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Kartulitaskud, täidetud | universaalpann | 3 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Kroketid | universaalpann | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Friikartulid | universaalpann | 3 |  | 190-210 | - | 25-35 |
| Friikartulid, 2 tasandil | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 |  | 190-210 | - | 30-40 |

Jogurt

Seadmega saate jogurtit ka ise valmistada.

Jogurti valmistamine

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

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

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  4D kuum õhk

| Roog | Tarvik | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus tundides |
|--------|-----------------|-----------|---|----------------|-----------------|
| Jogurt | Portsjonivormid | Ahju põhi |  | 40-45 | 8-9 |

Energia säästmine Eco-kuumutusviisidega

Energiatõhusate kuumutusviisidega Kuum õhk/Eco ja Ülalt-/altkuumutus Eco saate toidu valmistamisel elektrienergiat kokku hoida.

Asetage road külma tühja ahju. Vaid siis on võimalik energiat kokku hoida. Hoidke ahju ust küpsetamise ajal suletuna.

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

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

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

Küpsetusvormid ja nõud

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

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

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

Küpsetuspaber



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




















Soovituslikud seadistused

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  Kuum õhk Eco
-  Ülalt-/ altkuumutus Eco

| Roog | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|----------------------------------|--------------------------------|--------|---|----------------|------------------|
| Vormikoogid | | | | | |
| Liivatainakook vormis | Ümar/piklik vorm | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Liivatainast tordipõhi | Tordipõhjavorm | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Biskviitpõhi, 2 muna | Tordipõhjavorm | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Biskviitort, 3 muna | Lahtikäiv vorm Ø26 cm | 2 |  | 160-170 | 25-40 |
| Biskviitort, 6 muna | Lahtikäiv vorm Ø28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Keeks | Keeksivorm | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Plaadikoogid | | | | | |
| Liivatainakook kuiva kattega | küpsetusplaat | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Muretainakook kuiva kattega | küpsetusplaat | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Rullbiskviit | küpsetusplaat | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Palmiksai, kringel | küpsetusplaat | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Pärmitainakook kuiva kattega | küpsetusplaat | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Väikesed küpsetised | | | | | |
| Muffinid | muffiniplaat | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Väikesed koogid | küpsetusplaat | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Väikesed koogid, 2 tasandil | Küpsetusplaat + universaalpann | 3+1 |  | 150-160 | 30-40 |
| 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 |

| Roog | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|---|--------------------|--------|--------------|----------------|------------------|
| Leib ja sai | | | | | |
| Segajahust leib, 1,5 kg | kastikujuline vorm | 2 | | 200-210 | 35-45 |
| Lavašš | universaalpann | 3 | | 250-275 | 15-20 |
| Kuklid, magusad, värsked | küpsetusplaat | 3 | | 170-190 | 15-20 |
| Kuklid, värsked | küpsetusplaat | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| Liha | | | | | |
| Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg | Kaaneta nõu | 2 | | 180-190 | 120-140 |
| Veisemoorpraad, 1,5 kg | Kaanega kaetud nõu | 2 | | 200-220 | 140-160 |
| Vasikapraad, 1,5 kg | Kaaneta nõu | 2 | | 170-180 | 110-130 |
| Kala | | | | | |
| Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell | Kaanega kaetud nõu | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe | Kaanega kaetud nõu | 2 | | 190-210 | 45-55 |
| Naturaalne kalafilee, hautatud | Kaanega kaetud nõu | 2 | | 190-210 | 15-25 |

Akrüülamiid toiduainetes

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

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

Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks

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

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 kuivatatavate toiduainete liigist, niiskusest, küpsusastmest ja paksusest. Mida kauem lasete kuivatatavatel toiduainetel kuivada, seda paremini see säilib. Mida õhemad viilud lõikate, seda kiiremini läheb kuivatamine ja seda aromaatsamaks 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 |
| 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 vee kohta):

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

Köögivilja

Valage purkides olevatele köögiviljatükkidele peale kuum keedetud vesi.

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

Kuumutamise lõpetamine

Puuvili

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

Köögivilja

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

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

Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

- ☞ 4D kuum õhk

| 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 |
| | | | | - | Järelkuumus: 30 |
| Köögivilja, nt kurgid | üheliitrised purgid | 1 | ☞ | 160-170 | kuni mullide tekkeni: 30-40 |
| | | | | - | Järelkuumus: 30 |
| | | | | - | Järelkuumus: 30 |
| Kividega puuviljad, nt kirsid, ploomid | üheliitrised purgid | 1 | ☞ | 160-170 | kuni mullide tekkeni: 30-40 |
| | | | | - | Järelkuumus: 35 |
| | | | | - | Järelkuumus: 25 |
| Südamega puuviljad, nt õunad, maasikad | üheliitrised purgid | 1 | ☞ | 160-170 | kuni mullide tekkeni: 30-40 |
| | | | | - | Järelkuumus: 25 |
| | | | | - | Järelkuumus: 25 |

Taina kergitamine

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

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

Eelkergitus

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

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

| Roog | Tarvik / nõu | Tasand | Kuumutusviis | Samm | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|-------------------------|---------------|--------|--------------|---------------|----------------|------------------|
| Pärmitainas, kerge | kauss | 2 | | Eelkergitus | 35-40 | 25-30 |
| | küpsetusplaat | 2 | | Järelkergitus | 35-40 | 10-20 |
| Pärmitainas, rasvarikas | kauss | 2 | | Eelkergitus | 35-40 | 20-40 |
| | küpsetusplaat | 2 | | Järelkergitus | 35-40 | 15-25 |

Ülessulatamine

Kuumutusviis Ülessulatamine sobib sügavkülmutatud puuvilja, köögivilja ja küpsetiste sulatamiseks. 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.

| Roog | Tarvik | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|----------------------|---------------|--------|--------------|----------------|------------------|
| Leib, kuklid | | | | | |
| Leib ja sai üldiselt | küpsetusplaat | 2 | | 50 | 40-70 |
| Kook | | | | | |
| Kook, mahlane | küpsetusplaat | 2 | | 50 | 70-90 |
| Kook, kuiv | küpsetusplaat | 2 | | 60 | 60-75 |

Soojana hoidmine

Valminud roogi saate kuumutusviisil Ülalt-/altkuumus temperatuuril 70 °C soojana hoida. Nii hoiate ära kondensaadniiskuse tekke ja ei pea ahju kuivaks pühkima.

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

Järelkergitus

Asetage küpsetis tabelis ettenähtud tasandile.

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

Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

- Ülalt-/altkuumus

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:

- Ülessulatamine

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 küpsised 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

| Roog | Tarvik | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|--------------------------------|-----------------------------------|--------|---|----------------|------------------|
| Küpsetamine | | | | | |
| Küpsised*** | küpsetusplaat | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Küpsised*** | küpsetusplaat | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Küpsised, 2 tasandil*** | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 |  | 140-150* | 30-40 |
| Küpsised, 3 tasandil*** | küpsetusplaadid + universaalpann | 5+3+1 |  | 130-140* | 35-55 |
| Väikesed koogid*** | küpsetusplaat | 3 |  | 160* | 20-30 |
| Väikesed koogid*** | küpsetusplaat | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Väikesed koogid, 2 tasandil*** | universaalpann + küpsetusplaat | 3+1 |  | 150* | 25-35 |
| Väikesed koogid, 3 tasandil*** | küpsetusplaadid + universaalpann | 5+3+1 |  | 140* | 35-45 |
| Suhkrubiskviit** | Lahtikäiv vorm Ø26 cm | 2 |  | 160-170* | 25-35 |
| Suhkrubiskviit** | Lahtikäiv vorm Ø26 cm | 2 |  | 160-170* | 25-35 |
| Suhkrubiskviit, 2 tasandil** | Lahtikäiv vorm Ø26 cm | 3+1 |  | 150-170* | 30-50 |
| Kattega õunakook | 2x tumedast metallist vormi Ø20cm | 2 |  | 170-180 | 60-80 |
| 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 |

* eelkuumutada

** eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

*** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Grillimine

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

Kasutatud kuumutusviis:

- Laiapinnaline grill

| Roog | Tarvik | Tasand | Kuumutusviis | Grillimisrežiim | Kestus minutites |
|--|--------|--------|--------------------------|-----------------|------------------|
| Grillimine | | | | | |
| Röstsaija pruunistamine* | Rest | 5 | <input type="checkbox"/> | 3 | 4-6 |
| Loomalihaburger, 12 tükki** | Rest | 4 | <input type="checkbox"/> | 3 | 25-30 |
| * mitte eelkuumutada | | | | | |
| ** kui 2/3 ajast on möödunud, keerake teine pool | | | | | |



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001102721

950323