



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



Ahi
HBG673C.1S



BOSCH

[et] Kasutusjuhend

Sisukord

	Ettenähtud kasutamine	5		Lapselukk	18
	Olulised ohutusnõuded	5		Aktiveerimine ja inaktiveerimine	18
	Üldine teave	5		Põhiseaded	19
	Halogeenlamp	6		Põhiseadistuste muutmine	19
	Praetermomeeter	6		Põhiseadistuste loend	19
	Puhastusfunktsioon	6		Voolukatkestus	19
	Kahjustuste põhjused	7		Sabbat-seade	20
	Üldine teave	7		Sabbat-seadistuse käivitamine	20
	Keskkonnakaitse	7		Puhastusvahend	20
	Energia säästmine	7		Sobivad puhastusvahendid	20
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	7		Seadme hoidmine puhtana	21
	Seadmega tutvumine	8		Puhastusfunktsioon	22
	Juhtpaneel	8		Enne puhastusfunktsiooni	22
	Juhtelemendid	8		Puhastusfunktsiooni väljareguleerimine	22
	Ekraan	9		Pärast puhastusfunktsiooni	22
	Funktsioonid	9		Kanderaamistikud	23
	Kuumutusviisid	9		Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek	23
	Muu teave	10		Seadme uks	24
	Ahju funktsioonid	10		Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine	24
	Tarvikud	11		Uksekatte eemaldamine	24
	Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud	11		Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	25
	Lisatarviku sissepanek	11		Mida teha tõrgete korral?	26
	Täiendavad lisatarvikud	11		Tõrgete kõrvaldamine	26
	Enne esmakordset kasutamist	12		Maksimaalne tööaeg	26
	Esmakordne kasutuselevõtt	12		Ahjulambi pirni vahetamine	27
	Ahjukambri ja lisatarvikute puhastamine	12		Klaaskate	27
	Seadme kasutamine	13		Klienditeenindus	27
	Seadme sisse- ja väljalülitamine	13		E-number ja FD-number	27
	Käivitamine	13		Road	28
	Funktsiooni seadistamine	13		Juhised programme kohta	28
	Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine	13		Roa seadistamine AutoPilot abil	28
	Kiirkuumutus	14			
	Ajafunktsioonid	15			
	Kestuse seadistamine	15			
	Lõpu seadmine	15			
	Signaalkella seadmine	16			
	Praetermomeeter	17			
	Kuumutusviisid	17			
	Praetermomeetri asetamine lihasse	17			
	Sisetemperatuuri seadmine	17			
	Eri toiduainete sisetemperatuurid	18			

 Meie köögistuudios katsetatud	29
Silikoonvormid	29
Koogid ja väikesed küpsetised	29
Leib ja sai.	32
Pitsa, quiche ja soolased pirukad	33
Vormiroog ja suflee	35
Linnuliha.	35
Liha	37
Kala	39
Köögivilja ja lisandid	41
Jogurt.	41
Energia säästmine Eco-kuumutusviisidega	42
Akrüülamiid toiduainetes	43
Kuivatamine	43
Sissetegemine	44
Taina kergitamine.	45
Ülessulatamine.	45
Soojana hoidmine	46
Kontrollroad	47

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate 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 toitude ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud" lk 11

Olulised ohutusnõuded

Üldine teave

Hoiatus – Põlengu oht!

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

Hoiatus – Põletuse oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske 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.

Puhastusfunktsioon

⚠️ Hoiatus – Tuleoht!

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

⚠️ Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

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

⚠️ Hoiatus – Põletusoht!

- Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge kunagi avage ahju ust ja ärge nihutage sulgurit käega. Laske ahjul jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- ⚠️ Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge puudutage seadme ust. Laske ahjul jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Kahjustuste põhjused

Üldine teave

Tähelepanu!

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Alumiiniumfoolium: ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga. Ukseklaasil võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Ahjus olev niiskus: ahju pikemaks ajaks jääv niiskus võib tekitada roostet. Pärast kasutamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke vedelikusisaldusega toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- Jahtumine avatud ukse puhul: pärast kõrgel temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ärge jätke midagi ahjuukse vahele. Ka siis, kui uks on vaid veidi avatud, võib külgneva mööbli pind aja jooksul kahjustada saada. Pärast rohkelt niiskust tekitavat režiimi jätke ahju uks kuivamiseks lahti.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetuspladilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavamast universaalpanni.
- Väga määratud tihend: kui tihend on väga määratud, ei sulgu ahjuuks 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 leiate soovitused selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

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

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

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 väljavalimiseks puudutage sümbolit.

3 Juhtrõngas

Juhrõngas 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.

Välimised puuteväljad

	Signaalkell	Signaalkella valimine
	Lapselukk	Lapseluku pika vajutamisega (ca 4 sek) aktiveerimine ja inaktiveerimine
	Teave	Juhiste kuvamine Pika vajutusega (ca 3 sek) avate põhiseadistused
	Pürolüüs	Puhastusfunktsiooni väljavalimine

Sisemised puuteväljad

	4D kuum õhk	Kuumutusviisi 4D kuum õhk vahetu väljavalimine
	Ülalt/altkuumutus	Kuumutusviisi "Ülalt/altkuumutus" otsevalik
	Kuumutusviisid	Funktsiooni "Kuumutusviisid" valimine
	Temperatuur	Ahju temperatuuri valimine
	AutoPilot	Funktsiooni "Küpsetusprogrammidega road" väljavalimine
	Kaal	Kaalu väljavalimine funktsiooni "Road" puhul
	Ajafunktsioonid	Ajafunktsioonide valimine
	Kiirkuumutus	Kiirkuumutuse käivitamine või katkestamine

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

Juhtelemendid

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

Nupud ja puuteväljad

Järgnevalt selgitatakse ülevaatlilikult erinevate nuppude ja puuteväljade tähendust

Sümbol	Tähendus	
Nupud		
	on/off	Seadme sisse- ja väljalülitamine
	start/stop	Programmi käivitamine ja peatamine või pika vajutamisega (ca 3 sek) katkestamine

Juhtnupp

Juhtnupust muudate ekraanile ilmuvaid väärtusi.

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

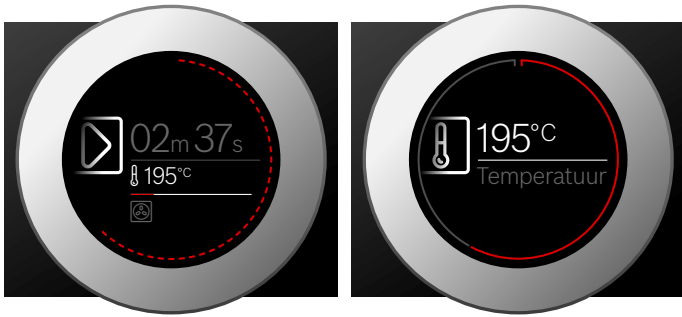
Kuumutusviiside puhul algab pärast viimast punkti jälle esimene.

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.



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.

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. Ventilaator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
 Ülalt/altkuumutus	30-300 °C	Tavapäraseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.

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 asetada 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.









Funktsioonid

Seadmel on erinevad funktsioonid, mis seadme kasutamist lihtsustavad.

Täpsed juhised nende kohta leiate asjaomastest peatükkidest.

Funktsioon	Otstarve
Kuumutusviisid → "Seadme kasutamine" lk 13	Roogade optimaalseks valmistamiseks on olemas erinevad täpselt välja reguleeritud kuumutusviisid.
AutoPilot → "Road" lk 28	Paljude roogade jaoks on sobivad seadistused juba ette programmeeritud.
Pürolüüs → "Puhastusfunktsioon" lk 22	Puhastusfunktsioon puhastab ahju peaaegu iseseisvalt.

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

	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-/ altkuumutus 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 kuumu õhu roa ümber ringlema.
	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 **i**. Ekraanil kuvatakse mõne sekundi jooksul juhiseid. Pikemate juhiste korral lehitsege juhtrõnga abil lõpuni.

Mõned juhised ilmuvad automaatselt nt kinnitamiseks või käsu või hoiatusena.

Ahju funktsioonid

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitsemist. Ahi on näiteks terves ulatuses valgustatud ja ventilator 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 19

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 ventilator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd.


Märkus: Ventilatori töötamise aega saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 19

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 17</p>

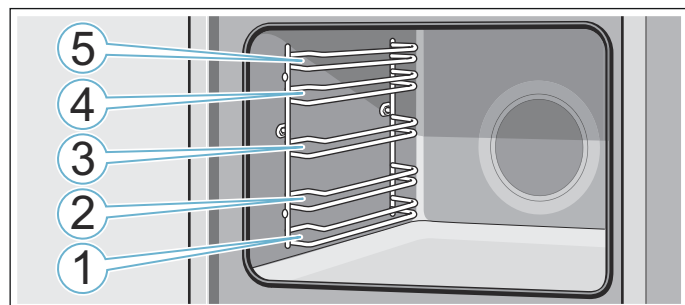
Kasutage ainult originaaltarvikuid. Need on ahjus kasutamiseks spetsiaalselt välja töötatud.

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.

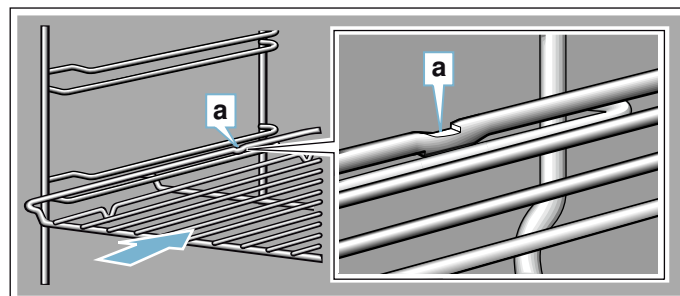
Märkused

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

Fikseerumisfunktsioon

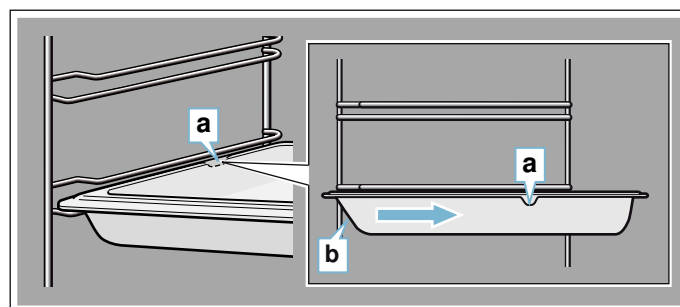
Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

Resti sisselükkamisel jälgige, et süvend **a** on taga ja on suunatud alla. 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

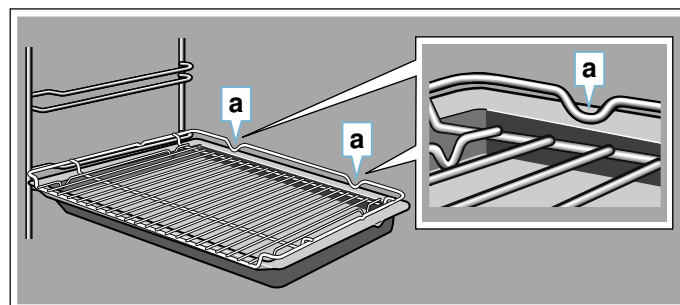


Lisatarvikute kombineerimine

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

Resti sissepanekul jälgige, et mõlemad distanttspiirikud **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 27

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 Pürolüüsi taluv
küpsetusplaat Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.	HEZ631070 Pürolüüsi taluv
Sisseasetatav rest Liha, linnuliha ja terve kala jaoks. Universaalpannile asetamiseks, et kokku koguda tilkuvat rasva ja lihamahla.	HEZ324000
Profi-pann Suurte koguste valmistamiseks.	HEZ633070
Profi-panni kaas Kaas muudab profipanni professionaalseks hautamiskõuks.	HEZ633001
Pitsapann Pitsa ja suurte ümmarguste kookide jaoks.	HEZ617000
Grillplaat Grillimiseks resti asemel või pritsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpannis.	HEZ625071 Pürolüüsi taluv
Leivaküpsetusplaat Isetehtud leiva, saia ja pitsa küpsetamiseks, et saada krõbedat põhja. Leivaküpsetusplaat tuleb alati eelnevalt soovituslikule temperatuurile kuumutada.	HEZ327000 Pürolüüsi taluv
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.	HEZ638170 Pürolüüsi taluv
Väljatõmbesüsteem 2-kordne 2. ja 3. tasandi väljatõmbesüsteemidega saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks.	HEZ638270 Pürolüüsi taluv
Väljatõmbesüsteem 3-kordne 1, 2. ja 3. tasandi väljatõmbesüsteemidega saate tarviku kaugemale välja tõmmata, ilma et see viltu vajuks.	HEZ638370 Pürolüüsi taluv



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 19


Keele seadistamine

Esimesena ilmub keel. Vaikimisi on seatud saksa keel.

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

Kellaaja 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 stürooporitükke. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks. Ajal, mil ahi kuumeneb, lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.

Tehke nimetatud seadistused. Juhised kuumutusviisi ja temperatuuri seadistamiseks leiate järgmisest peatükist.
→ "Seadme kasutamine" lk 13

Seadistused

Kuumutusviis	Ülalt/altkuumus 
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 kuumutusviisi valikuloendist.

Märkus: Kuumutusviisi, mis peab ilmuma pärast sisselülitamist, saate kindlaks määrata põhiseadistustes. → "Põhiseaded" lk 19

Seadme väljalülitamine

Nupust on/off  lülitate seadme välja.

Funktsiooni kulgemine katkestatakse.

Ekraanile ilmub kellaage või süttib jääkkuumuse märgutuli.


Märkus: Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, kas kellaagega kuvatakse ka väljalülitatud seadme puhul. → "Põhiseaded" lk 19


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.

Funktsiooni seadistamine

Pärast seadme sisselülitamist kuvatakse seadistatud soovituslikku funktsiooni. Selle seadistuse võite nupuga start/stop  kohe käivitada.


Täpsed juhised selle kohta, kuidas reguleerida välja mõnda teist funktsiooni, leiate asjaomastest peatükkidest.


Põhimõtteliselt toimige järgmiselt:

1. Puudutage asjaomast välja.
Sümbol süttib punase tulega.
2. Muutke juhtnupust fookuses olevat valikut.
3. Vajaduse korral muutke ka teisi seadistusi.
Selleks puudutage asjaomast välja ja muutke juhtnupust väärtust.
4. Käivitage nupuga start/stop .

Ahi käivitub.


Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

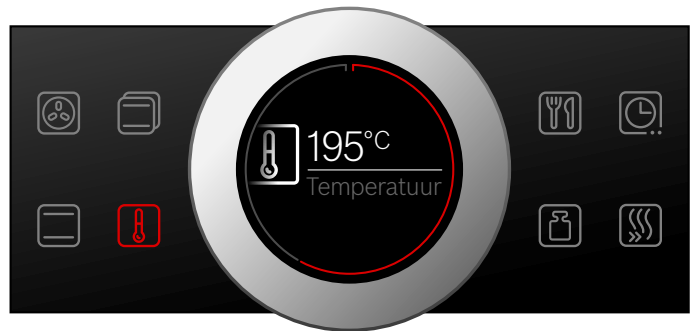
Kui välja ei ole valitud funktsiooni "Kuumutusviisid", siis puudutage välja . Sümbol süttib punase tulega ja ekraanile ilmub esimene kuumutusviisi koos soovitusliku temperatuuriga.

Joonisel toodud näide: kuum õhk Eco  temperatuuril 195 °C.

1. Juhtnupust reguleerige välja kuumutusviis.



2. Puudutage välja .
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 Ⓛ välja.

Märkus: Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja. → "Ajafunktsioonid" lk 15

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
- Ülalt-/altkuumutus

Seadmine

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

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega saate mõne kuumutusviisi puhul lühendada kuumenemise kestust.

Kiirkuumutuseks sobivad järgmised kuumutusviisid.

- 4D kuum õhk
- Ülalt-/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 19

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 funktsioon 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 funktsiooni ja temperatuuri või režiimi all kestust.

4. Käivitage nupuga 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 käivitatud, siis ärge lõppu enam seadistage. Küpsetustulemus ei ole sel juhul enam hea.

Seadmine


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


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

1. Reguleerige välja funktsioon 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

Lõpetusaja 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: Lõpetusaja 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

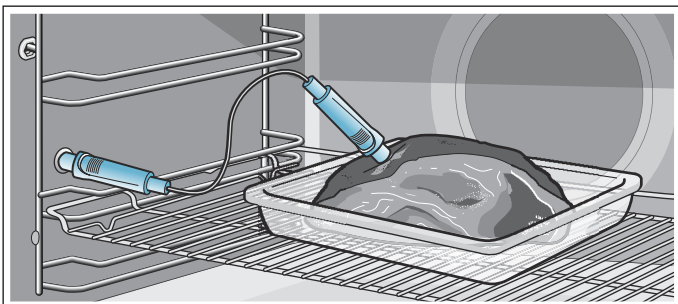
Et vältida praetermomeetri kahjustumist, ärge seadke ahju temperatuuri kõrgemaks kui 250°C.

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 helisignaal. 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 – Põletusoh!

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 29

Toiduaine	Sisetemperatuur °C
Sealiha	
Seakaal	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.






Sisselülitautd 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
Funktsioon pärast sisselülitamist	Kuumutusviisid* AutoPilot
Õine tumendamine	Välja lülitatud* Sisse lülitatud
Kaubamärgi logo	Kuvada* Mitte kuvada
Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg	Soovituslik* Minimaalne

Siinisüsteem	ei ole lisatud* (kanderaamistike ja ühekordse väljatõmbesiini korral) Lisatud (2- ja 3-kordse väljatõmbesiini 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 19

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
 3. Juhtnupust reguleerige välja soovitud temperatuur.
 4. Enne käivitamist puudutage välja .
 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 Teie 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

Emailitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Sissekõrbenud toidujäägid eemaldage nõudepesuvahendilahuse ja niiske lapi abil. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti. Soovitatav on kasutada puhastusfunktsiooni. → "Puhastusfunktsioon" lk 22
Ahjuvalgustuse klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumuse korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
Roostevabast terasest uksekate	Roostevaba terase puhastusvahend: Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. Puhastamiseks võtke uksekate maha.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Siinisüsteem	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas.
Tarvik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna.
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.

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.

Puhastusfunktsioon


Puhastusfunktsiooniga "Pürolüüs" saab ahju vaevata puhastada. Ahi kuumeneb väga kõrgele temperatuurile. Küpsetamisel ja grillimisel tekkinud jäägid põlevad ära.

Saate valida kolme puhastusrežiimi vahel.


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

Mida tugevamad ja vanemad on jäägid, seda jõulisem peaks olema puhastusrežiim. Piisab, kui puhastate ahju iga kahe kuni kolme kuu tagant. Vajaduse korral võite puhastada ka sagedamini. Puhastamise energiakulu on ca 2,5-4,7 kWh

Märkused

- Teie ohutuse tagamiseks lukustub ahju uks teatava temperatuurini jõudmisel automaatselt. Ahju ust saab avada alles siis, kui lukustussümbol  kustub.
- Ahju tuli ei põle puhastusfunktsiooni ajal.

Hoiatus – Põletusoh!

- Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge kunagi avage ahju ust ja ärge nihutage sulgurit käega. Laske ahjul jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
-  Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge puudutage seadme ust. Laske ahjul jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Enne puhastusfunktsiooni

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

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

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

→ "Tarvikud" lk 11

Hoiatus – Tuleoh!

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




Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

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

Puhastusfunktsiooni väljareguleerimine


Enne puhastusfunktsiooni väljareguleerimist veenduge, et olete järginud kõiki juhiseid ettevalmistamiseks.


Iga puhastusrežiimi jaoks on välja reguleeritud kindel kestus ja seda ei saa enam muuta.


1. Puudutage välja .
Ekraanil on puhastusrežiim valgelt välja fokuseeritud.
2. Juhtnupust reguleerige välja puhastusrežiim.
3. Kinnitage nupust start/stop .
Ekraanile ilmub märkus puhastusfunktsiooniks vajalike ettevalmistuste kohta.
4. Käivitage nupuga start/stop .
Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksuma. Puhastusfunktsiooni puhul kuumenemisjoont ei kuvata.

Puhastusfunktsioon käivitub.


Õhutage kööki, kui puhastusfunktsioon on käigus.

Veidi pärast käivitamist lukustub ahju uks. Ekraanile ilmub märkus ja sümbol .

Kui puhastusfunktsioon on lõppenud, kõlab helisignaali. Ekraanil on kestus 00m 00s. Nupust on/off  lülitate seadme välja.

Ahju ust saab avada alles siis, kui lukustussümbol  kustub.



Lõpetusaja seadmine hilisemaks


Lõpetusaega saate seada hilisemaks. Enne käivitamist puudutage välja  ja seadke lõpp juhtnupust hilisemaks.

Pärast käivitamist läheb seade ooterežiimile. Lõpetusaega ei saa enam muuta.

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa puhastusrežiimi enam muuta.

Kui soovite puhastusfunktsiooni katkestada, lülitage seade nupust on/off  välja. Nupuga start/stop  ei saa te tööd enam katkestada.

Ahju ust saab avada alles siis, kui lukustussümbol  kustub.

Pärast puhastusfunktsiooni

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

Kanderaamistikud

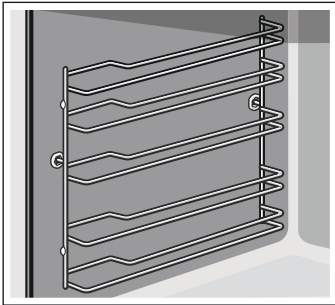
Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas kanderaamistikke välja võtta ja puhastada.

Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek

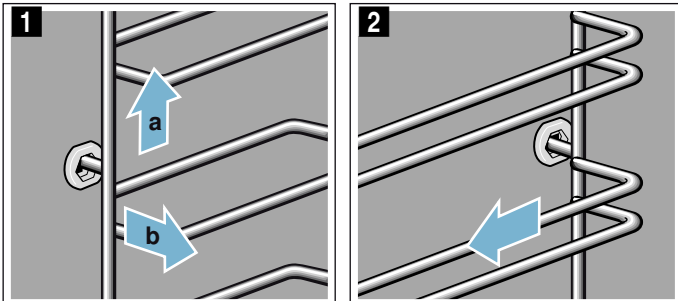
Hoiatus – Põletusoh!

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**).

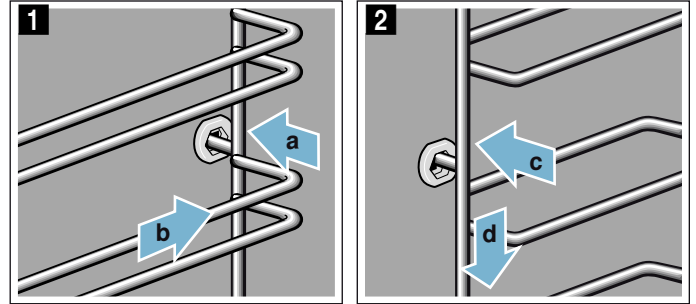


Puhastage kanderaamistikke pesuvahendi ja käsnaga. Tõrkosa mustuse korral kasutage harja.

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**).



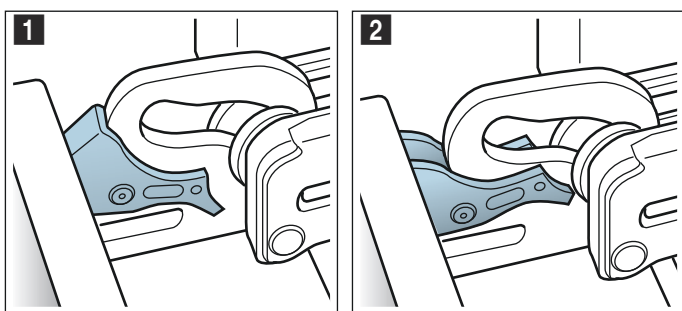
Seadme uks

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.

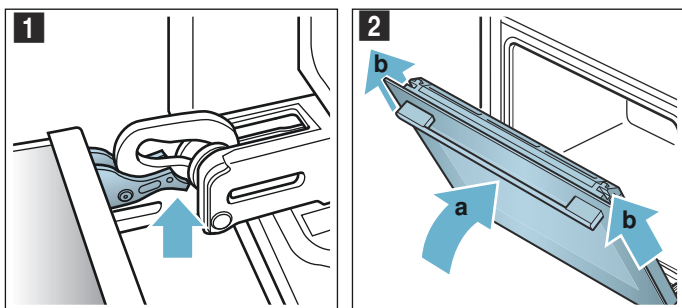


⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!!

- 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

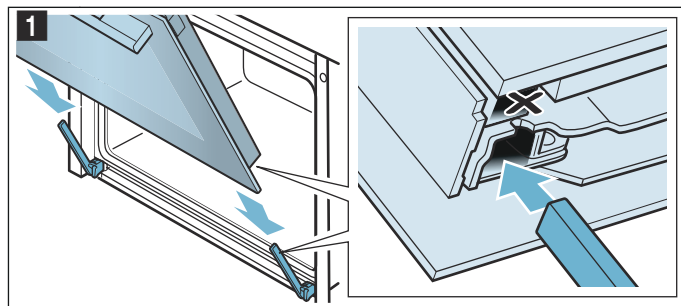
1. Avage seadme uks täies ulatuses ja suruge seda seadme poole.
2. Lükake lukustushoovad paremal ja vasakul lahti (joonis 1).
3. Sulgege ahju uks kuni piirajani **a**. Võtke kahe käega vasakult ja paremalt kinni **b** ja tõmmake üles välja (joonis 2).



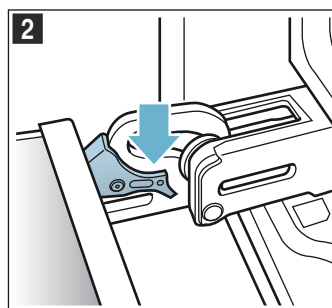
Seadme ukse paigaldamine

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).

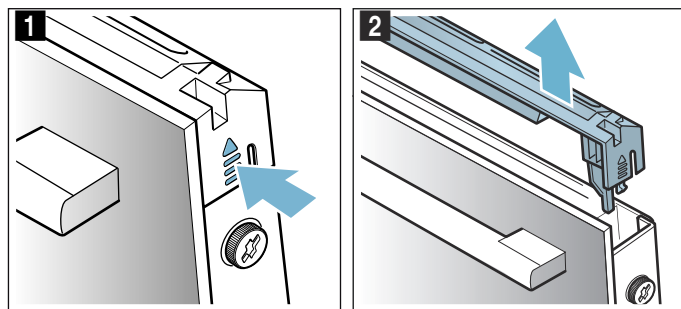


3. Sulgege seadme uks.

Uksekatte eemaldamine

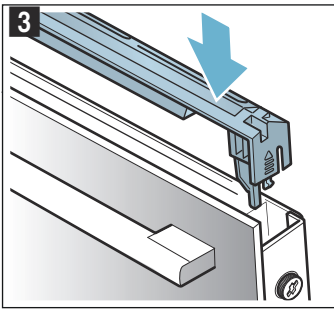
Uksekattes olev roostevaba teras võib värvi muuta. Põhjalikumaks puhastamiseks võite kate eemaldada.

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).



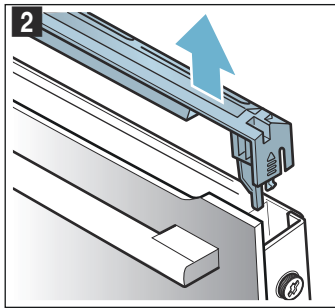
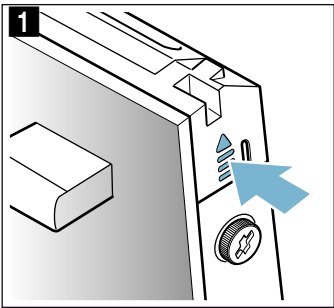
5. Sulgege ahju uks.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

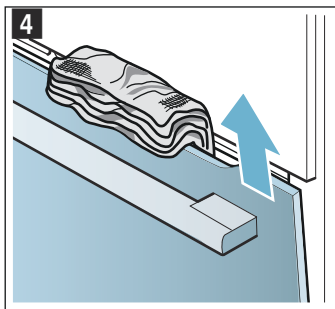
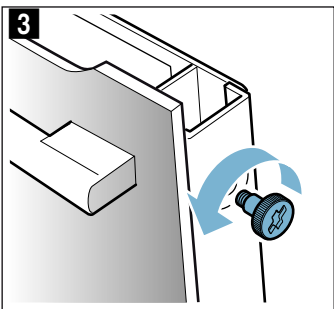
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

Seadme küljest eemaldamine

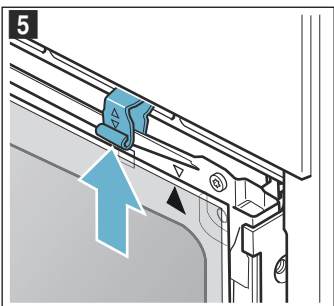
1. Tehke seadme uks pisut lahti.
2. Vajutage vasakult ja paremalt katile (joonis 1).
3. Eemaldage kate (joonis 2).



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.



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



Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

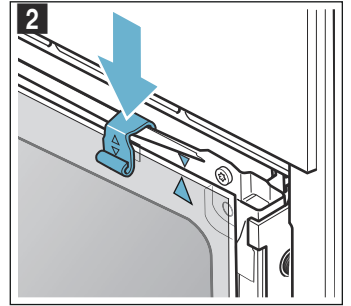
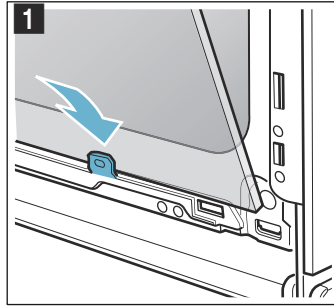
⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

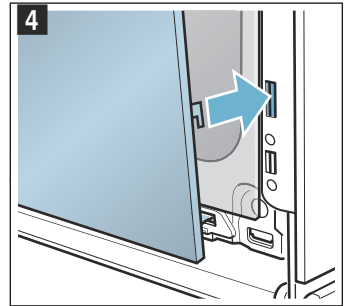
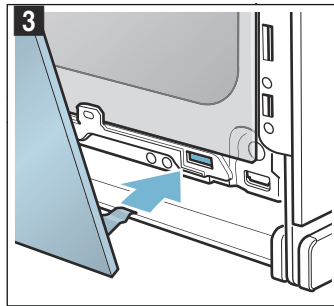
Paigaldamine seadme külge

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

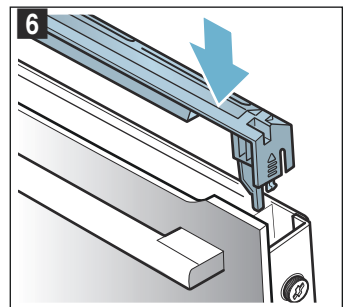
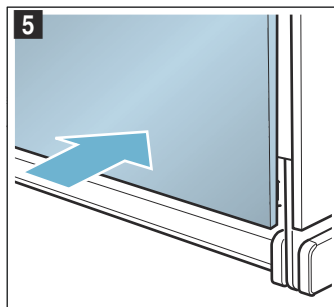
1. Asetage vaheklaas alt hoidikusse (joonis 1) ja suruge ülalt kohale.
2. Suruge mõlemad hoidikud alla (joonis 2).



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



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



9. Sulgege ahju uks.

Tähelepanu!

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





Mida teha tõrgete korral?

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

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 29

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 kellaeg.
Kellaega ei kuvata, kui seade on välja lülitatud.	Põhiseadistust on muudetud.	Muutke kellaaja kohta käivat põhiseadistust.
Seadme ust ei saa avada.	Seadme uks on lapselukuga lukustatud.	Võtke lapseluk maha, selleks vajutage 4 sekundi vältel väljale  . Lukustust saab välja lülitada põhiseadistustest.
Seadme ust ei saa avada, ekraanil põleb sümbol  .	Seadme uks on puhastusfunktsiooni tõttu lukustatud.	Oodake, kuni ahi on jahtunud ja sümbol  kustub.
Seade ei kuumene, ekraanil põleb sümbol  .	Põhiseadistustes on aktiveeritud demorežiim.	Lahutage seade korraks vooluvõrgust (lülitage välja seadme kaitse) ja inaktiveerige seejärel 3 minuti vältel põhiseadistustes demorežiim.
Juhtrõngas on juhtpaneelist välja kukunud.	Juhtrõngas tõmmati koge-mata 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 välisele 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.

Hoiautus – 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.

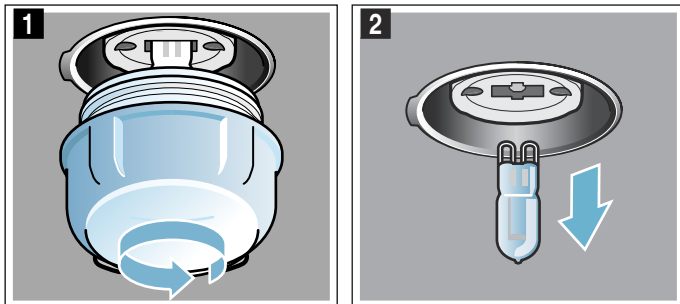
⚠️ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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.

Road

Funktsiooniga "AutoPilot" saate valmistada kõige erinevamaid roogi. Seade valib Teie jaoks ise välja enamiku seadistustest.

Juhised programmide kohta





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

Roa seadistamine AutoPilot abil

Juhtnupust läbige kõik road, et teada saada, milliseid roogi saate valmistada AutoPilot abil.

Enne roa asetamist ahju kaaluge roog ära, et välja reguleerida õiget kaalu.

Kestus arvutatakse vastavalt roa kaalule ja seda ei saa muuta.



1. Puudutage välja .
Ekraanil on esimene roog valgelt välja fookuseeritud.
2. Juhtnupust reguleerige välja soovitud roog.
3. Puudutage välja .
Ekraanil on kaal valgelt välja fookuseeritud.
4. Juhtnupust reguleerige välja oma roa kaal.
Kestus arvutatakse välja automaatselt.
5. Kinnitage nupust start/stop .
Ilmu juh. lisatarviku ja tasandi kohta.
6. Käivitage nupust start/stop .
Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksuma. Roogade puhul kuumenemisjoont ei kuvata.
Seade hakkab kuumenema.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb.


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

Järelküpsetamine

Pärast kestuse lõppu võite teatavaid roogi järelküpsetada, kui Te ei ole küpsetustulemusega rahul.


Ekraanile ilmub päring, kas soovite rooga järelküpsetada. Kui soovite rooga järelküpsetada, vajutage nupule nuppu start/stop . Ilmub soovituslik kestus, mida saate muuta. Käivitage nupust start/stop .

Märkus: Järelküpsetada võite kui tahes sageli.

Kui olete küpsetustulemusega rahul, puudutage välja .

Lülitage seade nupust on/off  välja.



Lõpetusaja seadmine hilisemaks

Mõne roa puhul võite lõpetusaja hilisemaks seada. Enne käivitamist puudutage välja  ja seadke lõpp juhtnupust hilisemaks.

Pärast käivitamist läheb seade ooterežiimile. Lõpetusaega ei saa enam muuta.

Muutmine ja katkestamine

Pärast käivitamist ei saa seadistusi enam muuta.

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

Meie köögistuudios katsetatud

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

Märkus: Toidu valmistamisel võib ahju tekkida rohkelt veeauru.

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

Silikonvormid

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

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

Koogid ja väikesed küpsetised

Seadmel on erinevad kuumutusviisid kookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks. Seadistustabelitest leiате 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 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.

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 leiате 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 hoiате 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 leiате tabeli järel toodud punktist "Soovitusi küpsetamiseks".

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Ülalt/altkuumutus
-  Pitsarežiim






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	Tordipõhjavor	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	Tordipõhjavor	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 rasvainega kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake kook ettevaatlikult noaga lahti.
Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre.	Järgmisel korral kasutage universaalpanni.
Pärmitainast väikesed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge kinni.	Küpsetised peavad olema üksteisest ca 2 cm kaugusel. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Kook on liiga kuiv.	Valige järgmisel korral 10°C võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Kook on liiga hele.	Kui tasand ja nõu on õiged, pikendage küpsetusaega või tõstke temperatuuri.
Kook on pealt liiga hele, aga alt liiga pruun.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale.
Kook on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra madalamale. Valige madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Vormikook läheb tagant liiga pruuniks.	Ärge asetage küpsetusvormi otse ahju tagaseina äärde, vaid lisatarviku keskele.
Kook on igalt poolt liiga tume.	Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Kook või küpsetis on ebaühtaselt pruunistunud	Järgmisel korral valige pisut madalam temperatuur. Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Lõigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuuruseks. Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees. Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuurused ja ühepaksused.

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

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. Löigake 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 leiata sobivad seadistused paljudele roogadele.

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

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

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 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.

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 veeannis. 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, värske, 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 11

Olenevalt linnu suuruselt ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Tilkuv rasv kogutakse kokku. Praeleemest 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 hautamismõõdud peegeldavad soojust nagu peegel ja on vaid mõõndustega sobivad. Linnuliha küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Valige kõrgem temperatuur ja/või pikem küpsemisaeg.

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

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

Kaanega kaetud nõu

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

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

Linnuliha läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamismõõdud 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 11

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 17

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.
- Pardirinnafilee nahka tehke sisselõiked. Ärge keerake pardirinnafilee teist külge.
- Kui keerate linnulihalt 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 ristküüliku 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 11

Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus

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

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

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

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

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

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

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist hautamisnõud peegeldavad soojust nagu peegel ja on vaid mõõndustega 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 11

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 toidudained otse restile.

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

Lisage grillitavale toiduale 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 asjaomasest peatükis. Seal saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 17

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 ½ kuni ¾.

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 11

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

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

Kaanega kaetud nõu

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

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

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

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

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.

Köögivilid ja lisandid

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

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

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

Kahel tasandil küpsetamine

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

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

Küpsetuspaber

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




Soovituslikud seadistused




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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  4D kuum õhk
-  Laiapinnaline grill
-  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
Kartulitooded, 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 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.

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 leiata 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, küpsistes (küpsised, piparkoogid).

Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks	
Üldmärksused	<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. Küpsitage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei lähe friikartulid kiuks.

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 purgi kohta). Ühe liitri vee kohta:

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

Köögivilja

Valage purkides olevatele köögiviljatükkidele peale kuum keedetud vesi.

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

Kuumutamise lõpetamine

Puuvili

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

Köögivilja


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





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

Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  4D kuum õhk

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

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

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 külmpapis.

Ülessulatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

Soovituslikud seadistused

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

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

Võtke külmutatud toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.

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

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

Kasutatud kuumutusviis:

- ☒ Ülessulatamine

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-/altkuumutus temperatuuril 70 °C soojana hoida. Nii hoiate ära kondensatniiskuse tekke ja ei pea ahju kuivaks pühkima.

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

Kontrollroad

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

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

Küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

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

Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:

- Küpsetusplaat: tasand 5
- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

Kattega õunakook

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

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

Koogid valgest plekist lahtikäivates vormides: Küpsetage ülalt-/altkuumutusega ühel tasandil. Kasutage resti asemel universaalpanni ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.




Suhkrubiskviit

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

Märkused

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

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					
Röstsaiu pruunistamine*	Rest	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4-6
Loomalihaburger, 12 tükki**	Rest	4	<input checked="" 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



9001103269

950324