



**BOSCH**

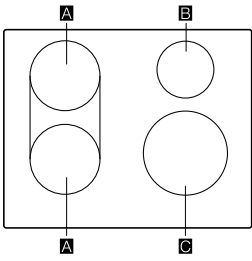
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**




# Eraldiseisev ahi

**HL.79Y3.0U**

[et] Kasutusjuhend



		$g^1$	$b^1$
<b>A</b>	Ø18	⊗ ⊗	1.800W 3.100W
	18 x 18	⊗	3.600W
<b>B</b>	Ø 14,5		1.400W 2.200W
<b>C</b>	Ø 21		2.200W 3.700W

<sup>1</sup>  IEC 60335-2-6

# Sisukord

1	Ohutus .....	3
2	Varalise kahju vältimine.....	6
3	Keskkonnakaitse ja säästmine.....	8
4	Induktsioonkuumutus.....	8
5	Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine .....	10
6	Tutvumine.....	11
7	Lisatarvik.....	14
8	Enne esimest kasutamist .....	16
9	Keeduala käsitlemine.....	16
10	CombiZone .....	18
11	Move-funktsioon .....	18
12	Ajafunktsioonid .....	19
13	PowerBoost.....	20
14	Lapselukk .....	20
15	Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil.....	20
16	Individaalne turvaväljalülitus .....	20
17	Põhiseadistused .....	21
18	Energiatarbe näit.....	22
19	Keedunõu kontrollimine .....	22
20	PowerManager funktsioon .....	22
21	Põhimõtteline käsitlemine .....	23
22	Kiirkuumutus.....	23
23	Ajafunktsioonid .....	23
24	Praetermomeeter .....	25
25	Programmid.....	26
26	Lapselukk .....	29
27	Sabat-seadistus .....	29
28	Põhiseadistused .....	29
29	Puhastamine ja hooldamine.....	30
30	Pürolüüs .....	33
31	Puhastustugi .....	34
32	Kanderaamistikud .....	34
33	Seadme uks.....	35
34	KKK.....	38
35	Tõrgete kõrvaldamine.....	40
36	Transportimine ja jäätmekäitlus.....	42

37	Klienditeenindus.....	42
38	Õnnestumine on tagatud.....	43



## 1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

### 1.1 Eesmärgipärane kasutamine

Seadme ohutuks ja õigeks kasutamiseks järgige eesmärgipärase kasutamise juhiseid. Käesolevas kasutusjuhendis toodud joonised on informatiivsed.

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

Kasutage seadet ainult:

- toitude ja jookide valmistamiseks.
- järelevalve all. Ärge jätke ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja kodus keskkonnas suletud ruumides.
- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 merepinnast.

Ärge kasutage seadet:

- paatides või sõidukites.
- ruumi küttena.
- koos välise aegrelee või kaugjuhtimispuldiga.

Seadet ei tohi käsitseda taimeri või kaugjuhtimispuldi kaudu.

Kui teie kehasse on siirdatud aktiivne meditsiiniseade (nt südamestimulaator või defibrillaator), uurige oma arstilt, kas see vastab Euroopa Ühenduse nõukogu direktiivile 90/385/EMÜ, mis kehtib 20. Juunist 1990, ja standarditele EN 45502-2-1 ja EN 45502-2-2 ning on valitud, siirdatud ja programmeeritud vastavalt VDE-AR-E 2750-10. Sind diese Voraussetzungen erfüllt und werden zudem nicht-metallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nicht-metallischen Griffen eingesetzt, ist die Nutzung dieses Induktionskochfeldes bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

### 1.2 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel,

et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohutusi.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

### 1.3 Ohutu kasutamine

#### **⚠ HOIATUS – Tuleoht!**

Seade läheb kuumaks.

- ▶ Ärge mitte kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosooli.
- ▶ Ärge hoidke seadme all või selle vahetus läheduses tuleohtlikke esemeid nt aerosoolballoone või puhastusvahendeid.

Keeduala läheb väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage keedualale ega selle vahetusse lähedusse tuleohtlikke esemeid.
- ▶ Ärge jätke keedualadele esemeid.

Õli või rasva kuumutamine keedualal ilma järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju.

- ▶ Ärge jätke kuuma õli ja rasva järelevalveta.
- ▶ Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja summutage leeki nt potikaane või kustutustekiga.

Pliidiplaadi katted võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või purunevate materjalide tõttu.

- ▶ Ärge kasutage pliidiplaadi katteid.
- Seadme ukse avamisel tekib õhu liikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida.

- ▶ Eelkuumutamisel ja küpsetamise ajal ärge kunagi asetage tarviku peale kinnitusega küpsetuspaberit.
- ▶ Lõigake küpsetuspaber õigesse suurusesse ja asetage selle peale nõu või küpsetusvorm.

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

- ▶ Ärge kunagi hoidke ahjus tuleohtlikke esemeid.
- ▶ Suitsu eraldumise korral lülitage seade välja või tõmmake pistik pistikupesast välja ja hoidke uks kinni, et summutada võimalikke leeki.

Toiduained võivad süttida.

- ▶ Keetmise üle tuleb teostada järelevalvet. Lühikest keetmisprotsessi tuleb pidevalt jälgida.

Iga kord pärast kasutamist lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

- ▶ Ärge oodake, kuni pliidiplaat automaatselt välja lülitub, kuna selle peale ei ole enam potte ega panne.

Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda.

- ▶ Lülitage kaitse elektrikilbis välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

#### **⚠ HOIATUS – Põletusoht!**

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks, väga kuum on ka pliidiplaadi raam, kui see on olemas.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.

Pliidiplaadi kaitsevõre võib põhjustada õnnetusjuhtumeid.

- ▶ Ärge kunagi kasutage pliidiplaadi kaitsevõret.

Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks.

- ▶ Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.

Seade muutub töötades kuumaks.

- ▶ Enne puhastamist laske seadmest jahtuda. Alkoholi aurud võivad ahjus süttida.

- ▶ Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.

- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

#### **⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!**

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.

- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

- ▶ Ärge mitte kunagi käitage kahjustatud seadet.
- ▶ Kui pealispinnas on praod, tuleb seade välja lülitada, et vältida elektrilööki. Selleks ärge lülitage seadet välja mitte põhilülitist, vaid lülitage elektrikilbis välja kaitse.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.  
→ Lk 42

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

Seadme kuumadel osadel võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata.

- ▶ Ärge mitte kunagi laske elektriseadme toitejuhtmel kokku puutuda seadme kuumade osadega.

Võrgujuhtme kahjustatud isolatsioon on ohtlik.

- ▶ Ärge laske võrgujuhtmel seadme kuumade osade või soojusallikatega kokku puutuda.
- ▶ Ärge mitte kunagi laske võrgujuhtmel kokku puutuda teravate otste või servadega.
- ▶ Ärge murdke võrgujuhet kokku, ärge muljuge ega modifitseerige seda.

Kui lahutate seadme vooluvõrgust, võivad ühendused põhjustada jääkpinget.

- ▶ Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja.

### **⚠ HOIATUS – Vigastusoht!**

Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.

- ▶ Ärge puudutage hingi.

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

Kokkupõrge avatud uksega võib tekitada vigastusi.

- ▶ Hoidke ahju uks ajal, mil ahi töötab, ja pärast seda suletuna.

Veevannis kuumutamise korral võivad pliidiplaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõhkeda.

- ▶ Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda.
- ▶ Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.

Rebenenud või murdunud pinnaga seade võib põhjustada lõikevigastusi.

- ▶ Ärge kasutage seadet, kui selle pind on rebenenud või murdunud.

### **⚠ HOIATUS – Põletuste oht!**

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.

- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

### **⚠ HOIATUS – Lämpumisoht!**

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

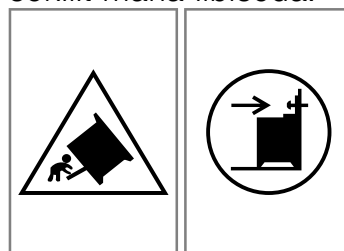
- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

### **⚠ HOIATUS – Ümberkukkumisoht!**

Kui asetate seadme soklile lahtiselt, võib see sokliit maha libiseda.



- ▶ Ühendage seade sokliga kohtkindlalt.
- ▶ Hoiatus: Seadme ümbermineku ärahoidmiseks paigaldage kompensatsiooniseadis.
- ▶ Paigaldamisel järgige juhiseid.

## 1.4 Põhjasahtel

### **⚠ HOIATUS – Tuleoht!**

Soklisahtli pinnad võivad minna väga kuumaks.

- ▶ Hoidke sahtlis vaid ahjus kasutatavaid tarvikuid.
- ▶ Ärge hoidke soklisahtlis süttivaid ja põlevaid esemeid.

## 1.5 Halogeenlamp

### **⚠ HOIATUS – Põletusoht!**

Ahjulambid lähevad väga kuumaks. Põletuse oht esineb veel mõnda aega pärast väljalülitamist.

- ▶ Ärge puudutage klaasist katet.
- ▶ Puhastamisel vältige kokkupuudet nahaga.

### **⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!**

Lambi vahetamisel on lambipesa kontaktid volu all.

- ▶ Elektrilöögi vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud
- ▶ Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.

## 1.6 Puhastusfunktsioon

### **⚠ HOIATUS – Tuleoht!**

Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid.
- ▶ Hoidke seadme esikülge vaba.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Kui ukse tihend on kahjustada saanud, läheb ukse piirkond väga kuumaks.

- ▶ Ärge küürige ega eemaldage tihendit!

- ▶ Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

### **⚠ HOIATUS – Tõsise tervisekahjustuse oht!**

Seade läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Plaatide ja vormide külgevõtmatu kate hävi- neb ja tekivad mürgised gaasid.

- ▶ Ärge kunagi jätke puhastuse ajaks ahju külgevõtmatu kattega plaate ja vorme.
- ▶ Puhastuse ajaks ärge jätke ahju tarvikuid.

### **⚠ HOIATUS – Tervisekahjustuse oht!**

Ahi kuumeneb väga kõrge temperatuurini, nii et küpsetamisel ja grillimisel tekkivad jägid põlevad ära. Seejuures eraldub auru, mis võib ärritada limaskesti.

- ▶ Ohutage kööki korralikult, kui puhastus- funktsioon on käigus.
- ▶ Ärge viibige ruumis pikemat aega.
- ▶ Hoidke lapsed ja koduloomad eemal.

### **⚠ HOIATUS – Põletusoht!**

Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge avage ahju ust.
- ▶ Laske ahjul jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

⚠ Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge puudutage seadme ust.
- ▶ Laske ahjul jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

## 1.7 Praetermomeeter

### **⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!**

Vale praetermomeetri kasutamine võib kahjustada isolatsiooni.

- ▶ Kasutage üksnes seadme jaoks ette nähtud praetermomeetrit.

---

# 2 Varalise kahju vältimine

## 2.1 Ahju piirkond

Ahju kasutamisel järgige alltoodud märkusi.

### **TÄHELEPANU!**

Ahju põhja asetatud esemed tekitavad temperatuuril üle 50 °C kuumuse kogunemise. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email saab kahjustada.

- ▶ Ärge asetage ahju põhja tarvikut, küpsetuspaberit ega fooliumi.
- ▶ Nõu asetage ahju põhja ainult siis, kui temperatuur on seatud madalamaks kui 50°C.

Ukseklaasil oleva alumiiniumfooliumi tõttu võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.

- ▶ Ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga.

Kuuma ahjus olev vesi tekitab veeauru. Temperatuuri kõikumine võib tekitada kahjustusi.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.
- ▶ Ärge asetage ahju põhja veega nõusid.

Kui ahjus on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.

- ▶ Pärast kasutamist laske ahjul kuivada.
- ▶ Ärge hoidke niiskeid toiduaineid suletud ahjus pikemat aega.
- ▶ Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.

Kui uks on jahtumise aja lahti, siis võivad külgnevad mööbli pinnad aja jooksul kahjustada saada.

- ▶ Pärast kõrgel temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud.
- ▶ Ärge jätke midagi ahjuukse vahele.
- ▶ Pärast rohkelt niiskust tekitavat režiimi jätke ahju uks kuivamiseks lahti.

Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada.

- ▶ Väga mahlase puuviljakooži puhul ärge katke kooki väga rikkalikult.
- ▶ Võimaluse korral kasutage sügavamat universaalpanni.

Kuumas ahju kasutatav ahjupuhastusvahend kahjustab emaili.

- ▶ Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit.
- ▶ Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambri ja ahju ukse küljest kõik jäägid.

Kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögimööbel võib kahjustada saada.

- ▶ Hoidke tihend alati puhas.

- ▶ Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

Ärge toetuge ega astuge ahjuukse peale, vastasel korral võib see kahjustada saada.

- ▶ Ärge toetuge ahju avatud uksele, ärge asetage midagi selle peale ja ärge riputage midagi selle külge.
- ▶ Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid. Olenevalt mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi.

▶ Lükake lisatarvik ahjukambri alla lõpuni sisse. Kui kannate või liigutate seadet katte käepidemest, võib käepide murduda ja kahjustada hingesid. Katte kandevõime ei ole arvestatud seadme kaalu jaoks.

▶ Ärge kandke ega liigutage seadet katte käepidemest. Grillimisel võib küpsetusplaat või universaalpann kõrge temperatuuri tõttu deformeeruda ja väljavõtmisel emaili kahjustada.

- ▶ Küpsetusplaati või universaalpanni ärge asetage grillimisel kõrgemale kui tasandile 3.

- ▶ Kõrgemal kui tasandil 3 grillige otse restil.

## 2.2 Pliidiplaat

Seadme kasutamisel järgige alltoodud märkusi.

### Kahjustuste vältimine

Siit leiате kahjustuste sagedasemad põhjused ja nõuanded, kuidas neid vältida.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Järelevalveta keetmine.	Jälgige keetmisprotsessi.
Plekid, mikropraod	Mahaloksunud toiduained, eelkõige suure suhkruisaldusega toiduained	Eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
Plekid, mikropraod klaasis	Katkised keedunõud, sulanud emailiga nõud või vase- või alumiiniumpõhjaga nõud.	Kasutage sobivaid ja heas seisukorras olevaid keedunõusid.
Plekid, värvimuutused	Ebasobivad puhastusmeetodid.	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid ja puhastage üksnes külma pliidiplaati.
Mikropraod klaasis	Löögid või allakukkunud keedunõud, tarvikud või muud teravad esemed.	Keetmisel ärge laske klaasil või teistel esemetel pliidiplaadile kukkuda.
Kriimustused, värvimuutused	Karedad potipõhjad või keedunõu nihutamine pliidiplaadil	Kontrollige nõusid. Kergitage keedunõud, kui seda nihutate.
Kriimustused	Sool, suhkur või liiv.	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
Seadme kahjustused	Keetmine külmunud keedunõuga.	Ärge mitte kunagi kasutage külmunud keedunõusid.
Keedunõu või seadme kahjustused	Tühja poti kuumutamine.	Ärge kunagi asetage kuumale keedualale tühje keedunõusid.
Klaasi vigastused	Sulanud materjal kuumal keedualal või kuum potikaas klaasil.	Ärge asetage pliidiplaadile küpsetuspaberit ega alumiiniumpaberit, plastanumaid ega potikaasi.
Ülekuumenemine	Kuumad keedunõud juhtpaneelil või raamil.	Ärge asetage nendele aladele kuumi keedunõusid.

## 2.3 Sahtlite piirkond

Sahtli kasutamisel järgige alltoodud märkusi.

### TÄHELEPANU!

Ärge asetage sokliisahtlisse kuumi esemeid. Sokliisahtel võib kahjustada saada.

- ▶ Ärge asetage sokliisahtlisse kuumi esemeid.

Ärge asetage sokliisahtlisse tarvikuid, mille kõrgus on sahtli kõrgusest suurem. Vastasel korral võib seade kahjustada saada.

- ▶ Ärge asetage sokliisahtlisse tarvikuid, mille kõrgus on sahtli kõrgusest suurem.

---

# 3 Keskkonnakaitse ja säästmine

## 3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

## 3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem energiat.

Laske seadmel eelkuumeneda ainult siis, kui seda näeb ette retsept või soovituslikud seadistused.

- Kui te ei lase ahjul eelkuumeneda, säästate kuni 20% energiat.

Kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emailitud küpsetusvorme.

- Need küpsetusvormid võtavad kuumust eriti hästi vastu.

Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.

- Ahju temperatuur jääb ühtlaseks ja järelkuumenemine ei ole vajalik.

Mitut rooga küpsetage vahetult üksteise järel või paralleelselt.

- Ahi on pärast esimest küpsetamist kuum. Tänu sellele lüheneb järgmise koogi küpsetusaeg.

Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada.

- Roa valmisküpsetamiseks piisab jääkkuumusest.

Lisatarvikud, mida te ei kasuta, võtke ahjust välja.

- Üleliigsetel tarvikutel ei ole vaja kuumeneda lasta.

Sügavkülmutatud road sulatage enne valmistamist.

- Säästate roogade sulatamiseks kuluva energia.

### Märkus:

Seade tarbib:

- sisselülitatud ekraaniga režiimil max 1 W

- väljalülitatud ekraaniga režiimil max 0,5 W

## Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem energiat.

Valige poti suurusega sobiv keedutsoon. Asetage keedunõu keskele.

Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt ühtib keeduala läbimõõduga.

**Nõuanne:** Nõude tootjad näitavad tihti poti ülemist läbimõõtu. See on tihti suurem kui põhja läbimõõt.

- Ebasobivad keedunõud või mittetäielikult kaetud keedutsoonid kulutavad palju energiat.

Sulgege potid sobivate kaantega.

- Kui keedate ilma kaaneta, vajab seade oluliselt rohkem energiat.

Tõstke kaant võimalikult harva.

- Kaane tõstmisel kaob palju energiat.

Kasutage klaaskaant.

- Läbi klaaskaane näete poti sisse ilma kaant tõstmata.

Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne.

- Ebatasased põhjad suurendavad energiakulu.

Kasutage toiduainete kogusega sobivat keedunõud.

- Väheses sisuga suur keedunõu vajab ülessoojendamiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu väheses veega.

- Mida rohkem vett asub keedunõus, seda rohke vajatakse ülessoojendamiseks energiat.

Lülitage õigeaegselt madalamale võimsusastmele tagasi.

- Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega raiskate energiat

Direktiivi (EL) 66/2014 kohase tooteinfo leiate tarnekomplekti kuuluvast seadme passist ja veebisaidilt seadme lehelt.

---

# 4 Induktsioonkuumutus

## 4.1 Induktsioonkuumutuse eelised

Induktsioonkuumutus erineb täielikult traditsioonilisest toiduvalmistamisest, kuna kuumus tekib otse keedunõus. Sellel on terve rida eeliseid:

- Keetmisel ja praadimisel hoiate kokku aega.
- Säästate energiat.
- Pliidiplaati on kergem hooldada ja puhastada. Ülekeenud toidud ei kõrbe nii kiiresti sisse.

- Kuumuskontroll ja ohutus; pliidiplaat suurendab või vähendab kuumuse lisandumist kohe pärast käsitlemist. Induktsioonkeeduala katkestab kuumuse lisandumise, kui võtate nõu keedualalt, ilma et peaksite keeduala kõigepealt välja lülitama.



## 4.2 Keedunõud

Induktsioonkuumutusega saab kasutada üksnes ferromagnetilisi keedunõusid.

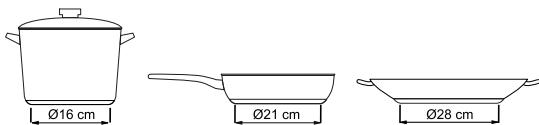
Näiteks:

- emailitud terasest nõud
- valumalmist nõud
- induktsioonkuumutusega sobivad roostevabast terasest erinõud

Lisateavet induktsioonkuumutusega sobivate nõude kohta saate peatükist

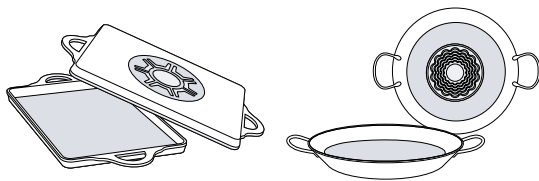
→ "Keedunõu kontrollimine", Lk 22

Hea tulemuse saavutamiseks veenduge, et nõu põhja ferromagnetiline ala vastab kattub keeduala suurusele. Kui nõud keedualal ei tuvastata, asetage nõu väiksema läbimõõduga keedualale.

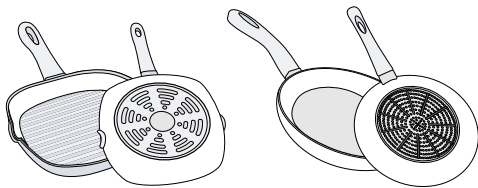


Mõne induktsioonnõu põhi ei ole täies ulatuses ferromagnetiline:

Kui kasutate väiksema ferromagnetilise põhjaga suuri nõusid, läheb kuumaks üksnes ferromagnetiline ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt. Väljaspool ferromagnetilist ala oleva ala temperatuur võib olla keetmiseks liiga madal.



Alumiiniumisisaldusega põhjad vähendavad ferromagnetilist ala. Seeläbi võib kuumuse edasiandmine väheneda, selle tagajärjel ei tuvastata nõusid piisavalt või jäävad need üldse tuvastamata ega kuumene piisavalt.



## Ebasobivad nõud

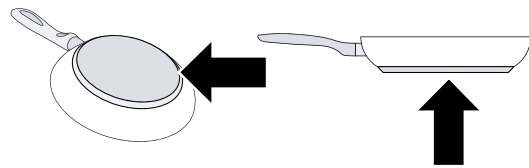
Ärge kunagi kasutage nõusid, mis on valmistatud järgmistest materjalidest:

- õhukesepõhjaline tavaline teras
- klaas
- savi
- vask
- alumiinium

## Nõu põhja struktuur

Nõu põhja struktuur võib keetmistulemust mõjutada. Soojust ühtlaselt jaotavatest materjalidest nõud, nt roostevabast terasest mitmekihilise põhjaga nõud säästavad aega ja elektrienergiat.

Eelistage lameda põhjaga nõusid, sest nõude puhul, mille põhi ei ole sile, on kuumuse vastuvõtmine halvem.



## Keedunõu puudub või on ebasobiva suurusega

Kui te ei aseta valitud keedualale ühtegi nõud või kui nõu on ebasobivast materjalist või ebasobiva suurusega, hakkab keeduala näit vilkuma. Näit kustub, kui asetate keedualale sobiva nõu. Kui te ei aseta keedualale sobivat nõud, lülitub näit 90 sekundi pärast automaatselt välja.

## Tühjad nõud või õhukesepõhjalised nõud

Ärge laske kuumeneda tühjadel nõudel ja ärge kasutage õhukesepõhjalisi nõusid. Pliidiplaat on varustatud sisemise turvasüsteemiga. Sellegipoolest võib tühi nõu nii kiiresti kuumeneda, et automaatse väljalülitumise funktsiooni ei reageeri õigel ajal ja nõu läheb liiga kuumaks. Selle tagajärjel võib nõu põhi sulamata hakata ja klaaskeraamilist pliidiplaati kahjustada. Sellisel juhul ärge puudutage nõud ja lülitage keeduala välja. Kui keeduala pärast jahtumist enam ei toimi, võtke ühendust hooldekeskusega.

## Nõu tuvastamine

Igal keedualal on nõu tuvastamiseks minimaalne piir, mis sõltub nõu põhja ferromagnetilisest läbimõõdust ja materjalist. Seepärast kasutage alati seda keeduala, mis mõõtmete poolest poti põhja läbimõõduga kõige paremini sobib.

## 5 Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine

Kuhu ja kuidas oma seadet paigaldada, saate teada siit. Peale selle saate teada, kuidas ühendada seadet vooluvõrku.

### 5.1 Elektriühendus

Ühendamist elektrivõrguga on lubatud teha vaid kvalifitseeritud tehnikul. Järgige asjaomase elektrivarustusettevõtja eeskirju.

- Seade tuleb kohtkindlalt vooluvõrku ühendada olemasoleva kaabli abil. Kahjustuste korral ärge kunagi eemaldage kaablit seadme küljest ja ärge asendage seda pistikuga või pistikuta kaabliga.
- Kui seadme võrgukaabel saab kahjustada, peab selle ohutuse tagamiseks välja vahetama tootja esindaja või võrdväärse kvalifikatsiooniga isik.
- Kui seade ühendatakse vooluvõrku nõuetevastasel, lõpeb seadmele antud garantii.

#### Teave vooluvõrku ühendamise kohta paigaldajale:

- Kui pistik ei ole pärast paigaldamist enam ligipääsetav, peab olema olemas mitmepooluseline lahklüliti, mille kontaktide vahekaugus on vähemalt 3 mm. Pistiku kaudu ühendamise korral ei ole see vajalik, kui pistik on kasutajale ligipääsetav.
- Elektriohtus: Pliit kuulub kaitseklassi I ja seda tohib kasutada ainult koos kaitsejuhiga.
- Seadme ühendamiseks kasutage H 05 VV-F tüüpi või samadele nõuetele vastavat muud tüüpi kaablit.


#### Oluline teave elektrivõrku ühendamise kohta

Järgige järgmisi juhiseid ja veenduge, et:

##### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Kokkupuutel pingestatud osadega tekib elektrilöögi oht.

- Puudutage võrgupistikut vaid kuivade kätega.
- Kui seade töötab, siis ärge tõmmake võrgupistikut pistikupesast välja.
- Võrgujuhtme väljatõmbamiseks tõmmake pistikust, mitte juhtmest endast, kuna see võib kahjustada saada.

- Pange võrgupistik ja pistikupesa kokku.
- võrgupistik on kogu aega ligipääsetav.
- juhtme ristlõige on piisav.
- toitejuhe ei ole kokku surutud, väändunud, deformeerunud, läbi lõigatud ega puutu kokku soojusallikatega;
- toitejuhet vahetab ainult kvalifitseeritud elektrik. Varujuhe on saadaval hooldekeskuses.
- Te ei kasutada mitmikpistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- maandamisüsteem on nõuetekohaselt paigaldatud.
- rikkevoolukaitsme kasutamisel paigaldatakse ainult sellist tüüpi kaitse, millel on märk ; Ainult see märk tagab vastavuse kehtivatele eeskirjadele.
- toitejuhe ei puutu kokku tulekolletega.

### 5.2 Seadme paigaldamine

Asetage seade ühetasasele pinnale.

Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse ega kapiukse taha. Esineb ülekuumenemise oht.

#### Külgnev mööbel

Külgnev mööbel peab olema valmistatud tulekindlast materjalist. Külgneva mööbli esipaneel peab taluma temperatuuri kuni 90 °C.

#### Seinakinnitus

Selleks et seade ümber ei läheks, tuleb seade komplekti kuuluvate nurgikute abil seina külge kinnitada. Seadme kinnitamisel seina külge järgige paigaldusjuhendit.

### 5.3 Seadme mahavõtmine

Lahutage seade vooluvõrgust.

#### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Kui lahutate seadme vooluvõrgust, võivad ühendused põhjustada jääkpinget.

- Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja.

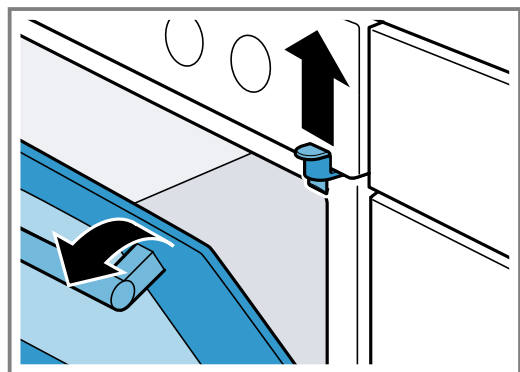
### 5.4 Ukselukk

Selleks et lapsed ei saaks ahju kuumi pindu puudutada, on ahju uksel lukk. Ukselukk on ahju ukse kohal.

**Märkus:** Kui ukselukku ei ole enam vaja või kui ukselukk on määrdunud.

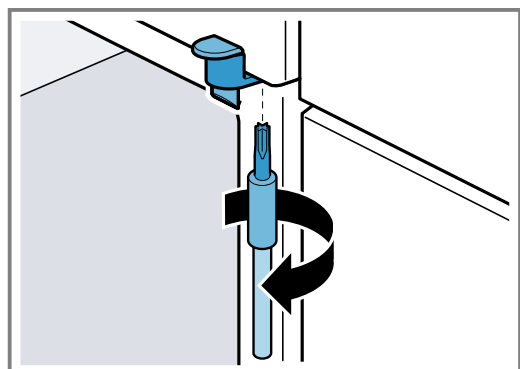
#### Seadme ukse avamine

- Suruge lukku üles.



#### Ukselukku eemaldamine

- Avage ahju uks.  
→ "Seadme ukse avamine", Lk 10
- Keerake kruvi välja ja eemaldage ukselukk.



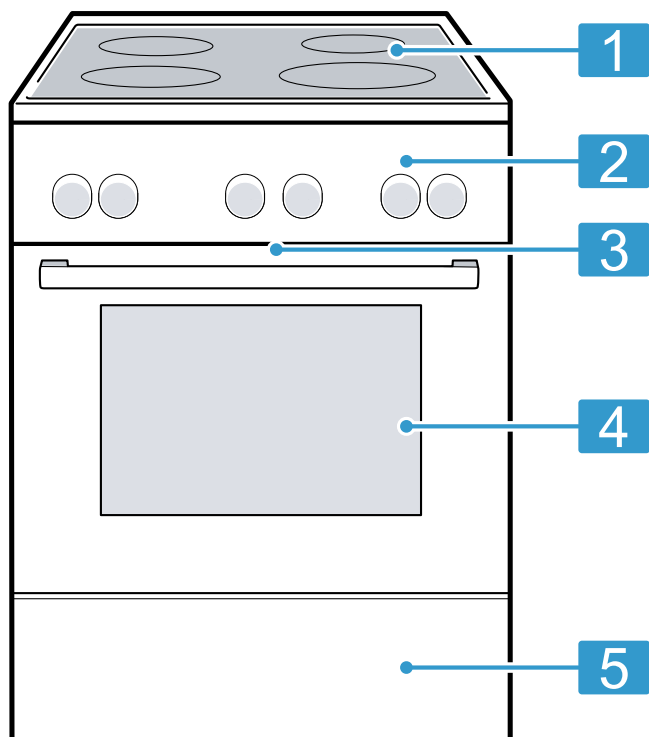
- Sulgege seadme uks.

## 6 Tutvumine

### 6.1 Teie seade

Siit leiate oma seadme komponentide ülevaate.

**Märkus:** Olenevalt seadme tüübist võivad üksikasjad pildil erineda, nt värvi ja kuju poolest.



Selgitus	
1	Pliidiplaat
2	Juhtväljad
3	Jahutusventilaator <sup>1</sup>
4	Seadme uks
5	Soklisahtel <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Olenevalt seadme varustusest

### 6.2 Juhtväljad

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta.

#### Juhtelemendid

Käsitsuselementide abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta.

Juhtelement	Selgitus
<b>Nupud ja ekraan</b>	Nupud on puutetundlikud pinnad. Funktsiooni valimiseks vajutage kergelt asjaomasele puuteväljale. Ekraan näitab aktiivsete funktsioonide sümboleid ja ajafunktsioone. → "Nupud ja ekraan", Lk 12
<b>Funktsiooninupp</b>	Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisid ja muud funktsioonid. Funktsiooninuppu saate pöörata nullasendist ◦ paremale ja vasakule. Olenevalt seadme tüübist on juhtnupp uputatav. Siseseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage nullasendis ◦ olevale juhtnupule. → "Kuumutusviisid ja funktsioonid", Lk 12
<b>Temperatuurinupp</b>	Temperatuurinupuga saate seadistada temperatuuri kuumutusviisi jaoks või valida seadistused muude funktsioonide jaoks. Temperatuurinuppu saate keerata paremale ja vasakule. Sellel ei ole nullasendit. Olenevalt seadme tüübist on temperatuurinupp uputatav. Siseseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage temperatuurinupule. → "Temperatuur ja seadistused", Lk 13
<b>Keedualade lülitid</b>	Nelja keedualade lülitiga reguleerite välja üksikute keedualade võimsusastme. Lüliti kohal olev sümbol näitab, millist keeduala saate sellega reguleerida.

## Nupud ja ekraan

Nuppudega saate välja reguleerida seadme erinevad funktsioonid. Ekraanil näete seadistusi.

Kui funktsioon on aktiivne, põleb asjaomane sümbol ekraanil. ☹ põleb vaid siis, kui kellaaega muudate.

Sümbol	Funktsioon	Kasutamine
☹	Lapselukk	Lapseluku aktiveerimine või inaktiveerimine.
⌚	Ajafunktsioonid	Kellaaja ⌚, signaalkella 📻, kestuse ⌚ ja lõpu ⌚ valimine. Üksikute ajafunktsioonide kasutamiseks vajutage korduvalt ⌚. Seda, millise funktsiooni kohta ekraani seadistus käib, näitab punane kastike asjaomase sümboli kohal või all.
☹	Ahjulang	Ahjuvalgustuse sisselülitamine või väljalülitamine.
—	Miinus	Seatud väärtuste vähendamine.
+	Pluss	Seatud väärtuste suurendamine.
🌀	Kiirkuumutus	Ahju kiire eelkuumutamine ilma lisatarvikuteta.

## Kuumutusviisid ja funktsioonid

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


Kui valite kuumutusviisi, soovib seade sobivat temperatuuri või vahemikku. Võite väärtused üle võtta või neid näidatud vahemikus muuta.

Sümbol	Kuumutusviis ja temperatuurivahemik	Kasutamine ja toimeviis
🌀	3D kuum õhk 30 - 275 °C	Küpsetamine ja praadimine ühel või mitmel tasandil. Ventilator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
🌀	Kuum õhk õrn 125 - 275 °C	Valitud roogade küpsetamine ühel tasandil ilma eelkuumutuseta. Ventilator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Roog valmib etapiviisiliselt jääkuumuse abil. Küpsetamise ajal hoidke ahju uks suletuna. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil ja energiaklassi määramiseks.
🍷	Pitsarežiim 30 - 275 °C	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
☐	Altkuumutus 30 - 300 °C	Roogade järelküpsetamine või veevannis hautamine. Kuumus tuleb alt.
🌀	Soojana hoidmine 60 - 100 °C	Valmisküpsetatud roogade soojana hoidmine.
☹*	Ülessulamine 30 - 60 °C	Külmutatud roogade aeglane ülessulamine.
☐	Õrn küpsetus 70 - 120 °C	Pruunistatud õrnade lihatükkide säästlik aeglane küpsetamine kaaneta nõus. Madalatemperatuuriline kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
☐	Grill, laiapinnaline Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaija grillimine. Roogade gratineerimine. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
🍷	Ringleva õhuga grill 30 - 300 °C	Linnuliha, terve kala või suuremate lihatükkide küpsetamine. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
☐	Ülalt-/altkuumutus 30 - 300 °C	Traditsiooniline küpsetamine ja praadimine ühel tasandil. See kuumutusviis on eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.

## Muud funktsioonid

Siit leiate seadme funktsioonide ülevaate.



Näit	Funktsioon
	Taimer
<b>min</b>	Ajanäit

### Puuteväljad ja näidikud

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

- Hoidke juhtpaneel kuiv ja puhas. Niiskus mõjutab selle toimivust.
- Ärge asetage keedunõusid näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

### Keedualad

Lisateavet induktsioonkuumutusega sobivate nõude kohta saate peatükist

→ "Induktsioonkuumutus", Lk 8

### Keedualad

<input type="radio"/>	Üheringiline keeduala	Kasutage sobiva suurusega keedunõud.
<input type="checkbox"/>	Kombineeritud keeduala	Lisateavet leiade peatükist → "CombiZone", Lk 18.

### Jääkkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks jääkkuumuse näit. See näitab, et keeduala on veel kuum. Ärge puudutage keeduala vahetult pärast väljalülitamist ja seni, kuni jääkkuumuse näit põleb.

Sõltuvalt jääkkuumuse astmest kuvatakse järgmist:

- Näit **H**: kõrge temperatuur
- Näit **h**: madal temperatuur

Kui tõstate nõu keetmise ajal keedualalt ära, siis vilguvad jääkkuumuse näit ja valitud võimsusaste vaheldumisi.

Kui lülitate keeduala välja, siis jääkkuumuse näit põleb. Ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud, põleb jääkkuumuse näit seni, kuni keeduala on veel kuum.

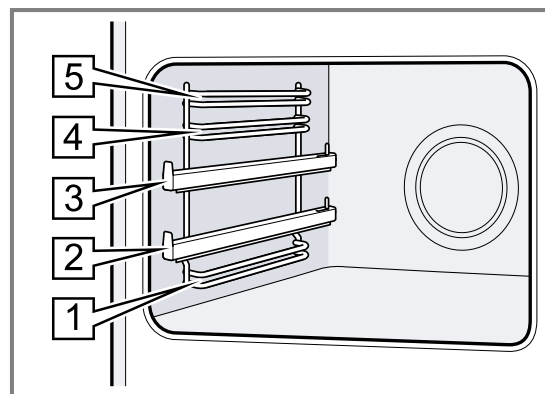
## 6.3 Ahjukamber

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitlemist.

### Kanderaamistikud

Ahju kanderaamistikule saate lisatarvikuid asetada eri tasanditel.

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles. Puhastamiseks võite kanderaamistiku välja võtta. → "Kanderaamistikud", Lk 34



### Valgustus

Ahjulamp valgustab ahju.

Enamiku kuumutusviiside ja funktsioonide puhul on ahjuvalgustus ahju töötamise ajal sisse lülitatud. Ahjuvalgustus lülitub välja, kui lülitate kuumutusviisi või funktsiooni funktsiooninupust välja.

Ahju lambi nupust saate valgustust sisse lülitada ka siis, kui ahi ei tööta.

### Jahutusventilaator

Jahutusventilaator lülitub sisse ja välja olenevalt seadme temperatuurist. Kuum õhk väljub ukse kaudu.

### TÄHELEPANU!

Ärge katke kinni ukse kohal olevaid ventilatsioonivõlvikuid. Seade kuumeneb üle.

- ▶ Hoidke ventilatsioonivõlvikud vabad.

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

### Seadme uks

Kui avate töötaval ahjul ukse, siis jätkab ahi töötamist.

### Kondensaadniiskus

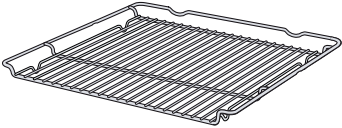
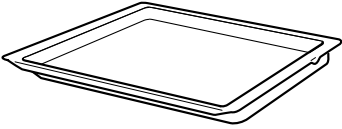
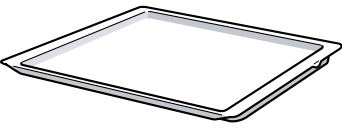
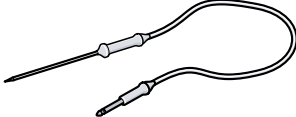
Küpsetamisel võib ahjukambris ja ahju uksele tekkida kondensaadniiskus. Kondensaadniiskus on normaalne ega kahjusta ahju toimivust. Pärast toiduvalmistamist pühkige kondensaadniiskus ära.

## 7 Lisatarvik

Kasutage originaaltarvikuid. Need on teie seadme jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

**Märkus:** Lisatarvik võib kuumuse toimel deformeeruda. Deformeerumine ei mõjuta toimivust. Pärast tarviku jahutamist deformatsioon kaob.

Olenevalt seadme mudelist võivad tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud olla erinevad.

Lisatarvikud		Kasutamine
Rest		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Küpsetusvormid</li> <li>■ Vormiroogade vormid</li> <li>■ Nõu</li> <li>■ Liha, nt praad või grillitav toiduaine</li> <li>■ Sügavkülmutatud road</li> </ul>
Universaalpann		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mahlased koogid</li> <li>■ Küpsised</li> <li>■ Leib</li> <li>■ Suured praed</li> <li>■ Sügavkülmutatud road</li> <li>■ Eralduva vedeliku, nt restil grillimisel eralduva rasva kinnipüüdmine.</li> </ul>
Küpsetusplaat		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plaadikoogid</li> <li>■ Keeks, lihtne</li> </ul>
Praetermomeeter		Täpne praadimine või küpsetamine.

## 7.1 Lisatarviku kasutamine


Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi. Ainult nii saate lisatarviku poolenisti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.

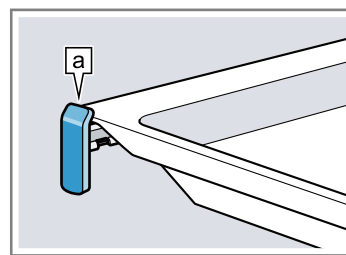
1. Asetage lisatarvik alati tasandi mõlema juhtvarda vahele.

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

Plaat nt uni- versaal- pann või küpsetus- plaat	Plaat lükake ahju nii, et kaldega külg jääb ahju ukse poole.
--	--

2. Lisatarviku asetamisel väljatõmbesiinidega tasanditele tõmmake väljatõmbesiinid välja.

Rest või plaat Asetage lisatarvik peale nii, et lisatarviku serv on väljatõmbesiini lapatsi  taga.



**Märkus:** Väljatõmbesiinid fikseeruvad, kui need on täielikult välja tõmmatud. Lükake väljatõmbesiinid mõõduka survega tagasi ahju.

3. Lükake lisatarvik täielikult sisse, nii et see ei puuduta ahju ust.

**Märkus:** Lisatarvikud, mida ei lähe vaja, võtke ahjust välja.

## 7.2 Lisatarvikud

Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinade kauplustest või e-poest. Laia valiku seadmega sobivaid lisatarvikuid leiate meie kataloogidest või Internetist.

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Lisatarvikud on seadmepõhised. Ostu sooritades tehke alati teatavaks oma seadme täpne tähistus (E-nr).

Seda, millised lisatarvikud teie seadme jaoks sobivad, saate teada veebipoest või müügiesindusest.

## 8 Enne esimest kasutamist

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.

### 8.1 Kasutuselevõtt

Enne seadme kasutuselevõttu peate välja reguleerima esmaseadistused.

#### Kellaaja seadmine

Pärast vooluvõrku ühendamist või pärast voolukatkestust hakkab kellaag ekraanil vilkuma. Algseks kellaajaks on 12:00. Reguleerige välja õige kellaag.

**Nõue:** Funktsiooninupp peab olema nullasendis ○.

1. Reguleerige kellaag välja nupust — või +.
2. Vajutage Ⓢ.

✓ Ekraanile ilmub seatud kellaag.

**Nõuanne:** Seda, kas kellaaga kuvatakse ekraanil, saate määrata põhiseadistustes → Lk 21.

### 8.2 Seadme puhastamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toidu valmistamiseks puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

1. Eemaldage ahjust lisatarvikud ja pakendijäägid, nt stüropooritükid.
2. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.
3. Ajal, mil ahi kuumeneb, õhutage kööki.
4. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur. → "Põhimõtteline käsitsemine", Lk 23

Kuumutusviis	3D-kuum õhk Ⓢ
--------------	---------------

Temperatuur	maksimaalne
-------------	-------------

Kestus	1 tund
--------	--------

5. Pärast märgitud kestuse möödumist lülitage ahi välja.
6. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
7. Puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
8. Puhastage lisatarvikuid nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

## 9 Keeduala käsitsemine

Siit saate olulist teavet keeduala käsitlemise kohta.

### 9.1 Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Lülitage pliidiplaat pealülitist Ⓢ sisse ja välja. Kui lülitate seadme esimese 4 sekundi jooksul pärast väljalülitamist uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle endiste seadistustega.

#### Pliidiplaadi sisselülitamine

- ▶ Puudutage Ⓢ.
- ▶ Kõlab helisignaali ja näit Ⓢ kõrval süttib.
- ✓ Pliidiplaat on töövalmis.

#### Pliidiplaadi väljalülitamine

- ▶ Puudutage Ⓢ, kuni näidud kustuvad.
- ▶ Jääkkuumuse näit põleb seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.
- ✓ Kõik keedualad on välja lülitatud.

**Märkus:** Pliidiplaat lülitub välja, kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud üle 20 sekundi.

### 9.2 Keedualade seadistamine

Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste.

#### Võimsusaste

1	Madalaim võimsusaste
9	Kõrgeim võimsusaste

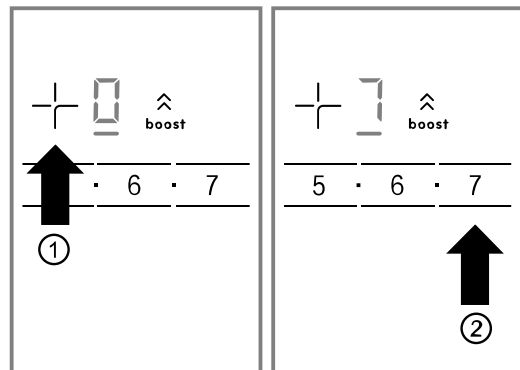
Igal võimsusastmel on vaheaste. See on reguleerimisalal tähistatud sümboliga ■.

#### Märkused

- Seadme elektrooniliste osade kaitsmiseks ülekuumenemise või voolukõikumiste eest võib pliidiplaat võimsusastet ajutiselt vähendada.
- Müra tekke ärahoidmiseks võib pliidiplaat võimsusastet ajutiselt vähendada.

#### Keeduala ja võimsusastme valimine

1. Keeduala valimiseks toksake +.
- ✓ Näidikul põleb Ⓢ ja selle all sümbol ■.
2. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste.



- ✓ Võimsusaste on valitud.

#### Märkused

- Kui asetate keedunõu keedualale enne seda, kui olete pliidiplaadi sisse lülitanud, ja puudutate Ⓢ, siis tuvastatakse nõu 20 sekundi pärast. Keeduala valitakse automaatselt välja. Kui keedunõu on tuvastatud, siis valige 20 sekundi jooksul välja võimsusaste, vastasel korral lülitub keeduala välja. Kui asetate pliidiplaadile mitu nõud ja lülitate pliidiplaadi sisse, tuvastatakse vaid üks nõu.



- Kui keedualal ei ole ühtegi keedunõud, hakkab valitud võimsusaste vilkuma. Teatava aja pärast lülitub keeduala välja.

### Võimsusastme muutmine ja keeduala väljalülitamine

1. Valige keeduala.

### 9.3 Nõuandeid toiduvalmistamiseks

- Püreesid, kreemsuppe ja pakse kastmeid segage soojendamisel aeg-ajalt.
- Eelkuumutamiseks reguleerige välja võimsusaste 8-9.
- Kui valmistate toitu nii, et nõul on kaas peal, siis reguleerige võimsusaste väiksemaks kohe, kui kaane alt tuleb auru. Auru teke ei mõjuta keetmistulemust.
- Pärast keetmise lõpetamist hoidke keedunõul kaant peal seni, kuni hakkate toitu serveerima.
- Kiirkeedupotti kasutades järgige tootja juhiseid.
- Toitainete parema säilimise huvides ärge keetke toitu liiga kaua. Signaalkellaga saate välja reguleerida optimaalse keeduaja.
- Jälgige, et õli ei hakka suitsema.
- Pruunistamiseks praadige toiduaineid üksteise järel väikeste portsjonitena.
- Mõni keedunõu võib keetmisel minna väga kuumaks. Seepärast kasutage pajakindaid.
- Soovitusi energiasäästlikuks toiduvalmistamiseks leiate peatükist  
→ "Energia säästmine", Lk 8

### Soovitusi keetmiseks

Tabel näitab, milline võimsusaste (☰) millise toiduaine jaoks sobib. Valmistusajad (⌚ min) võivad sõltuvalt toiduainete liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist olla erinevad.

	☰	⌚ min
<b>Sulatamine</b>		
Šokolaad, glasuur	1 - 1.	-
Või, mesi, želatiin	1 - 2	-
<b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b>		
Ühepajatoit, nt läätsesupp	1. - 2	-
Piim <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Vorstikesed <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Sulatamine ja soojendamine</b>		
Spinat, sügavkülmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, sügavkülmutatud	3 - 4	35 - 55
<b>Hüüvitamine, paisutamine</b>		
Kartuliklimbid <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Kala <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Valged kastmed, nt bešamell-kaste	1 - 2	3 - 6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise'i kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12

<sup>1</sup> ilma kaaneta


<sup>2</sup> sageli keerata

2. Valige reguleerimisalal soovitud võimsusaste või reguleerige välja ☰.
- ✓ Keeduala võimsusaste muutub või keeduala lülitub välja ja süttib jääkuumuse näit.

	☰	⌚ min
<b>Madalal temperatuuril keetmine, aurutamine, hautamine</b>		
Kahekordse veekogusega riis	2. - 3.	15 - 30
Riisipuder	2 - 3	30 - 40
Koorega keedetud kartulid	4. - 5.	25 - 35
Kooritud keedukartulid	4. - 5.	15 - 30
Nuudlid <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3. - 4.	120 - 180
Supid	3. - 4.	15 - 60
Köögivilid	2. - 3.	10 - 20
Köögivilid, sügavkülmutatud	3. - 4.	7 - 20
Ühepajatoit kiirkeedupotis	4. - 5.	-
<b>Moorimine</b>		
Rulaad	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš	3 - 4	50 - 60
<b>Moorimine / praadimine väheses õlis<sup>1</sup></b>		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6 - 7	6 - 10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6 - 7	6 - 12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud <sup>2</sup>	6 - 7	8 - 12
Lihalõik, 3 cm paksune	7 - 8	8 - 12
Linnufilee, 2 cm paksune <sup>2</sup>	5 - 6	10 - 20
Linnufilee, külmutatud	5 - 6	10 - 30
Lihapallid, 3 cm paksused <sup>2</sup>	4. - 5.	20 - 30
Pihv, 2 cm paksune <sup>2</sup>	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, naturaalne	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneeritud	6 - 7	8 - 20
Kala, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6 - 7	8 - 15
Krevetid ja krabid	7 - 8	4 - 10
Värske köögivilja ja seente hautamine	7 - 8	10 - 20
Panniroad, köögivilid, aasia-pärased liharibad	7 - 8	15 - 20
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6 - 7	6 - 10
Pannkoogid, küpsetada üksteise järel	6. - 7.	-

<sup>1</sup> ilma kaaneta

<sup>2</sup> sageli keerata

		⌚ min
Omlett, praadida üksteise järel	3. - 4.	3 - 10
Härjasilm	5 - 6	3 - 6
<b>Frittimine, 150–200 g portsjoni kohta, 1-2 l ölis, frittida portsjonhaaval)<sup>1</sup></b>		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kanaganagitsad	8 - 9	-

<sup>1</sup> ilma kaaneta  
<sup>2</sup> sageli keerata

		⌚ min
Kroketid, sügavkülmutatud	7 - 8	-
Liha, nt kanatükid	6 - 7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6 - 7	-
Köögivilid, seemned, paneeritud või õlletaignas, tempura	6 - 7	-
Väikesed küpsetised, nt moosipallid, puuvili õlletainas	4 - 5	-

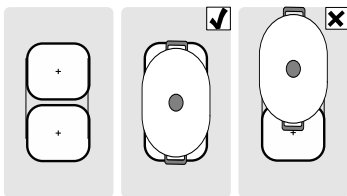
<sup>1</sup> ilma kaaneta  
<sup>2</sup> sageli keerata

## 10 CombiZone

Selle funktsiooniga saate ühendada kaks ühesuurust vasakpoolset keeduala. Seejuures reguleeritakse mõlema keeduala jaoks välja sama võimsusaste. See sobib eeskätt piklikus keedunõus keetmiseks.

### 10.1 Juhiseid nõude kasutamise kohta



Parima tulemuse saavutamiseks kasutage keedunõud, mis sobib ühendatud keedualade tsooni jaoks. Asetage nõu keedualadele tsentreeritult.



**Märkus:** Kui kasutate ühel kahest keedualast vaid ühte keedunõud, võite selle nihutada teisele keedualale. Sellisel juhul jäävad võimsusaste ja valitud seadistused samaks.

### 10.2 CombiZone-funktsiooni aktiveerimine


**Nõue:** Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Valige välja üks kahest CombiZone-ala juurde kuuluvast keedualast ja seadistage võimsusaste.
  2. Toksake . Näit  põleb.
- ✓ Võimsusaste ilmub alumise keeduala näidikule.
  - ✓ Funktsioon on aktiveeritud.

### 10.3 Võimsusastme muutmine

1. Valige välja üks kahest Combi-ala juurde kuuluvast keedualast.
2. Muutke võimsusastet reguleerimisalal.



### 10.4 CombiZone-funktsiooni inaktiveerimine

1. Valige välja üks kahest Combi-ala juurde kuuluvast keedualast.
  2. Toksake .
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.
  - ✓ Mõlemad keedualad töötavad edasi kahe eraldiseisva keedualana.

## 11 Move-funktsioon

Selle funktsiooniga saate ühendada kaks ühesuurust vasakpoolset keeduala ja valida mõlema keeduala jaoks erinevad võimsusastmed.

Eelseadistatud võimsusastmed:

- eesmine keeduala = võimsusaste 
- tagumine keeduala = võimsusaste 

Võimsusastmeid saate iga keeduala puhul muuta üksteisest sõltumatult.

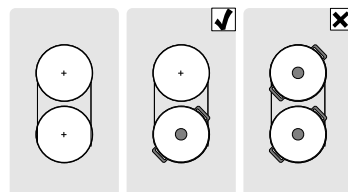
### Märkused

- Asetage nõu vaid ühele keedualale. Kui mõlemal keedualal on üheaegselt nõud, siis funktsioon ei aktiveeru.
- Selle keeduala näidikul, millel keedunõud ei ole, põleb võimsusastme näit tuhmimalt. Võimsusaste ei ole aktiveeritud seni, kuni nihutate nõu sellele keedualale ja kuni nõu tuvastatakse.
- Kui funktsioon on aktiveeritud ja asetate vabale keedualale teise nõu, põleb näit tuhmimalt, kuid keeduala on aktiivne. Keeduala aktiveeritakse, kui eemaldate esimese nõu.

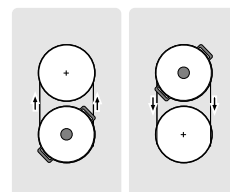
### 11.1 Juhiseid nõude kasutamise kohta

Kuumuse hea tuvastamise ja jaotuse huvides asetage nõu keedualale tsentreeritult.

Kasutage vaid ühte keedunõud, mis katab vaid ühe keeduala.




Keedunõu nihutamine ühelt keedualalt teisele:



## 11.2 Move-funktsiooni aktiveerimine

Kombineerige kaks erineva võimsusastmega keeduala.

1. Valige välja üks kahest Move-funktsiooni juurde kuuluvast keedualast.
  2. Puudutage . Näit ● põleb.
- ✓ Võimsusaste põleb mõlema keeduala näidikul.
  - ✓ Move-funktsioon on aktiveeritud.

### Märkused


- Selle keeduala näidikul, millel on keedunõu, põleb võimsusastme näit heledamalt.
- Jätkuvalt valitud keeduala näidikul põleb näit ..

## 11.3 Võimsusastme muutmine

1. Valige üks kahest Move-ala juurde kuuluvast keedualast.
  2. Muutke võimsusastet reguleerimisalal.
- ✓ Kui funktsioon inaktiveeritakse, lülituvad võimsusastmed tagasi eelnevalt seatud väärtustele.

## 11.4 Move-funktsiooni inaktiveerimine

- ▶ Puudutage .
- ✓ Move-funktsioon on inaktiveeritud.

**Märkus:** Kui reguleerite ühe keeduala võimsusastme  peale, inaktiveerub funktsioon 10 sekundi jooksul.

# 12 Ajafunktsioonid



Pliidiplaadil on erinevad funktsioonid keeduaia väljareguleerimiseks:

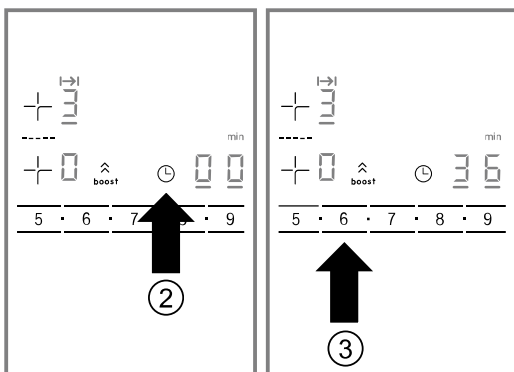
- Keeduaia väljareguleerimine
- Keeduaia automaatne programmeerimine
- Taimer

## 12.1 Kestuse seadmine

Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja. Keeduaia jaoks saate seada kuni 99 minutit.

### Keeduaia programmeerimine

1. Valige keeduala ja soovitud võimsusaste.
  2. Puudutage .
- ✓ Keeduala näit |→| süttib.
  - ✓ Taimeri näidikul süttib .
3. Järgmise 10 sekundi jooksul reguleerige reguleerimisalal välja soovitud keeduaeg.
    - Lühema kui 10-minutilise keeduaia väljareguleerimiseks puudutage alati esmalt 0 ja alles siis valige soovitud aeg.





- ✓ Aeg hakkab jooksma.


### Märkused

- Järelejäänud keeduaia nägemiseks valige vastav keeduala.
- Kui olete seadistanud keeduaia mitme keeduala jaoks, ilmub taimeri näidikule esmalt väljavalitud keeduala jaoks seatud aeg.
- Kui valite kombineeritud keeduala puhul CombiZone-funktsiooni, on mõlema keeduala jaoks seatud aeg ühesugune.

## Keeduaia muutmine või kustutamine

1. Valige keeduala ja seejärel puudutage .
2. Aja kustutamiseks muutke keeduaega reguleerimisalal või seadistage .

## Pärast keeduaia möödumist

Keeduala lülitub välja. Kõlab helisignaal ja taimeri näidikule ilmub  10 sekundiks.

- ▶ Puudutage .
- ✓ Näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.

## 12.2 Keeduaia automaatne programmeerimine

Kõikide keedualade jaoks saate automaatselt välja reguleerida sama keeduaia. Seatud aeg kulgeb iga keeduala puhul teistest keedualadest sõltumatult.




Lisateavet leiate

→ "Põhiseadistused", Lk 21




## 12.3 Lühiajataimer

Lühiajataimeriga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit. See funktsioon toimib keedualadest ja teistest seadistustest sõltumatult. See funktsioon ei lülita keeduala automaatselt välja.



### Lühiajataimeri seadistamine


1. Puudutage korduvalt , kuni näit  süttib.
- ✓ Taimeri näidikul süttib .
2. Seadistage reguleerimisalal soovitud aeg.
- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksma.

### Taimeri aja muutmine või kustutamine

1. Puudutage korduvalt , kuni näit  süttib.
2. Reguleerimisalal muutke aega või aja kustutamiseks seadistage .

### Pärast taimeri aja möödumist

Kõlab helisignaal. Taimeri näidikule ilmub  ja näit  süttib. 10 sekundi pärast näidud kustuvad.

- ▶ Puudutage .
- ✓ Näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.

## 13 PowerBoost

PowerBoost-funktsiooniga saab suuri veekoguseid kuumaks ajada kiiremini kui võimsusastmel  $\mathcal{G}$ . Seda funktsiooni saab kõikide keedualade puhul kasutada siis, kui ükski teine keeduala ei ole töös. Vastasel juhul vilguvad võimsusastme näidikul  $b$  ja  $\mathcal{G}$ .

**Märkus:** Kombi-ala piirkonnas saab funktsiooni aktiveerida vaid siis, kui kasutate kahte keeduala üksteisest sõltumatute keedualadena.

### 13.1 PowerBoost-funktsiooni aktiveerimine

**Nõue:** Kombi-ala piirkonnas saab PowerBoost-funktsiooni aktiveerida vaid siis, kui kasutate kahte keeduala üksteisest sõltumatult.

1. Valige keeduala.
  2. Valige võimsusaste  $\mathcal{G}$  ja seejärel puudutage  $\hat{\mathcal{G}}$ . Näit  $b$  põleb.
- ✓ Funktsioon on aktiveeritud.

**Märkus:** Kui keeduala lülitatakse sisse aktiveeritud PowerBoost-funktsiooniga, vilguvad võimsusastme näidikul  $b$  ja  $\mathcal{G}$ , seejärel reguleeritakse automaatselt välja võimsusaste  $\mathcal{G}$ . PowerBoost-funktsioon inaktiveeritakse.

### 13.2 Powerboost-funktsiooni inaktiveerimine

1. Valige keeduala.
  2. Puudutage  $\hat{\mathcal{G}}$ . Näit  $b$  kustub ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele  $\mathcal{G}$ .
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

**Märkus:** Teatavatel tingimustel lülitub PowerBoost-funktsioon automaatselt välja, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektroonikaelemente.

## 14 Lapselukk

Pliidiplaadil on lapselukk. Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

### 14.1 Lapseluku sisselülitamine

**Nõue:** Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

- ▶ Puudutage 4 sekundi vältel  $\mathcal{C}$ .
- ✓ Näit  $\mathcal{C}$  kõrval süttib 10 sekundiks.
- ✓ Pliidiplaat on lukustatud.

### 14.2 Lapseluku väljalülitamine

- ▶ Puudutage 4 sekundi vältel  $\mathcal{C}$ .
- ✓ Lukustus on tühistatud.

### 14.3 Automaatne lapselukk

Pliidiplaadil on automaatne lapselukk. Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

#### Aktiveerimine ja inaktiveerimine

Lisateavet automaatse lapseluku kohta leiate → "Põhiseadistused", Lk 21

## 15 Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil

Selle funktsiooniga saate juhtpaneeli puhastamise eesmärgil lukustada, ilma et valitud seadistused sisselülitatud pliidiplaadi puhul muutuksid.

### 15.1 Juhtpaneeli lukustamise aktiveerimine

- ▶ Puudutage  $\mathcal{H}$ . Kõlab helisignaali.
- ✓ Juhtpaneel on 35 sekundiks lukustatud.

### 15.2 Juhtpaneeli lukustamise inaktiveerimine

Funktsiooni enneaegseks inaktiveerimiseks.

- ▶ Puudutage  $\mathcal{H}$ .
- ✓ Juhtpaneel on vabastatud.

#### Märkused

- 30 sekundit pärast aktiveerimist kostab helisignaali. See näitab, et funktsioon lõpeb peagi.
- Lukustamine ei mõjuta pealülitit. Pliidiplaati saate alati välja lülitada.

## 16 Individuaalne turvaväljalülitus

Kui keeduala on pikemat aega töös ja seadistusi ei ole muudetud, aktiveerub automaatne turvaväljalülitus. Olenevalt valitud võimsusastmest lülitub keeduala 1 kuni 10 tunni pärast automaatselt välja. Keeduala kuumenemine lõpeb. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi  $F$   $B$  ja jääkuumuse näit  $h$  või  $H$ .

Näidu väljalülitamiseks puudutage mis tahes sümbolit. Saate keeduala uuesti välja reguleerida.

## 17 Põhiseadistused

Te saate oma seadet vastavalt oma vajadustele seadistada.

### 17.1 Põhiseadistuste ülevaade

Näit	Funktsioon
c 1	<b>Lapselukk</b> ☐ manuaalselt. <sup>1</sup> ! automaatselt. ☒ Funktsioon on inaktiveeritud.
c 2	<b>Helisignaalid</b> ☐ Kinnitus-ja veasignaal on inaktiveeritud. ! Ainult veasignaal on aktiveeritud. ☒ Ainult kinnitussignaal on aktiveeritud. ☑ Kõik helisignaalid on aktiveeritud. <sup>1</sup>
c 3	<b>Energiakulu kuvamine</b> ☐ Inaktiveeritud. <sup>1</sup> ! Aktiveeritud.
c 5	<b>Keedualade automaatne väljalülitamine</b> ☐☐ Välja lülitatud. <sup>1</sup> ☐ 1-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
c 6	<b>Taimeri lõpu helisignaali kestus:</b> ! 10 sekundit. <sup>1</sup> ☒ 30 sekundit. ☑ 1 minut.
c 7	<b>Võimsuse piiramise funktsioon piirab pliidiplaadi koguvõimsust</b> <b>. Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest..</b> ☐ Inaktiveeritud. Pliidiplaadi koguvõimsust piiratakse. <sup>1</sup> ! miinimumvõimsus 1000 W i. 1 500 W ... ☑ 3000 W on soovituslik 13 ampri jaoks. ☒ 3500 W on soovituslik 16 ampri jaoks. ☑ 4000 W ☑ 4500 W on soovituslik 20 ampri jaoks. ... ☑ 9 või 9. Pliidiplaadi koguvõimsust piiratakse.
c 9	<b>Keeduala väljavalimise aeg</b> ☐ Piiratu: Viimati seadistatud keeduala jääb väljavalituks. <sup>1</sup> ! Piiratud: keeduala jääb vaid mõneks sekundiks väljavalituks.
c 12	<b>Keedunõu testi tulemus</b> ☐ Ebasobiv. ! Ei ole optimaalne. ☒ Sobiv.
c 23	<b>Automaatne haldus võimsuspiirangu korral</b> ☐ Inaktiveeritud: Näitab võimsuspiirangut vastavalt Power-Management-funktsioonile. <sup>1</sup> ! Aktiveeritud: Ei näita võimsuspiirangut vastavalt Power-Management-funktsioonile.

<sup>1</sup> Tehase seadistus

Näit	Funktsioon
c ☐	<b>Lähtestamine tehase seadistustele</b> ☐ Individuaalsed seadistused. <sup>1</sup> ! Tehase seadistused

<sup>1</sup> Tehase seadistus

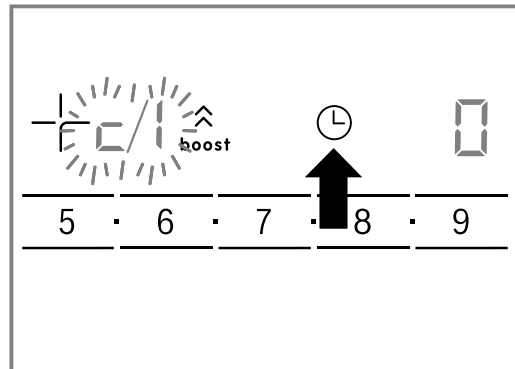
### 17.2 Põhiseadistuste juurde

**Nõue:** Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

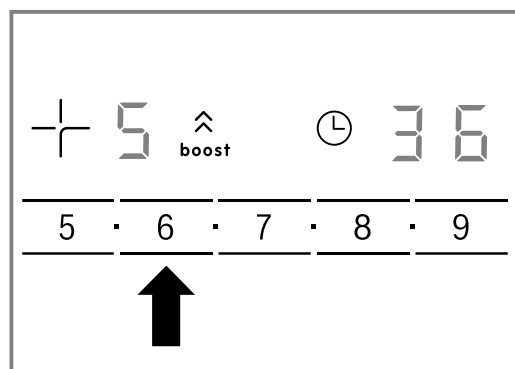
1. Pliidiplaadi sisselülitamiseks puudutage Ⓞ.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage 4 sekundi vältel ☐.

Tooteinfo	Näit
Hooldekeskuste loetelu	0 1
Valmistusnumber	Fd
Valmistusnumber 1	99.
Valmistusnumber 2	0.5

- ✓ Esimesed neli näitu sisaldavad tooteinfot. Üksikute näitude avamiseks puudutage reguleerimisala.
- 3. Põhiseadistustele ligipääsemiseks puudutage ☐.



- ✓ c ja ! ning ☐ süttivad eelseadistustena vaheldumisi.
- 4. Puudutage ☐ korduvalt, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.
- 5. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste.



- 6. Puudutage 4 sekundi vältel ☐.
- ✓ Seadistused on salvestatud.

### 17.3 Põhiseadistustest väljumine

- ▶ Pliidiplaadi väljalülitamiseks puudutage Ⓞ.

## 18 Energiatarbe näit

Funktsioon näitab kogu energiakulu pliidiplaadi sisse-  
lülitamise ja väljalülitamise vahel.

Pärast väljalülitamist kuvatakse 10 sekundiks tarbitud  
elektrienergia kilovatt-tundides, nt 1,08 kWh.

Näidu täpsus sõltub muu hulgas vooluvõrgu pinge kva-  
liteedist.

Näidu saate aktiveerida Põhiseadistustes. → Lk 21

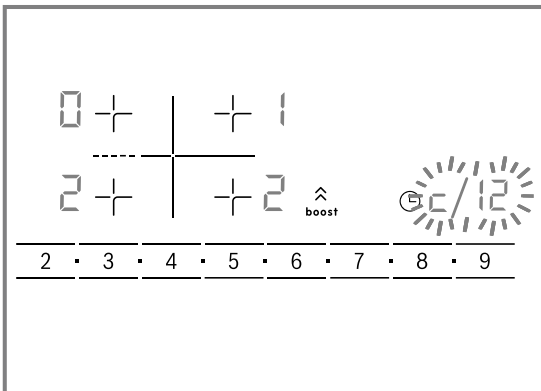
## 19 Keedunõu kontrollimine

Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõust sõltu-  
vat keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti.  
Tulemus on ligikaudne ja sõltub keedunõu ja kasutatud  
keeduala omadustest.

Lisateavet selle funktsiooni kohta leiate jaotisest  
→ "Põhiseadistused", Lk 21, lisateavet keedunõu liigi,  
suuruse ja asetuse kohta leiate jaotistest  
→ "Induktsioonkuumutus", Lk 8.

### 19.1 Juhised keedunõu kontrollimiseks

1. Asetage nõu, milles on umbes 200 ml toatem-  
peratuuril vett, selle keeduala keskele, mille läbi-  
mõõt nõu põhjaga kõige paremini sobib.
  2. Avage põhiseadistused ja valige  $\pm 1$ .
  3. Puudutage reguleerimisala. Keedualadel vilgub näit  
—.
- ✓ Funktsioon on aktiveeritud.
  - ✓ 20 sekundi pärast ilmub tulemus keedualade näidi-  
kutele.



**Märkus:** Kui kasutatud keeduala on palju väiksem kui  
keedunõu põhja läbimõõt, siis kuumeneb tõenäoliselt  
ainult keedunõu keskosa ja toiduvalmistamise tulemus  
ei pruugi olla hea.

### 19.2 Tulemuse kontrollimine

Järgmises tabelis saate kontrollida keetmisprotsessi  
kvaliteedi ja kiiruse tulemust:

Tulemus	
0	Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ja seepärast ei lähe see kuumaks. <sup>1</sup>
1	Keedunõu kuumeneb oodatust aeg- lasemalt ja keetmisprotsess ei kulge op- timaalselt. <sup>1</sup>
2	Keedunõu soojeneb õigesti ja keetmis- protsess kulgeb korrektselt.

<sup>1</sup> Väiksema keeduala olemasolu korral testige nõud  
sellel keedualal.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks puudutage regulee-  
rimisala.

## 20 PowerManager funktsioon

PowerManager funktsiooniga konfigureerite pliidiplaadi  
koguvõimsuse.

Pliidiplaadi seadistus on tehases välja reguleeritud.  
Selle funktsiooniga konfigureerite seadistused vastavalt  
elektripaigaldise suhtes kehtivatele nõuetele.  
Et seda väärtust mitte ületada, jaotab pliidiplaat kasuta-  
tava võimsuse automaatselt ja vajadusepõhiselt sisse-  
lülitatud keedualade vahel.

Seni kuni Power-Manager funktsioon on aktiveeritud,  
võib mõne keeduala võimsus langeda ajutiselt alla-  
poole nimiväärtust. Et seda väärtust mitte ületada, jao-

tab pliidiplaat kasutatava võimsuse automaatselt ja va-  
jadusepõhiselt sisselülitatud keedualade vahel. Seade  
reguleerub ise ja valib suurima võimaliku võimsus-  
astme automaatselt.

Kui aktiveeriti automaatne võimsuspiirang, reguleerib  
seade ennast automaatselt, kuid näitab muutumatult  
valitud võimsusastet.

Lisateavet leiate .

## 21 Põhimõtteline käsitsemine

### 21.1 Seadme sisselülitamine

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendist  $\circ$  mõnesse muusse asendisse.
- ✓ Seade on sisse lülitatud.

### 21.2 Seadme väljalülitamine

- ▶ Keerake funktsiooninupp nullasendisse  $\circ$ .
- ✓ Seade on välja lülitatud.

### 21.3 Kuumutusviisid ja temperatuur

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.
  2. Temperatuurinupuga reguleerige välja temperatuur või grillimisrežiim.
- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema.
  - ✓ Olenevalt seadme mudelist lülitub kiirkuumutus alates 200 °C  $\llcorner$  automaatselt sisse.  
→ "Kiirkuumutus", Lk 23

3. Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

#### Nõuanded

- Sobivaima kuumutusviisi oma roa jaoks leiab kuumutusviiside ülevaatest.
- Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja.  
→ "Ajafunktsioonid", Lk 23

#### Kuumutusviisi muutmine

Kuumutusviisi saate igal ajal muuta.

- ▶ Funktsiooninupuga reguleerige välja soovitud kuumutusviisi.

#### Temperatuuri muutmine

Temperatuuri saate igal ajal muuta.

- ▶ Temperatuurinupuga reguleerige välja soovitud temperatuur.

## 22 Kiirkuumutus

Aja säästmiseks saab kiirkuumutus juhul, kui temperatuur on seatud kõrgemaks kui 100 °C, kuumenemisaega lühendada.

Kiirkuumutust saate kasutada järgmiste kuumutusviiside puhul:

- 3D-kuum õhk  $\text{☼}$
- ülalt-/altkuumutus  $\text{☐}$

### 22.1 Kiirkuumutuse seadistamine

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

**Märkus:** Seadistage kestus alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

1. Reguleerige välja sobiv kuumutusviis ja temperatuur alates 100 °C.  
Alates temperatuurist 200 °C lülitub kiirkuumutus automaatselt sisse.
2. Kui kiirkuumutus ei lülitu sisse automaatselt, vajutage nupule  $\llcorner$ .  
✓ Ekraanile ilmub  $\llcorner$ .  
✓ Kiirkuumutus käivitub mõne sekundi pärast.  
✓ Kui kiirkuumutus on lõppenud, kõlab helisignaal ja sümbol  $\llcorner$  kustub.
3. Asetage toit ahju.

#### Kiirkuumutuse katkestamine

- ▶ Vajutage nupule  $\llcorner$ .
- ✓ Sümbol  $\llcorner$  kustub ekraanil.

## 23 Ajafunktsioonid

Seadmel on erinevad ajafunktsioonid, millega saate ahju tööd juhtida.

### 23.1 Ajafunktsioonide ülevaade

Ajafunktsioonid valige nupuga  $\text{☉}$ .

Ajafunktsioon	Kasutamine
Signaalkell $\text{☼}$	Signaalkella saab seadistada ahju tööst sõltumatult. See ei mõjuta seadme tööd.
Kestus $\text{☉}$	Kui reguleerite välja kestuse, katkeb kuumenemine pärast kestuse lõppemist automaatselt.

Ajafunktsioon	Kasutamine
Lõpp $\text{☉}$	Lisaks kestusele saate välja reguleerida kellaaja, mil režiim lõpeb. Seade käivitub automaatselt ja lõpetab töötamise soovitud kellaajal.
Kellaage $\text{☉}$	Reguleerige välja kellaage.

### 23.2 Signaalkella seadistamine

Signaalkell töötab ahju tööst sõltumatult. Signaalkella saab seadistada nii sisselülitatud kui ka väljalülitatud seadmel kuni 23 tunniks ja 59 minutiks. Sellel on omaenda signaal, nii et kuulete, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

1. Vajutage  $\text{☉}$  seni, kuni ekraanil on markeeritud  $\text{☼}$ .
2. Signaalkella aeg reguleerige välja nupuga  $\text{—}$  või  $\text{+}$ .

Nupp	Soovituslik aeg
—	5 minutit
+	10 minutit

Kuni 10 minutini saab signaalkella aega seada 30-sekundilise sammuga. Mida pikem on aeg, seda suurema sammuga on reguleerimine.

- ✓ Signaalkell käivitub mõne sekundi pärast ja signaalkella aeg hakkab kulgema.
- ✓ Kui signaalkella aeg on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil on signaalkella aeg nulli peal.
- 3. Pärast signaalkella aja möödumist:
  - Signaalkella väljalülitamiseks vajutage mis tahes nupule.

### Signaalkella aja muutmine

Signaalkella aega saab igal ajal muuta.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☒.

- ▶ Signaalkella aega muutke nupuga — või +.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle.

### Signaalkella aja katkestamine

Signaalkella aega saab igal ajal katkestada.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☒.

- ▶ Nupuga — seadke signaalkella aeg nulli peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle ja ☒ kustub.

## 23.3 Kestuse seadmine

Kestuseks saate seada kuni 23 tundi ja 59 minutit.

**Nõue:** Välja on reguleeritud kuumutusviis ja temperatuur või vahemik.

1. Vajutage ☹ seni, kuni ekraanil on markeeritud ☹.
2. Seake kestus nupuga — või +.

Lisaprogramm	Soovituslik aeg
—	10 minutit
+	30 minutit

Kuni ühe tunnini saab kestust reguleerida ühe minuti kaupa, seejärel 5 minuti kaupa.

- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
- ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil on kestus nulli peal.
- 3. Kui kestus on lõppenud:
  - Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes nupule.
  - Selleks et kestust uuesti välja reguleerida, vajutage nupule +.
  - Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

### Kestuse muutmine

Kestust saab igal ajal muuta.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☹.

- ▶ Muutke kestust nupuga — või +.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle.

### Kestuse katkestamine

Kestust saab igal ajal katkestada.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☹.

- ▶ Seadke kestus nupuga — tagasi nulli peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle ja seadme kuumenemine jätkub ilma kestuseta.

## 23.4 Lõpetusaja seadmine

Kellaaega, mil kestus lõpeb, võite seada hilisemaks kuni 23 tunni ja 59 minuti võrra.

### Märkused

- Grillimisfunktsiooniga kuumutusviiside puhul ei saa lõpetusaega reguleerida.
- Hea küpsetustulemuse saavutamiseks ärge seadke lõpetusaega hilisemaks, kui ahi on tööd juba alustanud.
- Riknemise ärahoidmiseks jälgige, et toiduained ei jää ahju liiga kauaks.

### Nõuded

- Välja on reguleeritud kuumutusviis ja temperatuur või vahemik.
  - Seatud on kestus.
1. Vajutage ☹ seni, kuni ekraanil on markeeritud ☹.
  2. Vajutage nupule — või +.
  - ✓ Ekraan näitab väljaarvutatud lõpetusaega.
  3. Nupuga — või + seadke lõpetusaeg hilisemaks.
  - ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade seadistuse üle ja ekraanil kuvatakse seatud lõpetusaega.
  - ✓ Kui väljaarvutatud käivitumisaeg on käes, hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
  - ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil on kestus nulli peal.
  4. Kui kestus on lõppenud:
    - Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes nupule.
    - Selleks et kestust uuesti välja reguleerida, vajutage nupule +.
    - Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

### Lõpetusaja muutmine

Hea küpsetustulemuse saavutamiseks võite seatud lõpetusaega muuta ainult seni, kuni režiim käivitub ja kestus hakkab kulgema.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☹.

- ▶ Nupuga — või + seadke lõpetusaeg hilisemaks.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle.

### Lõpetusaja peatamine

Seatud lõpetusaega saate igal ajal kustutada.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☹.

- ▶ Seadke lõpetusaeg nupuga — aktuaalse kellaaja ja seatud kestuse peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle ja hakkab kuumenema. Kestus hakkab kulgema.

## 23.5 Kellaaja seadmine

Pärast vooluvõrku ühendamist või pärast voolukatkestust hakkab kellaaeg ekraanil vilkuma. Algseks kellaaajaks on 12:00. Reguleerige välja õige kellaaeg.

**Nõue:** Funktsiooninupp peab olema nullasendis ○.

1. Reguleerige kellaaeg välja nupust — või +.
2. Vajutage ☹.
- ✓ Ekraanile ilmub seatud kellaaeg.

**Nõuanne:** Seda, kas kellaaega kuvatakse ekraanil, saate määrata põhiseadistustes → Lk 21.








## 24 Praetermomeeter

Täpseks küpsetamiseks torgake praetermomeeter toiduainesse ja reguleerige seadmel välja sisetemperatuur. Kui roa jaoks seatud sisetemperatuur on saavutatud, lõpeb seadme kuumenemine automaatselt.

### 24.1 Praetermomeetriga kasutamiseks sobivad kuumutusviisid

Ainult teatavad kuumutusviisid sobivad kasutamiseks koos praetermomeetriga.

Sobivad kuumutusviisid:

- 3D-kuum õhk 
- kuum õhk õrn 
- pitsarežiim 
- ringleva õhuga grill 
- ülalt-/altkuumutus 

**Märkus:** Kui valite ajal, mil praetermomeeter on sisse pandud, ebasobiva kuumutusviisi, kõlab helisignaali.

### 24.2 Praetermomeetri kasutamine

Kasutage tarnekomplektis olevat praetermomeetrit või tellige sobiv praetermomeeter meie müügiesindusest.

#### HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Vale praetermomeetri kasutamine võib kahjustada isolatsiooni.

- ▶ Kasutage üksnes seadme jaoks ette nähtud praetermomeetrit.

#### TÄHELEPANU!

Praetermomeeter võib kahjustada saada.

- ▶ Veenduge, et praetermomeetri juhe ei jää millegi vahele.
- ▶ Et suur kuumus praetermomeetrit ei kahjustaks, peab praetermomeeter olema grillküttekehast mõne sentimeetri kaugusel. Liha võib küpsemise ajal paisuda.

1. Torgake praetermomeeter diagonaalselt lihatüki kõige paksemasse kohta. Veenduge, et praetermomeetri ots on lihas õiges asendis:
  - Ots peab olema lihatüki keskel.
  - Ots ei tohi jääda peki sisse.
  - Ots ei tohi kokku puutuda nõu ega kondiga.
2. Asetage toiduaine koos praetermomeetriga ahju. Asetage nõusse pandud toiduaine resti keskele.
3. Ühendage praetermomeeter ahju vasakul küljel olevasse pessa.

#### Märkused



- Kui eemaldate praetermomeetri ajal, mil ahi töötab, siis lähtestatakse kõik seadistused.
- Kui soovite praadi keerata, ärge praetermomeetrit eemaldage. Pärast keeramist kontrollige, kas praetermomeeter on korrektses asendis.

### 24.3 Praetermomeetri seadistamine

Praetermomeeter mõõdab toiduainete sisetemperatuuri vahemikus 30 °C kuni 99 °C.

#### Nõuded

- Toiduaine koos praetermomeetriga on ahjus.
- Praetermomeeter on ahjus ühendatud.

1. Sobiv kuumutusviis reguleerige välja funktsiooninupuga.
  - ✓ Ekraanil põleb  ja ahju temperatuuri kõrval süttib sisetemperatuuri näit.
2. Sisetemperatuur reguleerige välja – või + abil.
3. Temperatuurinupuga reguleerige välja ahju temperatuur. Ahju temperatuur peab olema väljareguleeritud sisetemperatuurist vähemalt 10°C kõrgem. Ärge reguleerige temperatuuri kõrgemaks kui 250 °C.
  - ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema.
  - ✓ Vasakul on tegelik sisetemperatuur, paremal on seatud sisetemperatuur, nt 15°C | 75°C. Tegelikku sisetemperatuuri kuvatakse alles alates temperatuurist 10°C.
  - ✓ Kui roa jaoks seadistatud sisetemperatuur on saavutatud, kõlab helisignaali ja ekraanil kattub aktuaalne sisetemperatuur seadistatud sisetemperatuuriga, nt 75/75°C.
4.  **HOIATUS – Põletusoh!**  
Ahi, lisatarvikud ja praetermomeeter lähevad väga kuumaks.
  - ▶ Kuumad tarvikud ja praetermomeeter võtke ahjust välja pajalappide abil.
 Kui sisetemperatuur on saavutatud:
  - Lülitage seade välja.
  - Tõmmake praetermomeeter ahjus olevast pesast välja.
  - Tõmmake praetermomeeter toiduainest välja ja eemaldage ahjust.

### 24.4 Eri toiduainete sisetemperatuur

Siit leiate eri toiduainete ligikaudsed sisetemperatuurid. Need sõltuvad toiduainete liigist ja struktuurist. Ärge kasutage sügavkülmutatud toiduaineid.

Toiduaine	Sisetemperatuur °C
Seakael	85-90
Seafilee, poolküps	62-70
Seaselg, täisküps	72-80
Veisefilee või rostbiif, inglispärane	45-52
Veisefilee või rostbiif, poolküps	55-62
Veisefilee või rostbiif, täisküps	65-75
Vasikapraad või aba, taine	75-80
Vasikapraad, aba	75-80
Vasikakoot	85-90
Tallekints, poolküps	60-65
Tallekints, täisküps	70-80
Talleselg, poolküps	55-60

## 25 Programmid

Programmidega abistab ahi teid eri roogade valmistamisel, valides automaatselt sobivad seadistused.

Ebasobivad on järgmistest materjalidest nõud:

- hele, läikiv alumiinium
- glasuurimata savi
- plast või plastist rest

### 25.1 Sobiv nõu programmide jaoks

Kasutage kuumuskindlat nõud, mis talub kuni 300 °C temperatuuri.

Kõige sobivam on klaas- või klaaskeraamiline nõu.

Praad peaks nõu põhja katma ca 2/3 ulatuses.

### 25.2 Programmitabel

Programmi numbrid on seotud teatavate roogadega.

Nr	Roog	Nõu	Kaaluvahemik Kaal	Vedeliku li- samine	Tasan- d	Märkused
01	<b>Pitsa, õhukesepõhjaline</b> sügavkülmutatud, eel- küpsetatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,28-0,4 kg Kogukaal	ei	3	Teise pitsa puhul järgida pakendil sisal- duvaid juhiseid
02	<b>Pitsa, paksupõhjaline</b> sügavkülmutatud, eel- küpsetatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,28-0,6 kg Kogukaal	ei	3	Teise pitsa puhul järgida pakendil sisal- duvaid juhiseid
03	<b>Lasanje</b> sügavkülmutatud	originaalpakend	0,3-1,2 kg Kogukaal	ei	3	-
04	<b>Friikartulid</b> sügavkülmutatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,2-0,75 kg Kogukaal	ei	3	Asetage universaal- pannile üksteise kõr- vale
05	<b>Kuklid</b> sügavkülmutatud, eel- küpsetatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,1-0,8 kg Kogukaal	ei	3	-
06	<b>Kartulivorm</b>	kaaneta ahjuvorm	0,5-3,0 kg Kogukaal	ei	2	-
07	<b>Nuudlivorm</b> eelkeedetud nuudlite- ga	kaaneta ahjuvorm	0,4-3,0 kg Kogukaal	ei	2	-
08	<b>Ahjukartulid, terved</b> koorimata jahused kar- tulid	universaalpann	0,3-1,5 kg Kogukaal	ei	3	-
09	<b>Ühepajatoit köögivil- jaga</b> vegetaarne	kõrge hautamis- nõu, kaanega	0,5-2,5 kg Kogukaal	vastavalt ret- septile	2	Pika küpsemisajaga köögivili (nt porgandid) lõigake väiksemateks tükki- deks kui lühema küp- semisajaga köögivili (nt tomatid)
10	<b>Ühepajatoit lihaga</b>	kõrge hautamis- nõu, kaanega	0,5-3,0 kg Kogukaal	vastavalt ret- septile	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
11	<b>Guljašš</b> Tükeldatud veise- või sealiha köögiviljaga	kõrge hautamis- nõu, kaanega	0,5-2,5 kg Kogukaal	vastavalt ret- septile	2	Asetage liha nõu põh- ja ja tõstke peale köögivili. Ärge liha eelnevalt pruunistage.
12	<b>Kala, terve</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamisnõu, kaanega	0,3-1,5 kg Kala kaal	Katke nõu põhi.	2	-

Nr	Roog	Nõu	Kaaluvahemik Kaal	Vedeliku li- samine	Tasan d	Märkused
13	<b>Kana, täitmata</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	klaaskaanega hau- tamisnõu	0,6-2,5 kg Kana kaal	ei	2	Asetage nõusse nii, et rinnak jääb üles
14	<b>Kanatükid</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamislõu, kaanega	0,1-0,8 kg Kõige raskema tü- ki kaal	Katke nõu põhi.	2	-
15	<b>Kalkunifilee</b> ühes tükis, mait- sestatud	klaaskaanega hau- tamisnõu	0,5-2,5 kg Kalkunifilee kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	-
16	<b>Part, täitmata</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamislõu, kaaneta	1,0-2,7 kg Pardi kaal	ei	2	-
17	<b>Hani, täitmata</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamislõu, kaaneta	2,5-3,5 kg Hane kaal	ei	2	-
18	<b>Veisepajapraad</b> nt ribi, küljetükk	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	Valage peale vedelikku, nii et liha on peaaegu kaetud.	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
19	<b>Rostbiif, poolküps</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamislõu, kaaneta	0,5-2,5 kg Liha kaal	ei	2	Asetage nõusse nii, et rasvasem külg jääb üles Ärge liha eelnevalt pruunistage.
20	<b>Veiserulaadid</b> köögivilja või lihaga täidetud	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Kõikide täidisega rulaadide kaal	Katke rulaadid pea- aegu täieli- kult puljongi või veega.	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
21	<b>Hakkpraad, värske</b> Veise-, sea- või lamba- hakklihast hakkpraad	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Prae kaal	ei	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
22	<b>Tallekints, poolküps</b> kondita, maitsestatud	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
23	<b>Tallekints, täisküps</b> kondita, maitsestatud	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
24	<b>Vasikapraad, täisküps</b> nt selg või külg	hautamislõu, kaanega	0,5-3,0 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.

Nr	Roog	Nõu	Kaaluvahemik Kaal	Vedeliku li- samine	Tasan d	Märkused
25	<b>Vasikapraad, taine</b> nt filee või päklikükk	hautamislõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
26	<b>Kitsekints</b> kondita, soolaga mait- sestatud	hautamislõu, kaanega	0,5-2,0 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	-
27	<b>Küülik, terve</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	klaaskaanega hau- tamislõu	1,0-2,5 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	-
28	<b>Seakaelakarbonaad</b> kondita, maitsestatud	klaaskaanega hau- tamislõu	0,5-3,0 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.
29	<b>Kamaraga seapraad</b> nt aba, maitsestatud ja kamarasse tehtud sisselõigetega	klaaskaanega hau- tamislõu	0,5-3,0 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	Asetage nõusse nii, et rasvasem külg jääd üles, maitsesta- ge kamar korralikult soolaga.
30	<b>Kala, praetud</b> maitsestatud	klaaskaanega hau- tamislõu	0,5-2,5 kg Liha kaal	Katke nõu põhi vedeli- kuga, vajadu- se korral lisage kuni 250 g köö- givilja	2	Ärge liha eelnevalt pruunistage.

### 25.3 Toiduainete ettevalmistamine programmi jaoks




Kasutage värskeid, soovitatavalt külmkapitemperatuuriga toiduaineid. Sügavkülmutatud toiduained võtke sügavkülmikust välja vahetult enne ahjupanekut.

1. Kaaluge toiduaine ära.  
Toiduaine kaal on vajalik selleks, et programmi õigesti seadistada.
2. Asetage toiduaine nõusse.
3. Tõstke nõu restile.  
Asetage nõu alati külma ahju.

### 25.4 Programmi seadistamine

Seade valib sobiva kuumutusviisi, temperatuuri ja kestuse. Teil tuleb seadistada ainult kaal.

#### Märkused

- Kaalu saate seadistada ainult ettenähtud vahemikus.
  - Pärast programmi käivitumist ei saa programmi ja kaalu enam muuta.
1. Reguleerige funktsiooninupuga välja .
  2. Soovitud programm seadistage — või + abil.
  3. Temperatuurinupuga reguleerige välja toiduaine kaal. Valige lähim suurem kaal.
    - Programmi kestuse kohta päringu esitamiseks vajutage . Kestust muuta ei saa.
    - Mõne programmi puhul võite lõpetusaja  abil hilisemaks seada.  
→ "Lõpetusaja seadmine", Lk 24

- ✓ Programm käivitub mõne sekundi pärast ja kestus hakkab kulgema.
- ✓ Kui programm on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil on kestus nulli peal.
- 4. Kui programm on lõppenud:

- Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes nupule.
- Järelküpsetamise kestuse väljareguleerimiseks vajutage +. Seade jätkab kuumenemist programmi seadistustega.
- Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

## 26 Lapselukk

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

**Märkus:** Lapseluku seadistamise võimalust saab aktiveerida põhiseadistustes → Lk 21.

### 26.1 Lapseluku aktiveerimine ja inaktiveerimine

**Nõue:** Funktsiooninupp peab olema nullasendis 0.

- ▶ Lapseluku aktiveerimiseks vajutage nupule ∞ seni, kuni ∞ süttib ekraanil.
  - Lapseluku inaktiveerimiseks vajutage nupule ∞ seni, kuni ∞ kustub ekraanil.

## 27 Sabat-seadistus

Sabat-seadistusega saate välja reguleerida kestuse, mis ületab 70 tundi. Roogi saab ülalt-/altkuumutusega vahemikus 85 °C kuni 140 °C soojana hoida, ilma et seadet tuleks sisse või välja lülitada.


### 27.1 Sabat-seadistuse käivitamine

#### Märkused

- Kui avate ahju ukse ajal, mil ahi töötab, siis ahju töö ei katke.
- Pärast käivitamist ei saa sabat-seadistust enam muuta ega katkestada.

- Sabat-seadistuse lõpetusaega ei saa hilisemaks seada.

**Nõue:** Sabat-seadistus peab olema põhiseadistuses aktiveeritud.

1. Reguleerige funktsiooninupuga välja .
- ✓ Ekraanile ilmub **SABT**.
2. Temperatuurinupuga reguleerige välja maksimaalne temperatuur.
3. Nupust + või – reguleerige välja kestus.
  - ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
  - ✓ Kui kestus on lõppenud, on kestus nulli peal.
4. Lülitage seade välja.

## 28 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

### 28.1 Põhiseadistuste ülevaade

Siit leiате põhiseadistuste ja tehaseseadistuste ülevaate. Põhiseadistused sõltuvad teie seadme varustusest.

Näit	Põhiseadistus	Valik
c 0 1	Helisignaali kestus pärast küpsetusa- ja lõppu või signaalkella aja saabumisel	1 = 10 sekundit 2 = 30 sekundit <sup>1</sup> 3 = 2 minutit
c 0 2	Ooteaeg seadistuse ülevõtmiseni	1 = 3 sekundit <sup>1</sup> 2 = 6 sekundit 3 = 10 sekundit
c 0 3	Helisignaali nupule vajutamisel	0 = väljas 1 = sees <sup>1</sup>
c 0 4	Ekraanivalgustuse eredus	1 = tüme 2 = keskmine <sup>1</sup> 3 = hele
c 0 5	Kellaaja näit	0 = kellaaja väljalülitamine 1 = kellaaja kuvamine <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

<sup>2</sup> Olenevalt seadme varustusest

Näit	Põhiseadistus	Valik
c 0 6	Lapselukk seadistatav → "Lapselukk", Lk 29	0 = ei 1 = jah <sup>1</sup> 2 = jah, ukse lukustusega
c 0 7	Ahjuvalgustus töötamise ajal	0 = ei 1 = jah <sup>1</sup>
c 0 8	Jahutusventilaatori järelventileerimise aeg	1 = lühike 2 = keskmine <sup>1</sup> 3 = pikk 4 = eriti pikk
c 0 9	Teleskoopsiinid paigaldatud <sup>2</sup>	0 = ei <sup>1</sup> (kanderaamistike ja ühekordsete siinide puhul) 1 = jah (kahe- ja kolmekordsete siinide puhul)
c 1 0	Sabat-seadistus kasutatav → "Sabat-seadistus", Lk 29	0 = ei <sup>1</sup> 1 = jah
c 1 2	Automaatne kiirkuumutus alates 200 °C <sup>2</sup>	0 = ei 1 = jah <sup>1</sup>
c 1 3	Kõikide väärtuste lähtestamine alg-seadistustele	0 = ei <sup>1</sup> 1 = jah

<sup>1</sup> Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

<sup>2</sup> Olenevalt seadme varustusest

## 28.2 Põhiseadistuste muutmise

**Nõue:** Seade on välja lülitatud.

- Hoidke nuppu ⊖ umbes 4 sekundit all.  
✓ Ekraanile ilmub esimene põhiseadistus, nt c 0 1 2.
- Temperatuurinupuga muutke seadistust.
- Nupuga – või + liikuge järgmise põhiseadistuse juurde.
- Muudatuste salvestamiseks hoidke ⊖ ca 4 sekundit all.

**Märkus:** Pärast volukatkestust säilivad muudatused põhiseadistustes.

## 28.3 Põhiseadistuste muutmise lõpetamine

- ▶ Keerake funktsiooninuppu.
- ✓ Kõik muudatused lükatakse tagasi ja neid ei salvestata.

# 29 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

## 29.1 Puhastusvahendid

Ärge kasutage ebasobivaid puhastusvahendeid, vastasel korral võivad ahju erinevad pinnad kahjustada saada.

### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aur-puhasteid või survesureid.

### TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid kahjustavad ahju pindu.

- ▶ Ärge kasutage abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.

## Sobivad puhastusvahendid

Ahju erinevate pindade jaoks kasutage sobivaid puhastusvahendeid.

- ▶ Ärge kasutage suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.
  - ▶ Ärge kasutage kõvu küürimisnuustikuid ega puhastuskäsnu.
  - ▶ Ärge kasutage eripuhastusvahendeid, kui seade on veel kuum.
- Kuumas ahju kasutatav ahjupuhastusvahend kahjustab emaili.
- ▶ Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit.
  - ▶ Enne uuesti kuumeneda laskmist eemaldage ahjukambri ja ahju ukse küljest kõik jäägid.
- Uued pesulapid sisaldavad tootmisjääke.
- ▶ Uued pesulapid peske enne kasutamist põhjalikult läbi.

Järgige seadme puhastamise juhendit.  
→ "Seadme puhastamine", Lk 32

**Seade**

<b>Pealispind</b>	<b>Sobivad puhastusvahendid</b>	<b>Märkused</b>
Roostevaba teras	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li> <li>▪ Roostevaba terase puhastusvahend kasutamiseks soojadel pindadel</li> </ul>	Rooste vältimiseks eemaldage katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid kohe. Roostevaba terase puhastusvahend kandke pinnale õhukese kihina.
Emailitud, plastist, lakitud või sõeltrükitud pinnad nt juhtpaneel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Nupud	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge eemaldage ja ärge küürige.
Klaaskeraamiline pliidiplaat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Klaaskeraamika puhastusvahend</li> </ul>	Järgige puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhiseid. Tugev mustus eemaldage klaasist kaabitsaga.
Soklisahtel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Puhastage nõudepesulapiga.

**Seadme uks**

<b>Ala</b>	<b>Sobivad puhastusvahendid</b>	<b>Märkused</b>
Ukseklaasid	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega terasest küürimiskäsna. <b>Nõuanne:</b> Puhastamise hõlbustamiseks eemaldage ukseklaasid. → "Seadme uks", Lk 35
Ukseliist	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Roostevabast terasest: Roostevaba terase puhastusvahend</li> <li>▪ Plastist: Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. <b>Nõuanne:</b> Põhjalikumaks puhastamiseks eemaldage ülemine ukseliist. → "Seadme uks", Lk 35
Uksekäepide	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Et vältida raskesti eemaldatavate plekkide teket, eemaldage uksekäepidemele sattunud katlakivieemaldi kohe.
Uksetihend	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Ärge eemaldage ja ärge küürige.
Ukseluk	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Puhastage nõudepesulapiga. Puhastamiseks eemaldage lapseluk. → "Ukseluk", Lk 10

**Ahjukamber**

<b>Ala</b>	<b>Sobivad puhastusvahendid</b>	<b>Märkused</b>
Emailitud pinnad	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li> <li>▪ Äädikavesi</li> <li>▪ Ahjupuhastusvahend</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti. <b>Nõuanne:</b> Soovitav on kasutada puhastusfunktsiooni. → "Pürolüüs", Lk 33 <b>Märkused</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Väga kõrged temperatuurid kõrvetavad emaili, mistõttu tekivad värvierinevused. See ei mõjuta seadme toimivust.</li> <li>▪ Õhukese lehtmetsa servi ei ole võimalik täielikult emailiga katta ja need võivad olla karedad. See ei kahjusta korrosioonikaitset.</li> <li>▪ Toiduainete jääkide tõttu tekib emailpindadel valge kiht. Kiht on tervisele ohutu. See ei mõjuta seadme toimivust. Kihti on võimalik eemaldada sidrunhappega.</li> </ul>

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Ahjulambi klaaskate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage ahjupuhastusvahendit.
Kanderaamistikud	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. <b>Nõuanne:</b> Puhastamiseks eemaldage kanderaamistikud. → "Kanderaamistikud", Lk 34
Väljatõmbesüsteem	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage harja. Et vältida väljatõmbesüsteemidelt määrde eemaldamist, on soovitatav puhastada siine sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas. <b>Nõuanne:</b> Puhastamiseks eemaldage väljatõmbesüsteem. → "Kanderaamistikud", Lk 34
Lisatarvik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> <li>Ahjupuhastusvahend</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. Emailitud tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.
Praetermomeeter	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage harja. Ärge peske nõudepesumasinas.

## 29.2 Seadme puhastamine

Et vältida seadme kahjustamist, puhastage seadet üksnes vastavalt juhiste ja kasutades sobivaid puhastusvahendeid.

### ⚠ HOIATUS – Põletusohu!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

### ⚠ HOIATUS – Tuleohu!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

**Nõue:** Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.

→ "Puhastusvahendid", Lk 30

- Puhastage seadet kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
  - Mõne pinna puhul on võimalik kasutada teisi puhastusvahendeid.  
→ "Sobivad puhastusvahendid", Lk 30
- Kuivatage pehme lapiga.

## 29.3 Juhtelementide puhastamine

### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Puhastamiseks ärge eemaldage juhtnuppu.
- ▶ Ärge kasutage märgi lappe.

- Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
- Puhastage niiske käsna ja kuuma nõudepesuvahendilahusega.
- Kuivatage pehme lapiga.

## 29.4 Võimalikud plekid

Plekkide vältimiseks puhastage pliidiplaati niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Katlakivi- ja veejäägid	Puhastage pliidiplaati alles siis, kui see on jahtunud. Kasutada võib klaasikeraamiliste pliidiplaatide jaoks sobivat puhastusvahendit.
Plekid	Suhkur, riisitärklis või plast	Puhastage kohe. Kasutage klaasist kaabitsat.

## 29.5 Pliidiplaadi puhastamine

Puhastage pliidiplaati iga kord pärast kasutamist, et toidujäägid ei kõrbeks sisse.

**Nõue:** Pliidiplaat peab olema külm.

- Tugev mustus eemaldage klaasist kaabitsaga.
- Puhastage pliidiplaati klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud puhastusvahendiga.  
Pöörake tähelepanu puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhiste.

**Nõuanne:** Hea puhastustulemuse saavutab ka klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud spetsiaalkäsna kasutades.

## 29.6 Pliidiplaadi raami puhastamine

Puhastage pliidiplaadi raami pärast kasutamist, kui sellel on mustust või plekke.

**Märkus:** Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

- Puhastage pliidiplaadi raam sooja pesuvahendilahuse ja pehme lapiga.  
Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.
- Kuivatage pehme lapiga.



## 30 Pürolüüs

Puhastusfunktsiooniga "pürolüüs" puhastub ahi peaaegu iseseisvalt.

Puhastage ahju 2 kuni 3 kuu tagant puhastusfunktsiooni abil. Vajaduse korral võite kasutada puhastusfunktsiooni ka sagedamini. Puhastusfunktsiooni energiakulu on ca 2,5 - 4,8 kWh.

### 30.1 Seade ettevalmistamine puhastusfunktsiooniks

Hea puhastustulemuse saavutamiseks valmistage seade hoolikalt ette.

#### ⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

- ▶ Ärge kunagi hoidke ahjus tuleohtlike esemeid.
- ▶ Suitsu eraldumise korral lülitage seade välja või tõmmake pistik pistikupesast välja ja hoidke uks kinni, et summutada võimalikke leeki.

Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid.
- ▶ Hoidke seadme esikülg vaba.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad puhastusfunktsiooni ajal süttida.

- ▶ Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust suurem mustus.
  - ▶ Puhastuse ajaks ärge jätke ahju tarvikuid.
- Kui ukse tihend on kahjustada saanud, läheb ukse piirkond väga kuumaks.
- ▶ Ärge küürige ega eemaldage tihendit!
  - ▶ Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

1. Võtke tarvikud ja nõud ahjust välja.
2. Võtke maha kandraamistikud ja eemaldage need ahjust.
3. Eemaldage ahjust suurem mustus.  
→ "Kandraamistikud", Lk 34
4. Ukse sisekülg ja uksetihendi piirkonda jäävad servapinnad puhastage nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.  
Ärge küürige ega eemaldage tihendit.  
Raskesti eemaldatav mustus eemaldage ahju-puhastusvahendiga.
5. Võtke ahjust välja kõik esemed. Ahi peab olema tühi.

### 30.2 Puhastusfunktsiooni seadistamine

Õhutage kööki, kui puhastusfunktsioon on käigus.

#### ⚠ HOIATUS – Põletusoh!

Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge puudutage seadme ust.
- ▶ Laske ahjul jahtuda.

- ▶ Hoidke lapsed eemal.
- Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks.
- ▶ Ärge avage ahju ust.
  - ▶ Laske ahjul jahtuda.
  - ▶ Hoidke lapsed eemal.


#### ⚠ HOIATUS – Tervisekahjustuse oht!

Ahi kuumeneb väga kõrge temperatuurini, nii et küpsetamisel ja grillimisel tekkivad jäägid põlevad ära. Seejuures eraldub auru, mis võib ärritada limaskesti.

- ▶ Õhutage kööki korralikult, kui puhastusfunktsioon on käigus.
- ▶ Ärge viibige ruumis pikemat aega.
- ▶ Hoidke lapsed ja koduloomad eemal.



**Märkus:** Ahjulamp ei põle puhastusfunktsiooni ajal.

**Nõue:** Seadme ettevalmistamine puhastusfunktsiooniks. → Lk 33

1. Seadistage funktsiooninupu abil pürolüüs .
2. Temperatuurinupuga reguleerige välja puhastusfunktsioon.

Puhastus-režiim	Puhastusaste	Kestus tundides
1	kerge	ca 1:15
2	keskmise	ca 1:30
3	intensiivne	ca 2:00

Raskesti eemaldatava või vanema mustuse korral valige intensiivsem puhastusaste.  
Kestust ei saa muuta.

- ✓ Mõne sekundi pärast puhastusfunktsioon käivitub ja kestus hakkab kulgema.
  - ✓ Teie ohutuse tagamiseks lukustub ahju uks teatava temperatuurini jõudmisel automaatselt. Näidikule ilmub .
  - ✓ Kui puhastusfunktsioon on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil on kestus nulli peal.
3. Lülitage seade välja.  
Kui seade on piisavalt jahtunud, siis uks vabaneb ja  kustub.
  4. Seade on töövalmis. → Lk 33

### 30.3 Seadme töökorda seadmine pärast puhastusfunktsiooni

1. Laske ahjul jahtuda.
2. Pühkige järelejäänud tuhk ahjukambri ja seadme ukse piirkonnast niiske lapi abil kokku.
3. Valge kiht eemaldage sidrunhappega.

**Märkus:** Valge kiht võib emallitud pindadele tekkida liiga suure määrdumuse tõttu. Need toiduainete jäägid on ohutud. Kiht ei piira seadme toimivust.

4. Paigaldage kandraamistikud.  
→ "Kandraamistikud", Lk 34

## 31 Puhastustugi

Puhastustugi on kiire alternatiiv ahju vahepealseks puhastamiseks. Puhastustugi leotab mustuse lahti tänu aurustuvale nõudepesuvahendilahusele. Nii on mustust kergem eemaldada.




### 31.1 Puhastustoe seadistamine

#### ⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

**Nõue:** Ahi peab olema täielikult jahtunud.

1. Võtke tarvikud ahjust välja.
  2. Segage 0,4 liitrit vett ühe tilga puhastusvahendiga ja valage ahju põhja. Ärge kasutage destilleeritud vett.
  3. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis **Altkuumutus** .
  4. Temperatuurinupuga reguleerige välja 80°C.
  5. Vajutage  seni, kuni ekraanil on markeeritud .
  6. Seadke kestus – või + abil 4 minuti peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
  - ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil on kestus nulli peal.

7. Lülitage seade välja ja laske ahjukambriil ca 20 minutit jahtuda.


### 31.2 Ahjukambri puhastamine pärast kasutamist

#### TÄHELEPANU!

Kui ahi jääb liiga kauaks niiskeks, tekib rooste.

- ▶ Pärast puhastustoe kasutamist pühkige ahjukamber puhtaks ja laske täielikult kuivada.

**Nõue:** Ahi on jahtunud.

1. Avage seadme uks ja eemaldage jääkvesi vett imeva käsna abil.
2. Puhastage ahjukambri siledad pinnad nõudepesulapi või pehme harjaga. Raskesti eemaldatavad jäägid eemaldage roostevabast terasest käsna abil.
3. Katlakivi randid eemaldage äädikas niisutatud lapi abil. Seejärel loputage üle puhta veega ja kuivatage pehme lapiga ka uksetihendi alt.
4. Kui ahjukamber on piisavalt puhastatud:
  - Avage seadme uks fikseerumispunktis (ca 30°) ja jätke see umbes 1 tunniks avatuks, et ahju pinnad kuivaksid.
  - Ahjukambri kiiremaks kuivatamiseks laske ahjul lahtise uksega ca 5 minutit kuumeneda kuumutusviisil **3D-kuum õhk**  ja temperatuuril 50 °C.

## 32 Kandraamistikud

Kandraamistike ja ahjukambri põhjalikuks puhastamiseks võite kandraamistikud eemaldada.

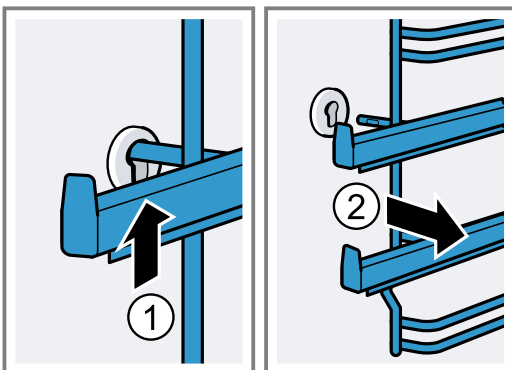
### 32.1 Kandraamistike mahavõtmine

#### ⚠ HOIATUS – Põletusohu!

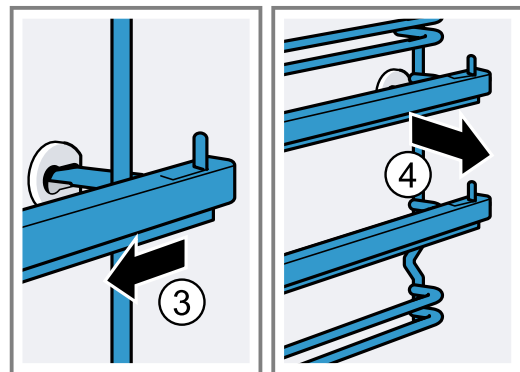
Kandraamistikud võivad olla väga kuumad.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuuma kandraamistikku.
- ▶ Laske ahjul jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed ohutus kauguses.

1. Suruge kandraamistik eest üles ja võtke kinnitustest välja.

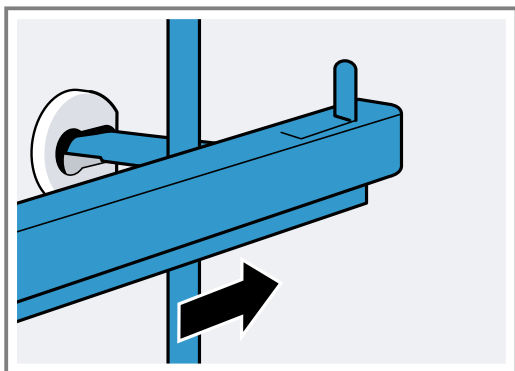


2. Seejärel suruge kogu kandraamistik ette ja eemaldage.

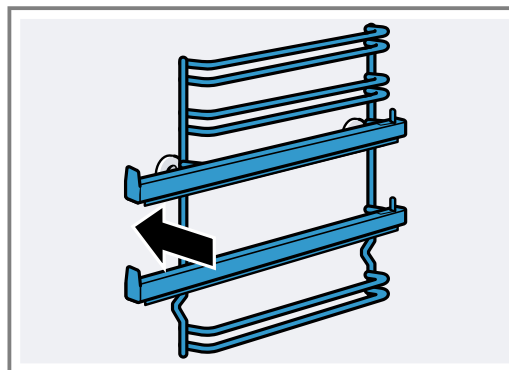


## 32.2 Kandraamistike paigaldamine

1. Kinnitage kandraamistik esmalt tagumisse pessa, suruge kergelt taha



2. ja torgake eesmise pessa.



Kandraamistikud sobivad paremale ja vasakule. Tasandid 1 ja 2 on all, tasandid 3, 4 ja 5 üleval. Tõmmake väljatõmbeseiniid ettesuunas välja.

## 33 Seadme uks

Üldjuhul on piisav, kui puhastate seadme ukse väliskülge. Kui seadme uks on väljast ja seest väga määratud, võite ukse eemaldada ja puhastada.

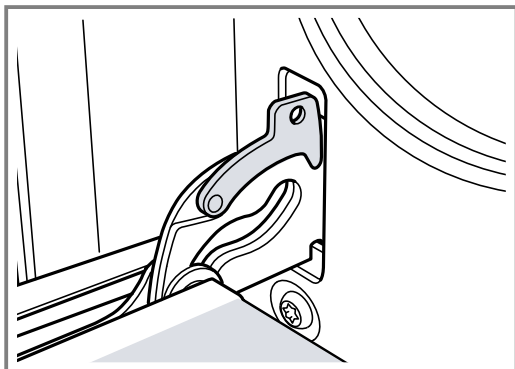
### 33.1 Uksehinged

#### ⚠ HOIATUS – Vigastusohut!

Kui hinged ei ole lukustatud, võivad need suure hooga kinni hüpata.

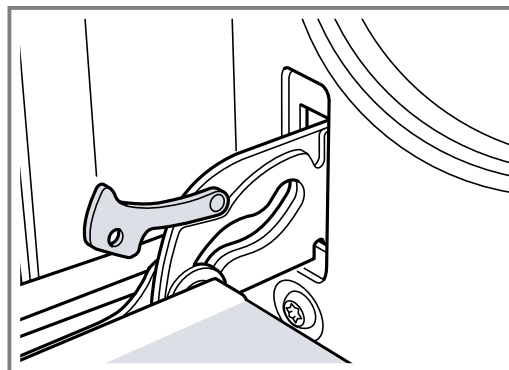
- ▶ Kui avate seadme ukse, siis veenduge, et lukustushoovad on täielikult suletud või täielikult avatud.

1. Ahjuukse mõlemal hingel on lukustushoob. Kui lukustushoovad on kinni lükatud, on ahjuuks lukustatud.



Seda ei saa hingedelt maha võtta.

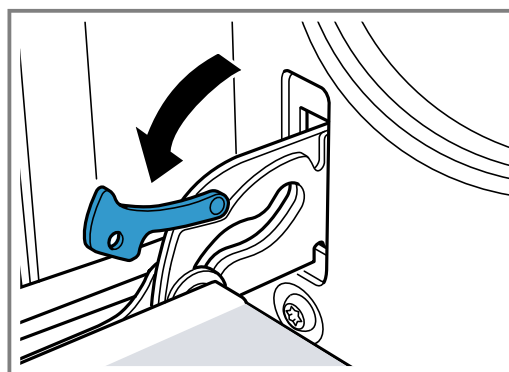
2. Kui lukustushoovad on ahjuukse hingedelt äratõstmiseks lahti lükatud, on hinged fikseeritud.



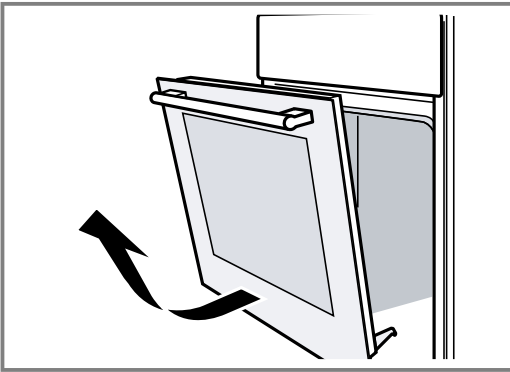
Hinged ei saa kinni hüpata.

### 33.2 Seadme ukse eemaldamine

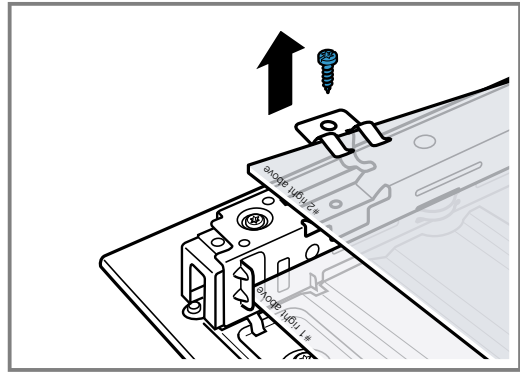
1. Avage ahju uks täielikult.
2. Tõmmake lahti vasaku ja parema hinge lukustushoob.



3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke uksest kahe käega paremalt ja vasakult poolt kinni. Lükake ust veel pisut koomale ja tõmmake välja.



5. Kruvige lahti vasakul ja paremal olevad hoideklambriid. Kergitage klaasi ja eemaldage klaasi küljest haaratsid.



### 33.3 Ukseklaaside eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

#### ⚠ HOIATUS – Vigastusohht!

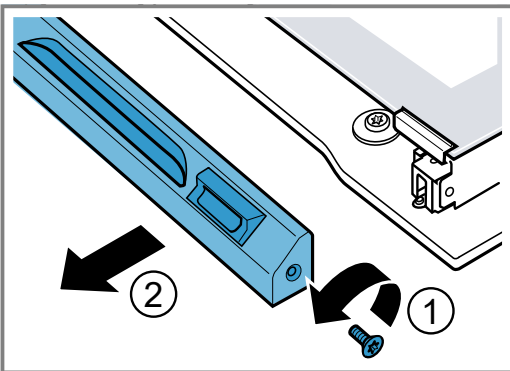
Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

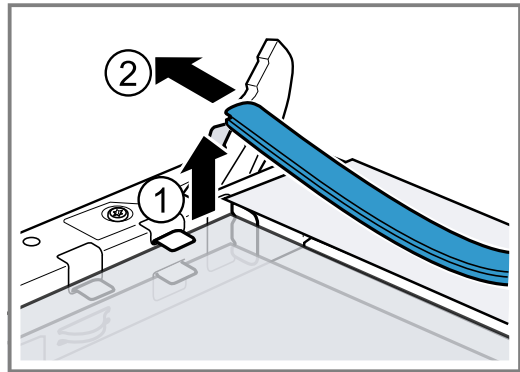
Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.

- ▶ Kasutage kindaid.

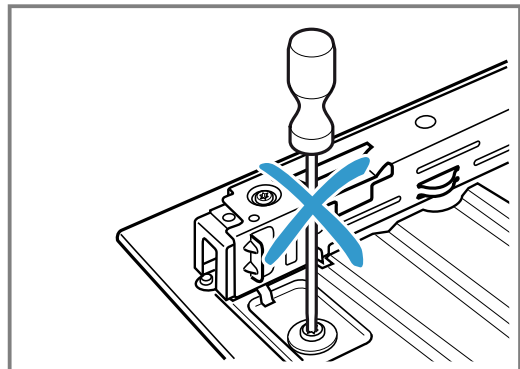
1. Eemaldage ahjuuks.  
→ "Seadme ukse eemaldamine", Lk 35
2. Asetage ahjuuks rätikule, käepide all.
3. Keerake lahti kate parem ja vasak kruvi ahjuukse ülemises osas. Tõmmake kate välja ja eemaldage.



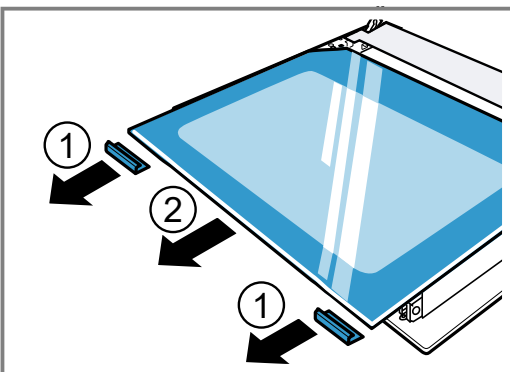
6. Eemaldage klaasi all olev tihend. Selleks tõmmake tihend suunaga üles maha. Võtke klaas välja.



7. Tõmmake alumine klaas diagonaalselt suunaga üles välja.
8. Ärge kunagi eemaldage kruvisid, mis paiknevad paremal ja vasakul metalldetailil.



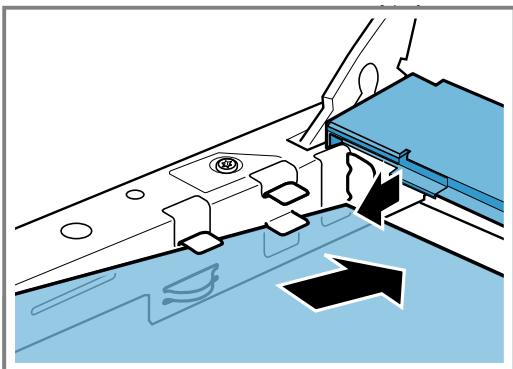
4. Eemaldage mõlemad väikesed tihendid. Kergitage ülemist klaasi ja tõmmake välja.



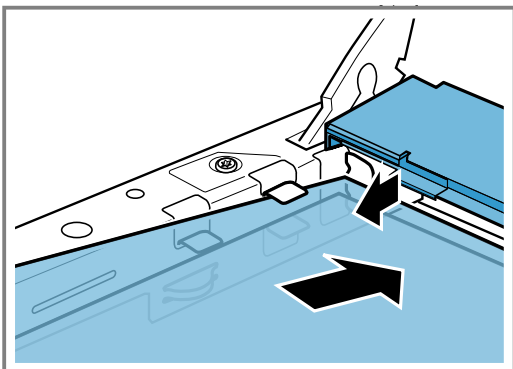
### 33.4 Ukseklaaside paigaldamine

Paigaldamisel veenduge, et tekst "right above" mõlema klaasi vasakus alumises nurgas ei ole pea peale pööratud.

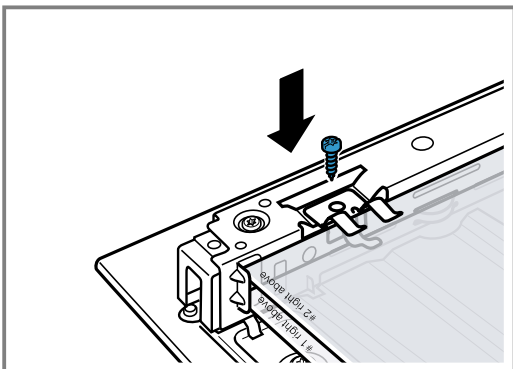
1. Lükake alumine klaas nr 1 diagonaalselt tahasuunas sisse.



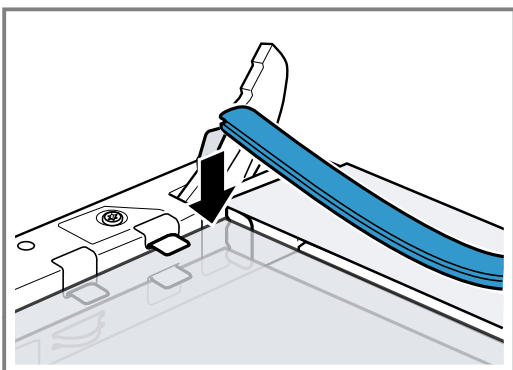
2. Lükake keskmine klaas nr 2 sisse.



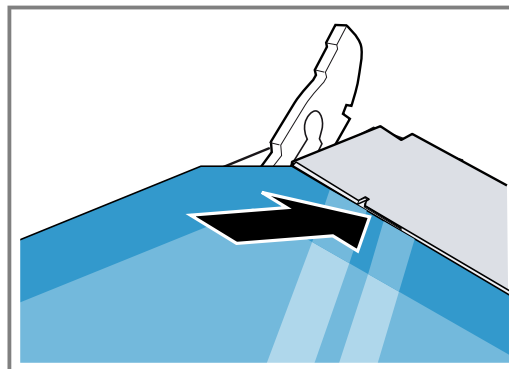
3. Kinnitage hoideklambrid paremal ja vasakul pool klaasile ja seadke nii, et vedrud on kruviaugu kohal. Kruvige hoideklambrid kinni.



4. Paigaldage klaasi alla tihend.

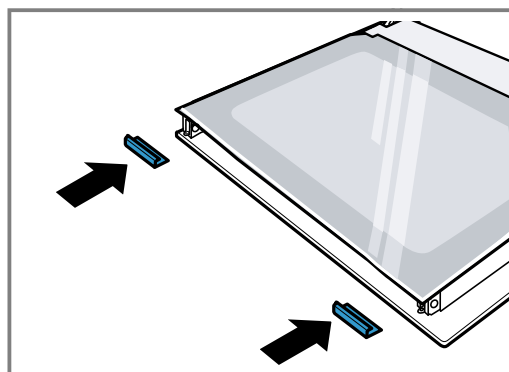


5. Hoidke ülemist klaasi mõlemast kinnitusest ja lükake tahasuunas sisse.



Veenduge, et tihend ei libise taha.

6. Kinnitage kaks väikest tihendit paremal ja vasakul pool uuesti klaasi külge.



7. Asetage kate peale ja kruvige kinni.

8. Pange ahjuuks hingedele tagasi.

→ "Seadme ukse paigaldamine", Lk 37

**Märkus:** Kasutage küpsetusahju alles siis, kui klaasid on nõuetekohaselt paigaldatud.

### 33.5 Seadme ukse paigaldamine

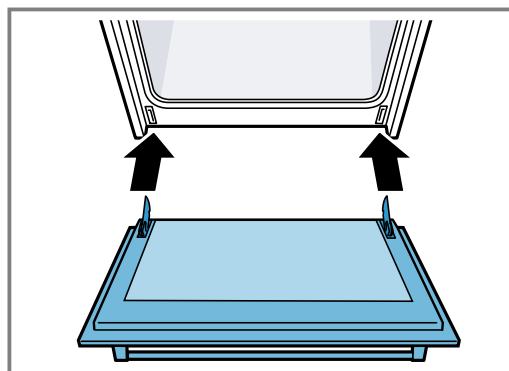
Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

#### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

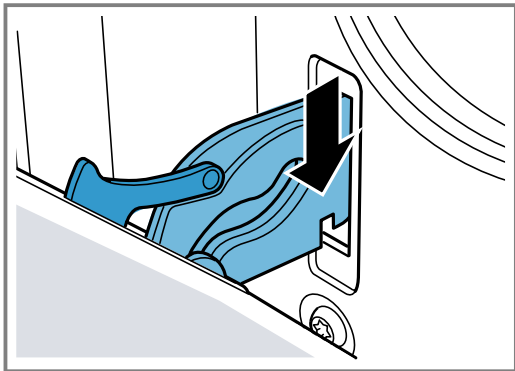
Ahju uks võib kogemata välja kukkuda või hing või äkitselt kinni hüpata.

- ▶ Sellisel juhul ärge hoidke hingest kinni. Pöörduge hooldekeskusse.

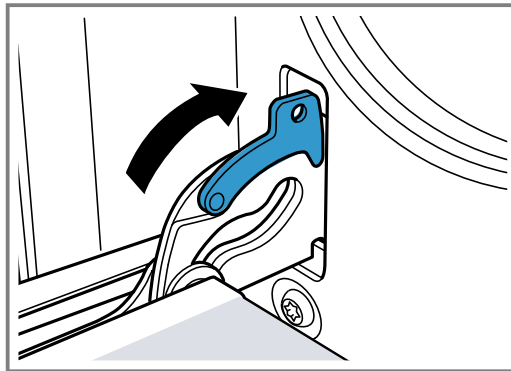
1. Ahjuukse hingedele panekul jälgige, et mõlemad hinged läheksid avasse otse.



2. Hinge sälk peab mõlemal pool fikseeruma.



3. Lükake mõlemad lukustushoovad tagasi kinni.



4. Sulgege seadme uks.

### 33.6 Täiendav uksekaitse

Olemas on täiendavad kaitseseadised, mis hoiavad ära kokkupuute ahju uksega. Paigaldage kaitseseadised, kui lapsed võivad viibida ahju läheduses. Neid eritari-kuid 11023590 saate müügiesindusest.

#### **⚠ HOIATUS – Põletusoht!**

Pikemate küpsetusaegade korral võib ahju uks minna väga kuumaks.

- ▶ Ahju töötamise ajal ärge jätke väikeseid lapsi järelevalveta.

---

## 34 KKK

### 34.1 Kasutamine

Küsimus	Vastus
Miks ei saa ma pliidiplaati sisse lülitada ja miks põleb lapseluku sümbol?	▪ Lapselukk on aktiivne. Teavet selle funktsiooni kohta leiате peatükist → "Lapselukk", Lk 20
Miks näidud vilguvad ja miks kõlab helisignaali?	▪ Puhastage juhtpaneeli ala vedelikest või toidujääkidest. Eemaldage juhtpaneelilt kõik esemed. Lisateavet helisignaali inaktiveerimise kohta leiате peatükist → "Põhiseadistused", Lk 21

## 34.2 Mūra

Küsimus	Vastus
Miks on keetmise ajal kuulda müra?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Olenevalt keedunõu põhja struktuurist võib pliidiplaadi töösoleku ajal kuulda müra. See müra on normaalne ja kuulub induktsioonitehnoloogia juurde. See ei tähenda riket.</li> </ul>
Võimalik müra	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Madalatooniline surin nagu transformatori puhul:</b> tekib kõrgel võimsusastmel keetmise korral. Müra kaob või muutub vaiksemaks, kui võimsusastet vähendada.</li> <li><b>Vaikne vilin:</b> kõlab siis, kui keedunõu on tühi. Müra kaob, kui keedunõusse valada vett või asetada toiduained.</li> <li><b>Praksumine:</b> tekib mitmest erinevast materjalidest valmistatud nõude korral, kui kasutate eri suurusega ja eri materjalidest nõusid. Müra tugevus võib sõltuvalt roogade kogusest ja valmistusviisist varieeruda.</li> <li><b>Kõrgetooniline vilin:</b> võib tekkida, kui kaks keeduala töötavad üheaegselt kõrgeimal võimsusastmel. Vilin kaob või muutub vaiksemaks, kui võimsusastet vähendate.</li> <li><b>Ventilaatori müra:</b> pliidiplaat on varustatud ventilaatoriga, mis lülitub kõrgetel temperatuuridel sisse. Ventilaator võib ka pärast pliidiplaadi väljalülitamist edasi töötada, kui mõõdetud temperatuur on veel liiga kõrge.</li> <li><b>Ühtlane heli, sarnaneb kella tiksumisele:</b> tekib, kui sisse on lülitatud kolm või rohkem keeduala. Müra kaob või muutub vaiksemaks, kui lülitate ühe keeduala välja.</li> <li><b>Ühtlane heli, sarnaneb kella tiksumisele:</b> tekib, kui sisse on lülitatud kolm või rohkem keeduala või kui lisaks kombineeritud keedualale kasutate veel ühte keeduala. Müra kaob või muutub vaiksemaks, kui lülitate ühe keeduala välja.</li> </ul>

## 34.3 Keedunõud

Küsimus	Vastus
Millised keedunõud sobivad induktsioonpliidiplaadile?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lisateavet induktsioonkuumutusega sobivate nõude kohta saate peatükist → "<i>Induktsioonkuumutus</i>", Lk 8.</li> </ul>
Miks ei lähe keeduala kuumaks ja võimsusaste vilgub?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keeduala, millele on asetatud keedunõu, ei ole sisse lülitatud. Veenduge, et keeduala, millele on asetatud keedunõu, on sisse lülitatud.</li> <li>Keedunõu on sisse lülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktsioonkuumutusega. Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktsioonpliidiplaadil ja et keedunõu on asetatud keedualale, mis suuruse poolest keedunõuga kõige paremini sobib. Lisateavet leiate → "<i>Induktsioonkuumutus</i>", Lk 8 → "<i>CombiZone</i>", Lk 18.</li> </ul>
Miks soojeneb keedunõu nii kaua või miks ei lähe see piisavalt kuumaks, kuigi keedutsoon on reguleeritud kõrgele võimsusastmele?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keedunõu on sisse lülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktsioonkuumutusega. Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktsioonpliidiplaadil ja et keedunõu on asetatud keedualale, mis suuruse poolest keedunõuga kõige paremini sobib. Lisateavet leiate → "<i>Induktsioonkuumutus</i>", Lk 8 → "<i>CombiZone</i>", Lk 18.</li> </ul>

## 34.4 Puhastamine

Küsimus	Vastus
Kuidas saan pliidiplaati puhastada?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parimad tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna jaoks ettenähtud puhastusvahenditega. Ärge kasutage abrasiivseid ja küüriva toimega puhastusvahendeid, nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendeid või kontsentrante ega küürimiskäsnu. Lisateavet leiate → "<i>Puhastamine ja hooldamine</i>", Lk 30</li> </ul>

## 35 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid tõrkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult koolitatud spetsialistid.
- ▶ Kui seade on defektne, kutsuge klienditeenindus.

### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.

- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärsel kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

### ⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda.

- ▶ Lülitage kaitse elektrikilbis välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

### 35.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Võrgujuhtme pistik ei ole ühendatud pistikupessa. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ühendage seade vooluvõrku.</li> </ul>
	Kaitse on defektne. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset.</li> </ul>
	Vooluvarustus on katkenud. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollige kas toavalgustus või teised seadmed ruumis töötavad.</li> </ul>
Seade ei kuumene, ekraanil vilgub koolon ja kuvatakse $\square$ .	Aktiveeritud on demorežiim. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lahutage seade korraks vooluvõrgust: keerake vooluvõrgu kaitse välja ja uuesti sisse.</li> <li>2. Inaktiveerige demorežiim 5 minuti jooksul, selleks reguleerige viimane põhiseadistus (olenevalt seadme tüübist <math>\epsilon 13</math> või <math>\epsilon 14</math>) väärtusele <math>\square</math>.                      → "Põhiseadistused", Lk 21</li> </ol>
Seadme ust ei saa avada ja ekraanil põleb $\infty$ .	Lapselukk lukustab ahju ukse. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Inaktiveerige lapselukk <math>\infty</math> abil.                      → "Lapselukk", Lk 29</li> </ul>
Seadme ust ei saa avada ja ekraanil põleb $\square$ .	Puhastusfunktsioon lukustab seadme ukse. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Laske seadmel jahtuda seni, kuni <math>\square</math> kustub ekraanil.                      → "Pürolüüs", Lk 33</li> </ul>
Ekraanil vilgub kella-aeg.	Vooluvarustus on katkenud. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seadke kella-aeg uuesti õigeks.                      → "Kellaaja seadmine", Lk 24</li> </ul>
Kella-aega ei kuvata ekraanil, kui seade on välja lülitatud.	Põhiseadistust on muudetud. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Muutke kellaaja põhiseadistust.                      → "Põhiseadistused", Lk 21</li> </ul>
Ekraanil põleb $\infty$ ja seadet ei ole võimalik seadistada.	Lapselukk on aktiveeritud. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Inaktiveerige lapselukk nupuga <math>\infty</math>.</li> </ul>
Ekraanil vilgub $h$ ja seade ei käivitu.	Ahi on valitud programmi jaoks liiga kuum. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lülitage seade välja ja laske jahtuda.</li> <li>2. Käivitage funktsioon uuesti.</li> </ol>
Ekraanile ilmub $F B$ .	Maksimaalne tööaeg on saavutatud. Soovimatu pideva töö vältimiseks lõpetab seade mitme tunni möödudes kuumenemise automaatselt, kui seadistusi selle aja jooksul ei muudeta. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lülitage seade välja.                      Vajaduse korral seadistage uuesti.</li> </ul> <p><b>Nõuanne:</b> Et vältida seadme tahtmatut väljalülitumist näiteks väga pika küpsetusaja puhul, reguleerige välja teatav kestus.                      → "Ajafunktsioonid", Lk 23</p>



Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ekraanile ilmub teade sümboliga $E$ , nt $E05-32$ .	Häire elektroonika töös <ol style="list-style-type: none"> <li>Vajutage ☹.  <ul style="list-style-type: none"> <li>Vajaduse korral seadke kellaaeg uuesti õigeks.</li> </ul> </li> <li>Kui tõrge oli ühekordne, siis veateade kustub.</li> <li>Kui veateade ilmub taas, pöörduge hoolekeskusesse. Tehke teatavaks täpne veateade ning seadme E-number.  → "Klienditeenindus", Lk 42</li> </ol>

## 35.2 Märkused näidikualal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ükski näit ei põle.	Vooluvarustus on katkenud. ▶ Kontrollige teiste elektritarvitite abil, kas vooluvarustus on katkenud.
	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. ▶ Ühendage seade vooluvõrku vastavalt skeemile.
	Häire elektroonika töös ▶ Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hoolekeskusesse.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega. ▶ Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
Näit - vilgub keeduala näidikutel.	Elektroonika töös on tekkinud tõrge. ▶ Tõrke kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega.
$F2, F4$	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas ühe või kõik keedualad väljad. ▶ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel vajutage juhtpaneeli mis tahes nupule.
$F2, F4, E 7015$	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas ühe või kõik keedualad väljad. ▶ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel vajutage juhtpaneeli mis tahes nupule.
$F5$ + võimsusaste ja helisignaal	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Seetõttu võib elektroonika üle kuumeneda. ▶ Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
$F5$ ja helisignaal	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja. ▶ Eemaldage keedunõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorlülitit. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.
$F1/F6$	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja. ▶ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
$F8$	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös. ▶ Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. Näidu väljalülitamiseks puudutage mis tahes sümbolit, seejärel saate pliidiplaati taas seadistada.
$E 9000/E9010$	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem. ▶ Võtke ühendust elektritarnijaga.

## 35.3 Hoiatavad märkused

### Märkused

- Kui näidikutele ilmub  $E$ , hoidke asjaomase keeduala sensorit alla ja võtke veakoodi lugem.
- Kui veakoodi ei ole tabelis märgitud, lahutage pliidiplaat vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti vooluvõrku. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hoolekeskusega ja teatage täpne veakood.
- Vea esinemise korral ei lülitu seade ooterežiimile.
- Seadme elektrooniliste osade kaitsmiseks ülekuumenemise või voolukõikumiste eest võib pliidiplaat võimsusastet ajutiselt vähendada.

## 35.4 Seadme normaalne müra

Mõnikord võib induktsioonpliidiplaat põhjustada müra või vibratsiooni, näiteks suminaid, praginaid, kirinaid, puhuvaid või rütmilisi helisid.

## 35.5 Ahjulambi vahetamine

Kui ahjulamp ei tööta, siis vahetage see välja.

**Märkus:** Temperatuurikindlad 230V-halogenpirnid võimsusega 25W on saadaval müügiesindustes või kodumasinat kauplustes. Kasutage ainult neid lampe. Puudutage halogeenlampe ainult puhta kuiva rätikuga. See pikendab lambi eluiga.

### ⚠ HOIATUS – Põletusohut!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

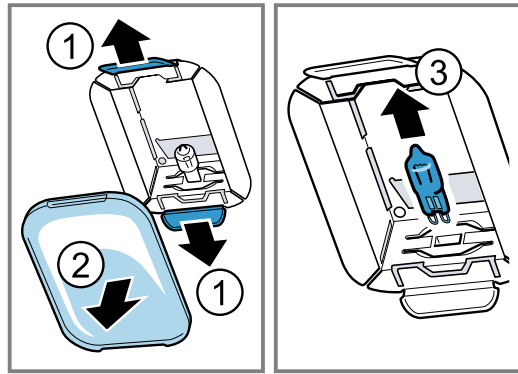
Lambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all.

- ▶ Elektrilöögi vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud
- ▶ Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.

#### Nõuded

- Seade on vooluvõrgust lahutatud.
  - Ahi on jahtunud.
  - Uus halogeenlamp on väljavahetamiseks olemas.
1. Kahjustuste vältimiseks asetage ahju köögirätik.
  2. Võtke maha klaasist kate. Selleks suruge metallist lapatsid pöidlaga kõrvale (joonisA).

3. Tõmmake halogeenlamp ilma keeramata välja.



4. Asetage uus halogeenlamp kohale ja suruge kindlalt soklisse. Kontrollige tihvtide asendit.
5. Olenevalt seadme tüübist on klaaskattel tihend. Asetage tihend peale.
6. Kruvige klaaskate tagasi peale. Selleks seadke kate üks külg paika ja vajutage tugevasti teisele küljele.  
✓ Klaas fikseerub kohale.
7. Võtke rätik ahjust välja.
8. Ühendage seade vooluvõrku.

## 36 Transportimine ja jäätmekäitlus

Siin saate teada, kuidas valmistada oma seadet ette transpordiks. Lisaks saate teada, kuidas käidelda kasutusressursi ammendanud seadmeid.

### 36.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

- ▶ Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusesse. Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

### 36.2 Seadme transport

Hoidke seadme originaalpakend alles. Transportige seadet ainult originaalpakendis. Arvestage pakendil olevaid nooli.

1. Kinnitage kõik seadmes ja seadme peal olevad liikuvad osad kleplindiga, mida saab jälgi jätmata eemaldada.
2. Lükake kõik tarvikud (nt küpsetusplaat), mille servades on õhuke kartong, vastavatesse sahtlitesse, et vältida seadme kahjustumist.
3. Et vältida ukseklaasi sisekülje vastu pörkumist, asetage esi- ja tagakülje vahele kartong vmt.
4. Kinnitage uks ja olemasolu korral pealne kate kleplindiga seadme külgede külge.

#### Kui originaalpakendit ei ole enam alles

1. Pakkige seade kaitsvasse pakendisse, et see oleks võimalike transpordikahjustuste eest piisavalt kaitsitud.
2. Transportige seadet püstises asendis.
3. Ärge hoidke seadet ukse käepidemest ega tagakülje ühendusest, sest need võivad kahjustuda.
4. Ärge pange seadmele raskeid esemeid.

## 37 Klienditeenindus

Kui teil on küsimusi, kui teil ei õnnestu tõrget seadmel ise kõrvaldada või kui seadet tuleb remontida, siis pöörduge meie klienditeeninduse poole.

Talitluse seisukohalt olulisi ökodisaini määrusele vastavaid originaalvaruosi saate tellida meie hooldekeskusest vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turulaskmisest Euroopa Majanduspiirkonnas.

**Märkus:** Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD). Klienditeeninduse kontaktandmed leiате lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt. See toode sisaldab energia-efektiivsusklassi G valgusallikaid.

### 37.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbri (FD) leiade seadme tüübisildilt. Andmesildi numbritega leiade, kui avate seadme ukse.

Tootenumbri (e-nr) leiade ka klaaskeraamiliselt pinnalt. Hooldekeskuste loetelu (KI) ja valmistamisnumbrit (FD) saate lisaks ka põhiseadistustes → Lk 21 kuvada. Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

## 38 Õnnestumine on tagatud

Siit leiade erinevate roogade jaoks sobivad seadistused ning parimad tarvikud ja nõud. Soovitused on kohandatud just Teie seadmega.

### 38.1 Toimige järgmiselt

#### Märkus:

Seadme esmakordsel kasutamisel arvestage järgmist olulist teavet:

- → "Ohutus", Lk 3
- → "Energia säästmine", Lk 8
- → "Varalise kahju vältimine", Lk 6

1. Valige roogade ülevaatest sobiv roog.

#### Märkused

- Paljude roogade jaoks on seadmel programmeeritud seadistused. Kui soovite juhendada seadmest endast, siis kasutage automaatprogramme.
  - Kui te ei leia täpselt seda rooga või rakendust, mida soovitada valmistada või kasutada, siis valige sarnane roog või rakendus.
2. Võtke lisatarvikud ahjust välja.
  3. Valige välja sobivad nõud ja tarvikud. Kasutage soovituslikes seadistustes loetletud nõusid ja tarvikuid.
  4. Laske seadmel eelkuumeneda ainult siis, kui see on ette nähtud retseptis või soovituslikes seadistustes.
  5. Seadistage ahi vastavalt soovituslikele seadistustele.
  6. **⚠ HOIATUS – Põletuste oht!**  
Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuumu auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.
    - ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.
    - ▶ Hoidke lapsed eemal.
 Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

### 38.2 Kondensaatniiskuse teke

Siit saate teada, kuidas kondensaatniiskus tekib, kuid vältida kahjustusi ja kuidas kondensaatniiskuse teket vähendada.

Toidu valmistamisel ahjus võib ahjus tekkida palju veeauru. Kuna seade on väga energiatõhus, eraldub töötamise ajal kuumust vaid vähesel määral. Seadme siseosa ja välisosade temperatuuri vahel on väga suured erinevused, mistõttu võib uksele, juhtpaneelile ja külgnevale köögimööblile tekkida kondensaatniiskust. Kondensaatniiskuse teke on normaalne nähtus, mis on tingitud füüsikaliselt.

Kahjustuste vältimiseks eemaldage kondensaatniiskus lapiga.

Kui lasete seadmel eelkuumeneda, siis vähendate kondensaatniiskuse teket.

### 38.3 Hea teada

Toiduvalmistamisel võtke arvesse järgmist teavet.

- Temperatuur ja kestus sõltuvad kogusest ja retseptist. Seepärast on toodud vahemikud. Esmalt valige madalamad väärtused ja järgmisel korral kõrgemad väärtused, kui see on vajalik. Kõrgem temperatuur ei lühenda küpsetamisaega. Roog oleks küps vaid väljast, kuid jääks seest tooreks.
- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asestamisel külma ahju. Teil on võimalik säästa kuni 20% energiat. Ahju eelkuumutamine ei ole üldjuhul vajalik. Kui soovite ahjul siiski eelkuumeneda lasta, siis lühendage küpsetusaegu mõne minuti võrra. Teatavate roogade puhul on eelkuumutamine nõutav. Asetage tarvik ahju alles siis, kui ahi on eelkuumenenud.
- Tarvikud, mida te ei kasuta, võtke ahjust välja. Nii saavutate parima küpsetustulemuse ja säästate kuni 20% energiat.
- Õrn kuum õhk on nutikas kuumutusviis liha, kala ja küpsetiste säästlikuks valmistamiseks. Seade reguleerib optimaalselt kuumuse lisandumist ahju. Roog valmib etapiviisiliselt jääkkuumuse abil. Nii jääb see mahlasemaks ja ei lähe liialt pruuniks. Olenevalt valmistusviisist ja toiduainetest saate säästa energiat. See toime kaob, kui avate küpsetamise ajal ahju ukse või kui lasete ahjul eelkuumeneda. Kuumutusviisi "õrn kuum õhk" kasutatakse energiakulu ja energiatõhususklassi kindlaksteigmiseks õhuringlusrežiimil.
- Kasutage üksnes originaaltarvikuid. Originaaltarvikud on ahju ja kuumutusviiside jaoks spetsiaalselt välja töötatud. Veenduge, et asetate tarviku ahju õigesti.

### Küpsetuspaber

Kasutage üksnes sellist küpsetuspaberit, mis talub valitud temperatuuri. Lõigake küpsetuspaber alati sobivasse suurusesse.

#### ⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Seadme ukse avamisel tekib õhu liikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida.

- ▶ Eelkuumutamisel ja küpsetamise ajal ärge kunagi asetage tarviku peale kinnituseta küpsetuspaberit.
- ▶ Lõigake küpsetuspaber õigesti suurusesse ja asetage selle peale nõu või küpsetusvorm.

### 38.4 Juhised küpsetamiseks

Küpsetamisel kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine	Tasand
kerkivad küpsetised/kõrged küpsetised või vorm restil	2
madalad küpsetised/küpsetised küpsetusplaadil	2 - 3

Mitmel tasandil küpsetamine	Tasand
universaalpann	3
küpsetusplaat	1
vormid restil:	Tasand
esimene rest	3
teine rest	1

Küpsetamine kolmel tasandil	Tasand
Küpsetusplaadid	5
universaalpann	3
Küpsetusplaadid	1

#### Märkused

- Mitmel tasandil küpsetamisel kasutage kuumutusviisi "kuum õhk". Ühel ja samal ajal ahju asetatud küpsetised ei pruugi valmida üheaegselt. Sellisel juhul võite valminud küpsetised välja võtta ja teisel plaadil olevaid küpsetisi edasi küpsetada. Vajaduse korral võite muuta küpsetusplaatide asendit ja suunda.
- Asetage vormid ahju üksteise kõrvale või nihutatult üksteise kohale. Roogade üheaegne valmistamine võimaldab säästa elektrienergiat.
- Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedast metallist küpsetusvorme.

### 38.5 Koogid ja küpsetised

Soovituslikud seadistused kookide ja küpsetiste jaoks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taina liigist ja kogusest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Esmalt reguleerige välja lühem küpsetusaeg. Vajaduse korral valige järgmine kord pikem küpsetusaeg. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem.

#### Soovitused küpsetamiseks



Siit leiate nõuanded, mis tagavad küpsetamise õnnestumise.

Teema	Soovitus
Kook peab kerkima ühtlaselt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Määrige rasvainega vaid lahtikäiva vormi põhi.</li> <li>■ Pärast küpsetamist lõigake kook noaga ettevaatlikult vormi küljest lahti.</li> </ul>
Väiksed küpsetised ei tohi küpsetamisel üksteise külge kleepuda.	Asetage küpsetised plaadile nii, et need jäävad üksteisest vähemalt 2 cm kaugusele. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Soovite tuvastada, kas kook on valmis.	Torgake puidust tikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, on kook valmis.
Soovite küpsetada omaenda retsepti järgi.	Lähtuge küpsetustabelis toodud analoogilistest küpsetistest.
Kasutage silikoonist, klaasist, plastist või keramiilisest materjalist küpsetusvorme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vorm peab taluma temperatuuri kuni 250°C.</li> <li>■ Sellistes vormides pruunistuvad koogid vähem.</li> </ul>














### Soovituslikud seadistused

#### Vormikoogid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Keeks, lihtne	ümar vorm/leivavorm	2		160-180	50-60
Keeks, lihtne, 2 tasandil	ümar vorm/leivavorm	3+1		140-160	60-80
Keeks, hõrk	ümar vorm/leivavorm	2		150-170	60-80
Liivatainast tordipõhi	tordipõhjavorm	3		160-180	30-40
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina-põhjaga	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Struudel	pirukavorm	1		200-240	25-50
Pirukas	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Keeks	keeksivorm	2		150-170	60-80

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Biskviittort, 3 muna	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		160-170	35-45

### Plaadikoogid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Kattega keeks	universaalpann	3		160-180	20-45
Keeks, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	30-55
Muretainakook kuiva kattega	universaalpann	2		170-190	25-35
Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-170	35-45
Muretainakook mahlase kattega	universaalpann	2		160-180	60-90
Pärmitainakook kuiva kattega	universaalpann	3		170-180	25-35
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	20-30
Pärmitainakook mahlase kattega	universaalpann	3		160-180	30-50
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	40-65
Palmiksai, kringel	universaalpann	2		160-170	35-40
Rullbiskviit	universaalpann	2		170-190 <sup>1</sup>	15-20
Struudel, magus	universaalpann	2		190-210	55-65
Struudel, külmutatud	universaalpann	3		180-200	35-45

<sup>1</sup> Kuumutage seade ette.

### Pärmitainast väikesed küpsetised

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Muffinid	muffiniplaat restil	2		170-190	20-40
Muffinid, 2 tasandil	muffiniplaat restil	3+1		160-170	30-40
Väikesed küpsetised	universaalpann	3		150-170	25-35
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	25-40
Lehttainaküpsetised	universaalpann	3		180-200	20-30
Lehttainaküpsetised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	25-35
Lehttainaküpsetised, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1		170-190	30-45

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Keedutainaküpsetised, nt profitroolid, ekleerid	universaalpann	3	☐	190-210	35-50
Keedutainaküpsetised, 2 tasandil, nt profitroolid, ekleerid	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	190-210	35-45

### Küpsised

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised	universaalpann	3	☐	140-150 <sup>1</sup>	30-40
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	140-150 <sup>1</sup>	30-45
Küpsised, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1	☑	130-140 <sup>1</sup>	40-55
Küpsised	universaalpann	3	☐	140-160	20-30
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	130-150	25-35
Küpsised, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1	☑	130-150	30-40
Besee	universaalpann	3	☑	80-100	100-150
Besee, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	90-100	100-150
Kookosmakroonid	universaalpann	2	☐	100-120	30-40
Kookosmakroonid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☑	100-120	35-45
Kookosmakroonid, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1	☑	100-120	40-50
Väikesed küpsised	universaalpann	3	☐	180-200	25-35

<sup>1</sup> Laske seadmel 5 minutit eelkuumeneda. Kiirkuumutusfunktsiooniga seadmetel ärge kasutage seda funktsiooni seadme eelkuumutamiseks.

### Soovitused järgmiseks küpsetuskorraks

Kui küpsetamisel peaks midagi ebaõnnestuma, siis juhinduge järgmistest soovitustest.

Teema	Soovitus
Kook vajub kokku.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kasutage märgitud komponente ja järgige retseptis esitatud juhi-seid.</li> <li>■ Lisage tainasse vähem vedelikku. Või:</li> <li>■ Reguleerige temperatuur 10 °C võrra madalamaks ja pikendage küpsetusaega.</li> </ul>

Teema	Soovitus
Kook on liiga kuiv.	Reguleerige temperatuur 10 °C võrra kõrgemaks ja lühendage küpsetusaega.
Kook on liiga hele.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontrollige tasandit ja tarvikut.</li> <li>▪ Reguleerige temperatuur 10 °C võrra kõrgemaks.</li> <li>Või:</li> <li>▪ Pikendage küpsetusaega.</li> </ul>
Kook on pealt liiga hele, aga alt liiga tume.	Asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale tasandile.
Kook on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asetage kook ühe tasandi võrra madalamale tasandile.</li> <li>▪ Reguleerige temperatuur madalamaks ja pikendage küpsetusaega.</li> </ul>
Küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reguleerige temperatuur madalamaks.</li> <li>▪ Lõigake küpsetuspaber sobivasse suurusesse.</li> <li>▪ Asetage küpsetusvorm ahju keskele.</li> <li>▪ Vormige väikesed küpsetised ühesuurusteks ja ühepaksusteks.</li> </ul>

Teema	Soovitus
Kook on väljast küps, kuid seest veel toores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reguleerige temperatuur madalamaks ja pikendage küpsetusaega.</li> <li>▪ Lisage vähem vedelikku.</li> </ul> <p>Mahlase kattega koogi puhul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laske põhjal eelnevalt küpseda.</li> <li>▪ Küpsetatud põhi puistake üle mandlite või paneerimisjahuga.</li> <li>▪ Tõstke kate põhjale.</li> </ul>
Kook ei tule kummutamisel vormist välja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laske koogil pärast küpsetamist 5 - 10 minutit jahtuda.</li> <li>▪ Lõigake kook vormi küljest ettevaatlikult noaga lahti.</li> <li>▪ Kummutage kook alusele ja niisutage vormi mitu korda märja külma rätikuga.</li> <li>▪ Järgmisel korral määrige vormi rasvainega ja puistake üle paneerimisjahuga.</li> </ul>

### 38.6 Leib ja sai

Leivataina andmed kehtivad nii plaadil kui ka vormis valmistatavate küpsetiste kohta.



#### TÄHELEPANU!

Kuuma ahjus olev vesi tekitab veeauru. Temperatuuri kõikumine võib tekitada kahjustusi.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.
- ▶ Ärge asetage ahju põhja veega nõusid.

## Soovituslikud seadistused

### Leib ja sai

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Leib, 750 g, leivavormis või pätsina	universaalpann või leivavorm	2		180-200	50-60
Leib, 1000 g, leivavormis või pätsina	universaalpann või leivavorm	2		200-220	35-50
Leib, 1500 g, leivavormis või pätsina	universaalpann või leivavorm	2		180-200	60-70
Lavašš	universaalpann	3		240-250	25-30
Lavašš, külmutatud <sup>1</sup>	universaalpann	2		200-220 <sup>2</sup>	10-25
Kuklid, magusad, värsked	universaalpann	3		170-180 <sup>2</sup>	20-30

<sup>1</sup> Küpsetamine peab toimuma seadme küpsetusplaadil.

<sup>2</sup> Kuumutage seade ette.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-180 <sup>2</sup>	15-25
Kuklid, värsked	universaalpann	3		200-220	20-30
Kattega röstsaiad, 4 tk	rest	3		200-220	15-20
Kattega röstsaiad, 12 tk	rest	3		220-240	15-25















<sup>1</sup> Küpsetamine peab toimuma seadme küpsetusplaadil.  
<sup>2</sup> Kuumutage seade ette.

### 38.7 Pitsa, quiche ja soolased küpsetised

Siit leiate teavet pitsa, quiche`i ja soolaste küpsetiste kohta.

#### Soovituslikud seadistused

##### Pitsa, quiche ja soolased küpsetised

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pitsa, värske	universaalpann	3		170-190	20-30
Pitsa, värske, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-180	35-45
Pitsa, värske, õhukesepõhjaline	universaalpann	2		250-270 <sup>1</sup>	20-30
Pitsa, jahutatud	universaalpann	1		180-200 <sup>1</sup>	10-15
Pitsa, külmutatud, õhukesepõhjaline, 1 tk	rest	2		190-210	15-20
Pitsa, külmutatud, õhukesepõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		190-210	20-25
Pitsa, külmutatud, paksupõhjaline, 1 tk	rest	3		180-200	20-25
Pitsa, külmutatud, paksupõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		170-190	20-30
Minipitsad, külmutatud	universaalpann	3		190-210	10-20
Soolane vormikook	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche, pirukas	pirukavorm	2		190-210	35-45
Suur pirukas	ahjuvorm	2		170-190	55-65
Väike pirukas	universaalpann	3		180-190	35-45
Börek	universaalpann	3		190-210	25-35

<sup>1</sup> Kuumutage seade ette.

### 38.8 Vormiroad ja gratäänid

Vormiroa küpsus sõltub nõu suuruselt ja vormiroa kõrgusest.

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

Võite küpsetada vormides või universaalpannil.

- vormid restil: tasand 2

- Universaalpann: tasand 2

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

#### HOIATUS – Vigastusoht!

Kui asetate klaasnõu märjale või külmale alusele, võib klaas lõhkeda.

- ▶ Kuum klaasnõu asetage kuivale alusele.



## Soovituslikud seadistused

### Vormiroad ja gratäänid

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Vormiroog, soolane, värske, keedetud komponentidest	ahjuvorm	2	☐	200-220	30-60
Vormiroog, magus	ahjuvorm	2	☐	180-200	50-60
Kartulivorm, toored komponendid, 4 cm paksune	ahjuvorm	2	☉	150-170	60-80
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm kõrgune, 2 tasandil	ahjuvorm	3+1	☉	150-160	70-80

### 38.9 Liha, linnuliha ja kala

Tabelist leiata andmed ja soovitusliku kaalu linnuliha, liha ja kala kohta.

Kui valmistate toite, mis on soovituslikes seadistustes nimetatud roogadest suuremad või raskemad, kasutage madalamat temperatuuri. Mitme tüki puhul lähtuge küpsetusaja valimisel kõige raskema tüki kaalust. Tükid peaksid olema ligikaudu ühesuurused.

#### Küpsetamine ja grillimine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

- Olenevalt prae suuruselt ja liigist valage universaalpannile kuni 1/2 liitrit vett. Praeemest saate valmistada kastme. Peale selle tekib vähem suitsu ja ahjukamber määrdub vähem.
- Hoidke seadme üks grillimise ajal suletuna. Ärge kunagi grillige, kui ahju uks on lahti.
- Asetage grillitavad toiduained restile. Lisaks asetage selle alla madalamale tasandile universaalpann nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas. Tilkuv rasv kogutakse kokku.

#### Nõus küpsetamine

Kui valmistate praadi nõus, on seda lihtsam ahjust välja võtta ja saate seda otse nõus serveerida. Suletud nõus valmistamise korral jääb ahjukamber puhtamaks.

#### Üldised märkused nõus küpsetamise kohta

- Kasutage kuumuskindlat ja ahjus kasutamiseks sobivat nõud.
- Tõstke nõu restile.
- Eelnevalt kontrollige, kas nõu mahub ahju.
- Kõige sobivamad on klaasnõud.
- Roostevabast terasest või alumiiniumist hautamisnõud on sobivad vaid mõõndustega. Need peegeldavad soojust nagu peegel. Toit küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Reguleerige temperatuur vastavalt kõrgemaks ja pikendage küpsetusaega.
- Juhinduge nõu tootja juhistest.

#### kaaneta nõu

- Kasutage kõrget küpsetusvormi.
- Tõstke nõu restile.
- Kui teil ei ole sobivat nõud, siis kasutage universaalpanni.

#### kaanega nõu

- Kasutage sobivat kaant, mis korralikult sulgub.

- Tõstke nõu restile.
- Liha, linnuliha ja kala läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamisnõud. Valige kõrgem temperatuur.

#### ⚠ HOIATUS – Vigastusoh!

Kui asetate klaasnõu märjale või külmale alusele, võib klaas lõhkeda.

- Kuum klaasnõu asetage kuivale alusele.

#### ⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja pahlvata väga kuumat auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mitterahtav.

- Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahlvataks otse teie suunas.
- Hoidke lapsed eemal.

#### Nõuandeid küpsetamiseks ja grillimiseks

Tabelis toodud andmed kehtivad külmkapitemperatuuril oleva täidiseta linnuliha, liha või kala asetamisel külma ahju.

- Mida suurem on lind, liha või kala, seda madalam on temperatuur ja seda pikem on küpsetusaeg.
- Keerake linnul, lihatükil või kalal teine külg, kui märgitud küpsetusajast on ca 1/2 kuni 2/3 möödunud.
- Lisage nõus olevale linnulihale veidi vedelikku. Valage nõusse nii palju vedelikku, et nõu põhi oleks 1-2 cm kõrguselt kaetud.
- Kui keerate linnul teise külje, veenduge, et kõigepealt on all rinnakupool või nahaga pool.
- Grillitavaid toiduaineid keerake grillitangidega. Kui torkate lihasse kahvli, voolab lihast mahla välja ja liha muutub kuivaks.
- Lisage lihale soola alles pärast grillimist. Sool tõmbab lihast vedelikku välja.

#### Nõuandeid linnuliha, liha ja kala valmistamiseks

Järgige linnuliha, liha ja kala valmistamiseks antud nõuandeid

#### Linnuliha

- Hanel ja pardil torgake nahk tiibade all läbi. Nii saab rasv välja voolata.
- Pardifilee nahka tehke sisselõiked. Ärge keerake pardifileel teist külge.
- Linnuliha muutub eriti krõbedaks ja pruuniks, kui määrte seda veidi enne küpsetusaja lõppu või, sool-vee või apelsinimahla.

## Liha

- Taist liha määrige soovi korral õliga.
- Taisele lihale lisage küpsetamisel pisut vedelikku. Klaasnõu põhi peaks olema ca 1/2 cm kõrguselt vedelikuga kaetud.
- Kamarasse tehke ristkujulised 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 ooteaega.
- Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus on mugavam. Praadi on nõus lihtsam ahjust välja võtta ja kastet saate valmistada otse nõus.
- 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 kuumale vedelikku ettevaatlikult juurde.
- Liha ja kaane vahele peab jääma vähemalt 3 cm. Liha võib paisuda.
- Moorimiseks pruunistage liha eelnevalt. Lisage moorimisel tekkivale leemele vett, veini, äädikat vm vedelikku. Nõu põhi peab olema vedelikuga kaetud 1-2 cm kõrguselt.

## Kala

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







## Soovitused küpsetamiseks ja moorimiseks

Küpsetamise ja moorimise õnnestumiseks järgige järgmisi soovitusi.

Teema	Soovitus
Taine liha ei tohi kuivaks muutuda.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.</li> </ul>
Kui soovite valmistada kamaraga praadi, siis toimige järgmiselt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tehke kamarasse ristkujulised sisselõiked.</li> <li>■ Küpsetage praadi nii, et alguses jääb kamaraga pool alla.</li> </ul>
Ahi peab jääma võimalikult puhtaks.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Küpsetage rooga suletud anumaskõrgel temperatuuril. Või:</li> <li>■ Kasutage grillimisplaati. Vajaduse korral ostke grillimisplaat, mis on saadaval lisatarvikuna.</li> </ul>
Liha peab jääma kuumaks ja mahlaseks, nt rostiif.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kui praad on valmis, peaks see väljalülitatud suletud ahjus seisma veel 10 minutit. Nii jaotub lihamahl ühtlasemalt. Tabelis toodud küpsetamisaeg ei sisalda ooteaega.</li> <li>■ Pärast küpsetamist mähkige liha alumiiniumfooliumi.</li> </ul>

## Soovituslikud seadistused

### Linnuliha

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Kana, 1,3 kg, täitmata	Kaaneta nõu	2		200-220	60-70
Kanatükid, 250 g tükk	Kaaneta nõu	3		220-230	30-35
Kananagitsad, külmutatud	universaalpann	3		190-210	20-25
Part, täitmata, 2 kg	Kaaneta nõu	2		190-210	100-110
Pardirind, 300 g tükk, poolküps	Kaaneta nõu	3		240-260	30-40
Hani, täitmata, 3 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	120-140
Hanekoivad, 350 g tükk	Kaaneta nõu	3		220-240	40-50
Noor kalkun, 2,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-200	80-100
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaanega nõu	2		240-260	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Kaaneta nõu	2		180-200	90-100

**Liha**

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		180-200	140-160
Seapraad, kamaraga, nt aba, 2 kg	Kaaneta nõu	1		170-190	190-200
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaanega nõu	2		190-210	130-140
Sealihaloõigud, 2 cm paksused	rest	4		3	20-25 <sup>1</sup>
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Kaaneta nõu	3		210-220	45-55
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega nõu	2		200-220	100-120 <sup>2</sup>
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		200-220	60-70
Pihv, 3-4 cm paksune	rest	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>1</sup>
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-200	120-140
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaanega nõu	2		210-230	130-150
Tallekints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	70-80 <sup>4</sup>
Talleselg kondiga, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	45-55 <sup>4</sup>
Grillvorstid	rest	3		3	20-25 <sup>1</sup>
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	70-80

<sup>1</sup> Asetage resti alla universaalpann.

<sup>2</sup> Lisage nõusse vedelikku küpsetamise alguses, praad peaks olema vähemalt 2/3 ulatuses vedelikuga kaetud

<sup>3</sup> Pöörake rooga pärast 2/3 koguaja möödumist.

<sup>4</sup> Ärge keerake rooga. Katke põhi veega.

**Kala**

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Terve kala, nt forell, 300 g, grillitud	rest	2		2	20-25 <sup>1</sup>
Kala, grillitud, terve, 1 kg, nt kuldmerikoger	rest	2		180-200	45-50 <sup>1</sup>
Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	rest	2		170-190	50-60 <sup>1</sup>
Kalafilee / kalaliblikas, 2-3 cm paksune, grillitud	rest	3		2	20-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Asetage resti alla universaalpann.

**Soovitused järgmiseks küpsetuskorraks**

Kui küpsetamisel kohe kõik ei õnnestu, siis juhinduge järgmistest soovitudest.

Teema	Soovitus
Praad on liiga tume ja kohati kõrbenud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valige madalam temperatuur.</li> <li>Lühendage küpsetusaega.</li> </ul>
Praad on liiga kuiv.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valige madalam temperatuur.</li> <li>Lühendage küpsetusaega.</li> </ul>
Prae koorik on liiga õhuke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valige kõrgem temperatuur.</li> <li>Või: <ul style="list-style-type: none"> <li>Pärast küpsetusaja lõppu lülitage korraks sisse grill.</li> </ul> </li> </ul>

Teema	Soovitus
Praeleem on kõrbenud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valige väiksem nõu.</li> <li>Lisage küpsetamisel rohkem vedelikku.</li> </ul>
Praeleem on liiga hele ja vesine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selleks et aurustuks rohkem vedelikku, valige suurem nõu.</li> <li>Lisage küpsetamisel vähem vedelikku.</li> </ul>
Liha läheb moorimisel kõrbema.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollige, kas küpsetusnõu ja kaas omavahel sobivad ja hästi sulguvad.</li> <li>Alandage temperatuuri.</li> <li>Moorimisel lisage rohkem vedelikku.</li> </ul>

### 38.10 Köögivilja lisandid

Siit leiab juhised põhiroogade juurde pakutavate köögiviljade valmistamise kohta.

#### Soovituslikud seadistused

##### Köögivilja lisandid

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Grillitud köögivilja	universaalpann	5		3	10-20
Küpsetatud kartulipoolikud	universaalpann	3		190-210	25-35
Kartulitooted, nt friikartulid, kroketid, kartulitaskud	universaalpann	3		200-220	25-35
Friikartulid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	30-40

### 38.11 Jogurt

Seadmega saate jogurti ka ise valmistada.

#### Jogurti valmistamine

1. Võtke kõik tarvikud ja kandraamistikud ahjust välja.
2. Kuumutage 1 liiter piima (3,5 % rasvasisaldus) pliidiplaadil temperatuurile 90 °C ja laske jahtuda temperatuurile 40 °C. Kauasäiliva piima puhul piisab soojendamisest 40 °C peale.

3. Segage piima sisse 30 g jogurtit.
4. Tõstke segu väikestesse nõudesse, nt väikestesse kaanega purkidesse.
5. Katke nõud fooliumi või toidukilega.
6. Asetage nõud ahju põhja.
7. Seadistage ahi vastavalt soovituslikele seadistustele.
8. Pärast valmistamist laske jogurtil külmkapis seista.

#### Soovituslikud seadistused

##### Jogurt

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis / funktsioon	Temperatuur °C	Kestus minutites
Jogurt	tass/purk	ahju põhi		-	4-5 tundi

### 38.12 Soovitusi akrüülamiidi vähendamiseks toiduvalmistamisel

Akrüülamiid on tervisekahjulik, see tekib teravilja- ja kartulitoodete valmistamisel väga suurel kuumusel.

Roog	Soovitus
Üldist	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad.</li> <li>Laske roogadel minna kuld kollaseks, ärge pruunistage neid liigselt.</li> <li>Kasutage suuri, pakse tükke. Need sisaldavad vähem akrüülamiidi.</li> </ul>
Küpsetamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reguleerige välja ülalt-/altkuumus, ärge seadke temperatuuri kõrgemaks kui 200 °C.</li> <li>Kuumutusviisil kuum õhk ärge reguleerige temperatuuri kõrgemaks kui 180 °C.</li> </ul>

Roog	Soovitus
Küpsised	<ul style="list-style-type: none"> <li>Määrige küpsetisi ja küpsiseid muna või munakollasega. See vähendab akrüülamiidi teket.</li> </ul>
Ahju-friikartulid	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jaotage friikartulid plaadil ühtlaselt ja ühe kihina.</li> <li>Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei lähe friikartulid kuivaks.</li> </ul>

### 38.13 Õrn küpsetus

Õrn küpsetus on aeglane küpsetamine madalal temperatuuril. Seda nimetatakse ka madalal temperatuuril küpsetamiseks.

Õrn küpsetus on ideaalne kõikide pehmemate lihatükki puhul, nt veise-, vasika-, sea-, lamba- ja linnuliha õrnemad tükid, mida soovitakse küpsetada küpsusastmeni "poolküps" ja mis peavad jääma seest roosaks. Küpsetustulemus on mahlane ja pehme.

**Märkus:** Lõuna kavandamisel on palju mänguruumi, sest õrnalt küpsetatud liha saab ilma mingi probleemita soojana hoida. Küpsetamise ajal ei pea liha keerama.

### Roogade õrn küpsetus

1. Kasutage üksnes värsket ja hügieeniliselt laitmatu kvaliteediga kondita liha.
  - Ärge kasutage ülessulatatud liha.
  - Kuna rasv omandab õrnal küpsetamisel iseloomuliku tugeva maitse, eemaldage pekised ääred.
  - Võite kasutada maitsestatud või marineeritud liha.
2. Tõstke nõu restile ja asetage ahju tasandile 2. Kasutage madalat nõud, näiteks portselanist serveerimisalust või klaasist hautamiskõud.
3. Käivitage funktsioon vaid siis, kui ahjukamber on täielikult jahtunud.
4. Eelkuumutage ahju ja nõud umbes 15 minutit.















5. Pruunistage liha pliidiplaadil kõikidest külgedest.
6. Tõstke liha kohe eelsoojendatud nõusse ja asetage ahju.
7. Ühtlase temperatuuri tagamiseks hoidke ahju ust küpsetamise ajal suletuna.
8. Pärast õrna küpsetamise lõppemist võtke liha ahjust välja. Võite liha kohe lahti lõigata. Ooteaeg ei ole vajalik. Erilise küpsetusmeetodi tõttu jääb liha seest alati roosaks. See ei tähenda, et liha oleks toores või liiga vähe küpsenud.

### Märkused

- Kuumutusviisil Õrn küpsetus ei saa lõpetusaega hili-semaks seada.
- Õrna küpsetuse temperatuur ja aeg sõltub liha kvaliteedist, suurusest ja kogusest. Seepärast on toodud vahemikud.

## Soovituslikud seadistused

### Õrn küpsetus

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Pruunistu saeg minutites	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pardirind, 300 g tükk	Kaaneta nõu	2		6-8	95 <sup>1</sup>	60-70
Kanafilee, 200 g tk, täisküps	Kaaneta nõu	2		4	120 <sup>1</sup>	80-110
Kalkunifilee, kondita, 6,5-8,5 cm paksune, 1 kg, täisküps	Kaaneta nõu	2		6-8	120 <sup>1</sup>	140-180
Sea sisefilee, 5-6 cm paksune, 1,5 kg, täisküps	Kaaneta nõu	2		6-8	85 <sup>1</sup>	150-210
Seafilee, ühes tükis	Kaaneta nõu	2		4-6	85 <sup>1</sup>	75-100
Veise küljetükk, 6-7 cm paksune, 1,5 kg, täisküps	Kaaneta nõu	2		6-8	100 <sup>1</sup>	160-220
Veisefilee, 4-6 cm paksune, 1 kg	Kaaneta nõu	2		6-8	85 <sup>1</sup>	90-150
Rostbiif, 5-6 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		6-8	85 <sup>1</sup>	150-210
Veiselihamedaljonid / rumpsteek, 4 cm paksune	Kaaneta nõu	2		4	80 <sup>1</sup>	50-90
Vasika pähklitükk, 7-10 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		6-8	85 <sup>1</sup>	250-310
Vasikafilee, ühes tükis	Kaaneta nõu	2		4-6	85 <sup>1</sup>	100-160
Vasikalihamedaljonid, 4 cm paksused	Kaaneta nõu	2		4	80 <sup>1</sup>	50-70
Talleseljalõigud, 200 g üks lõik	Kaaneta nõu	2		4	85 <sup>1</sup>	30-70
Tallekints, kondita, 1 kg, seotud	Kaaneta nõu	2		6-8	95 <sup>1</sup>	100-160

<sup>1</sup> Kuumutage seade ette.

### Soovitused õrnaks küpsetamiseks

Siit leiate soovitused, mis aitavad tagada õrna küpsetamise õnnestumist.

Teema	Abinõu
Kui soovite kasutada õrna kúpsetust pardirinna valamistamisel, siis toimige järgmiselt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asetage pardirind külmale pannile.</li> <li>▪ Pruunistage esmalt nahaga külg.</li> <li>▪ Laske pardifileel õrnalt küpseda.</li> <li>▪ Pärast õrna kúpsetamist grillige pardifilee 3-5 minuti vältel krõbedaks.</li> </ul>
Kui soovite õrnalt kúpsetatud liha serveerida võimalikult kuumana, siis toimige järgmiselt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soojendage taldrikud, millele liha serveerite.</li> <li>▪ Serveerige liha juurde pakutavat kastet väga kuumana.</li> </ul>

### 38.14 Kuivatamine

Kuumutusviis kuum õhk on ideaalne toiduainete kuivatamiseks. Seda liiki konserveerimisel kontsentreeruvad aroomained vedeliku kao tagajärjel. Temperatuur ja aeg sõltuvad kuivatatavate toiduainete liigist, niiskusest, küpsusastmest ja paksusest. Mida kauem lasete toiduainetel kuivada, seda paremini need

### Soovituslikud seadistused

#### Kuivatamine

Tabelist leiate seadistused erinevate toiduainete kuivatamiseks. Kui soovite kuivatada teisi toiduaineid, võtke aluseks tabelis toodud sarnased toiduained.

#### Märkus:

Kuivatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Südamega puuviljad, nt õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g	rest	3 3+1		80	4-8 tundi
Juurviljad, nt porgandid, riivitud, blanšeeritud	rest	3 3+1		80	4-7 tundi
Viilutatud seened	rest	3 3+1		80	5-8 tundi
Ürdid, puhastatud	rest	3 3+1		60	2-5 tundi

### 38.15 Hoidistamine

Puu- ja köögivilja hoidistamiseks kuumutage purgid ja sulgege need õhukindlalt.

- Kasutage üksnes kuumuskindlaid, puhtaid ja terveid purke, kummitihendeid ja klambreid.
- Kasutage üksnes laitmatu kvaliteediga puu- ja köögivilja.
- Kasutage üksnes ühesuuruseid ja samade toiduainetega täidetud purke.

säilivad. Mida õhemad viilud lõikate, seda kiiremini läheb kuivatamine ja seda aromaatsmaks jäävad kuivatatavad toiduained. Seepärast on toodud vahemikud.

#### Ettevalmistus kuivatamiseks

1. Kasutage ainult laitmatu kvaliteediga puu- ja köögivilja ja peske seda hoolikalt. Vooderdage rest kúpsetus- või pärgamentpaberiga. Nõrutage puuvili korralikult ja kuivatage.
2. Lõigake puuvili ühesuurusteks tükkideks või viiludeks. Asetage koorimata puuvili alusele nii, et lõikepind jääb üles. Jälgige, et puuvili ega seened ei ole restil üksteise peal.
3. Riivige köögivilja jämeda riiviga ja blanšeerige. Laske blanšeeritud köögiviljal hästi kuivada ja laduge see ühtlaselt restile.
4. Kuivatage ürdid koos varrega. Asetage ürdid ühtlaselt ja väikese hunnikuna restile.
5. Väga mahlast puu- või aedvilja keerake mitu korda. Võtke kuivatatud viljad kohe pärast kuivatamist paberilt.

#### HOIATUS – Vigastusoht!

Sissetegemisel tehtud vigade tõttu võivad purgid lõhkedada.

- ▶ Järgige esitatud juhiseid.
- ▶ Kasutage puhtaid ja terveid purke.
- ▶ Üheaegselt kuumutage kuni kuut purki, mille maht on ½ või 1 liitrit. Ärge kasutage suuremaid purke.

#### Puu- või köögivilja ettevalmistamine hoidistamiseks

1. Peske puu- või köögivilja hoolikalt.

2. Valmistage puu- ja köögivilja ette, nt koorige, eemaldage seemned või südamikud ning tükeldage.
3. Täitke purk nii, et purgisuu ja sisu vahele jääb 2 cm.
4. Valage purkidesse kuum vedelik.  
Üheliitriste purkide jaoks on vaja ca 400 ml vedelikku.  
Puuvilja puhul: suhkrulahus, millelt on eemaldatud vaht
  - Magusate puuviljade puhul ca 250 g suhkrut
  - Hapude puuviljade puhul ca 500 g suhkrut
 Köögivilja:
  - keedetud vesi
5. Pühkige purkide servad üle. Need peavad olema puhtad.
6. Asetage igale purgile niiske kummitihend ja kaas.
7. Sulgege purgid klambritega.

### Puu- või köögivilja hoidistamine

1. Asetage universaalpann tasandile 2.
2. Asetage ettevalmistatud purgid universaalpannile nii, et need omavahel kokku ei puutu.

3. Valage universaalpannile 500 ml kuuma vett (ca 80 °C).
4. Seadistage ahi vastavalt soovituslikele seadistustele.
  - ✓ Umbes 40 kuni 50 minuti pärast hakkab põhjast mulle tõusma. Purgi sisu "mullitab".
5. Puuvili
  - Kui kõik purgid mullitavad, siis lülitage seade välja.
  - Võtke purgid pärast toodud järelkuumutusaja möödumist ahjust välja.
6. Köögivilja
  - Kui kõik purgid mullitavad, alandage temperatuur 120 °C peale.
  - Lülitage ahi pärast toodud järelkuumutusaja möödumist välja ja võtke purgid ahjust välja.
7. **TÄHELEPANU!**  
Suurte temperatuurierinevuste korral võivad purgid lõhkeda.
  - ▶ Ärge asetage purke külmale ega märjale alusele.
  - ▶ Kaitske purke tõmbetuule eest.
 Asetage purgid puhtale rätikule ja katke kinni.
8. Kui purgid on jahtunud, siis eemaldage klambrid.

## Soovituslikud seadistused

### Hoidistamine

Tabelis puu- ja köögivilja hoidistamise 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.

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Köögivilja, punane peet:	1-liitrised purgid	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. kuni mullide tekkeni 2. alates mullide tekkest: 35 3. järelkuumutus: 30
Köögivilja, nt kurgid	1-liitrised purgid	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. kuni mullide tekkeni 2. järelkuumutus: 35
Köögivilja, nt rooskapsas	1-liitrised purgid	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. kuni mullide tekkeni 2. alates mullide tekkest: 45 3. järelkuumutus: 30
Köögivilja, nt oad, nuikapsas, punane peakapsas	1-liitrised purgid	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. kuni mullide tekkeni 2. alates mullide tekkest: 60 3. järelkuumutus: 30
Köögivilja, nt herned	1-liitrised purgid	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. kuni mullide tekkeni 2. alates mullide tekkest: 70 3. järelkuumutus: 30
Kividega puuviljad, nt kirsid, aprikoosid, virsikud, viinamarjad, tikrid, ploomid	1-liitrised purgid	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. kuni mullide tekkeni 2. järelkuumutus: 30
Seemnetega puuviljad, nt õunad, maasikad, sõstrad	1-liitrised purgid	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. kuni mullide tekkeni: 30-40 2. järelkuumutus: 25
Püreeritud puuviljad, nt õunad, pirnid ja ploomid	1-liitrised purgid	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. kuni mullide tekkeni: 30-40 2. järelkuumutus: 35

### 38.16 Taina kergitamine

Ahjus kerkib pärmitainas paremini kui toatemperatuuril.

#### Taina kergitamine

Laske pärmitainal alati kerkida 2 etapis. Esiteks tervikuna (juuretis) ja teiseks vormis.

1. Asetage tainas kuumuskindlasse kaussi.
2. Tõstke kauss restile.
3. Seadistage ahi vastavalt soovituslikele seadistustele.

Käivitage funktsioon vaid siis, kui ahjukamber on täielikult jahtunud.

4. Kergitamise ajal ärge ahju ust avage, kuna vastasel korral eraldub niiskust.
5. Taina edasiseks töötlemiseks tõstke tainas küpsetusvormi.
6. Asetage tainas märgitud tasandile.

**Nõuanne:** Kui soovite ahjul eelkuumeneda lasta, siis laske tainal küpsetusvormis kerkida väljaspool ahju.

### Soovituslikud seadistused

#### Taina kergitamine

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Pärmitainas, kerge	1. kauss	1. 2	1. ☐	1. 50 <sup>1</sup>	1. 25-30
	2. universaalpann	2. 2	2. ☐	2. 50 <sup>1</sup>	2. 10-20
Pärmitainas, raske ja rasvarikas	1. kauss	1. 2	1. ☐	1. 50 <sup>1</sup>	1. 60-75
	2. universaalpann	2. 2	2. ☐	2. 50 <sup>1</sup>	2. 45-60

<sup>1</sup> Kuumutage seadet 5 minutit ette.

### 38.17 Ülessulatamine

Ülessulatamine sobib sügavkülmutatud puuvilja, köögivilja ja küpsetiste sulatamiseks. Liha, linnuliha ja kala on parem sulatada külmkapis. Ei sobi kreemi- või vahukooretortide jaoks.

Ülessulatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

**Märkus:** 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 keerake 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.

### Soovituslikud seadistused

#### Ülessulatamine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Küpsetised, koogid, leib-sai, puuvili, köögivilja, lihatooted	rest	2 3+1	☐	-	-

### 38.18 Soojana hoidmine

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

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

### 38.19 Kontrollroad

Järgmised ülevaated on koostanud kontrollinstituudid, et kergendada kontrollimist, kas seade vastab standardi EN 60350-1 nõuetele.

#### Küpsetamine

Arvestage kontrollroogade küpsetamisel saadud teavet.

#### Üldised 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.

### Tasandid

Ühel tasandil küpsetamise tasandid:

- universaalpann / küpsetusplaat: tasand 3
- vormid restil: tasand 2

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

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

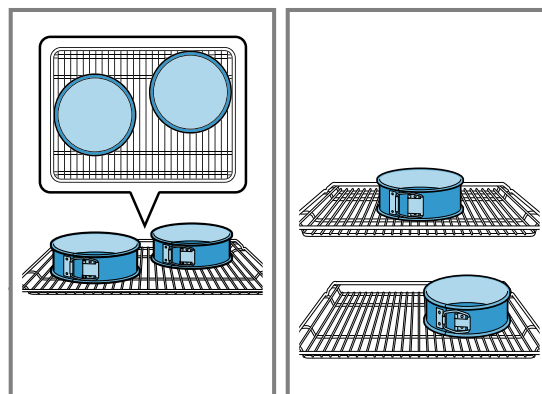
- universaalpann: tasand 3  
küpsetusplaat: tasand 1
- vormid restil:  
esimene rest: tasand 3  
teine rest: tasand 1

Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:

- küpsetusplaat: tasand 5  
universaalpann: tasand 3  
küpsetusplaat: tasand 1

Küpsetamine kahe lahtikäiva tordivormiga:

Kui ahjus on võimalik küpsetada mitmel tasandil, siis asetage vormid ahju üksteise kõrvale või nihutatult üksteise kohale.



### Soovituslikud seadistused

#### Küpsetamine


Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised	universaalpann	3	☐	140-150	30-40
Väikesed küpsised	universaalpann	3	☒	140-150	30-40
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☒	140-150 <sup>1</sup>	30-45
Küpsised, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1	☒	130-140 <sup>1</sup>	40-55
Tassikoogid	universaalpann	3	☐	150 <sup>1</sup>	25-35
Tassikoogid	universaalpann	3	☒	150 <sup>1</sup>	25-35
Tassikoogid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☒	150 <sup>1</sup>	25-35
Tassikoogid, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1	☒	140 <sup>1</sup>	35-45
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2	☐	160-170 <sup>2</sup>	30-40
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2	☒	170	30-40
Biskviitkook, 2 tasandil	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	3+1	☒	150-160 <sup>2</sup>	30-45

<sup>1</sup> Laske seadmel 5 minutit eelkuumeneda. Kiirkuumutusfunktsiooniga seadmetel ärge kasutage seda funktsiooni seadme eelkuumutamiseks.

<sup>2</sup> Laske seadmel eelkuumeneda. Kiirkuumutusfunktsiooniga seadmetel ärge kasutage seda funktsiooni seadme eelkuumutamiseks.

et Õnnestumine on tagatud

### Grillimine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Röstsaiu pruunistamine	rest	5		3	0,2-1,5





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001639660** (020208)

et