



INTEGREERITAV AHI

[et] KASUTUSJUHEND

B47FS22.0

Sisukord

	Nõuetekohane kasutamine	4		Ajafunktsioonid	20
	Olulised ohutusnõuded	5	Ajafunktsioonide ekraanile toomine ja kustutamine ..20		
Üldine teave		5	Signaalkella seadmine		
Aur		5	Kestuse seadistamine		
	Kahjustuste põhjused	6	Hilisemaks seatud režiim - "Valmis kell"		
Üldine teave		6	Seadistuste kontrollimine, muutmine või		
Aur		7	kustutamine		
	Keskkonnakaitse	7		Lapselukk	21
Energia säästmine		7	Automaatne lapselukk		
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus		8	Ühekordne lapselukk		
	Seadmega tutvumine	9		Põhiseaded	22
Juhtpaneel		9	MyProfile muutmise		
Juhtelemendid;		9	Põhiseadistuste loend		
Peamenüü		10	Lemmikute määramine		
Kuumutusviiside menüü		10		Küpsetus- ja praadimisabi	23
Ahju funktsioonid		11	Märkused seadistamise kohta		
Veepaak		11	Roa valik		
	Tarvikud	12	Roogade seadistamine		
Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud		12		Programmid	24
Lisatarviku sissepanek		12	Märkused seadistamise kohta		
Lisatarvikute kombineerimine		13	Roa valik		
Eritarvikud		13	Programmi seadistamine		
	Enne esmakordset kasutamist	13		Sabbat-seade	25
Enne esmakordset kasutuselevõttu		13	Sabat-funktsiooni käivitamine		
Esmakordne kasutuselevõtt		13	Sabat-funktsiooni katkestamine		
Seadme kalibreerimine ja ahjukambri puhastamine		14		Puhastusvahend	26
Lisatarvikute puhastamine		14	Sobivad puhastusvahendid		
	Seadme kasutamine	15	Ahjukamber		
Seadme sisse- ja väljalülitamine		15	Pärast puhastamist		
Funktsiooni seadistamine ja käivitamine		15	Seadme hoidmine puhtana		
Seadme töö muutmine või katkestamine		15		Puhastusfunktsioon	28
Kiirkuumutus		16	EasyClean		
	Aur	16	Katlakivi eemaldamine		
Müra		16		Kanderaamistikud	29
FullSteam - aurküpsetus		16	Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek		
VarioSteam - auruga kuumutusviis		17		Seadme uks	30
Kääritamine		17	Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine		
Sulatusrežiim		17	Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine		
Regenereerimine		18		Mida teha tõrgete korral?	33
Täitke veepaak		18	Tõrgete tabel		
Iga kord pärast auruga režiimi		19	Maksimaalne tööaeg on ületatud		
			Ahjulambid		

	Hooldekeskus.	35
	E-number ja FD-number	35
	Meie köögistuudios katsetatud.	35
	Silikoonvormid	35
	Koogid ja väikesed küpsetised	35
	Leib ja sai.	39
	Pitsa, quiche ja soolased pirukad	41
	Vormiroog ja suflee	43
	Linnuliha.	44
	Liha	46
	Kala	49
	Köögivil, lisandid ja muna	51
	Magustoidud	53
	Mitme roa üheaegne valmistamine.	54
	Eco-kuumutusviisid.	54
	Akrüülamid toiduainetes	56
	Õrn küpsetus	56
	Kuivatamine	57
	Konserveerimine ja mahla eraldamine.	58
	Pudelite desinfitseerimine ja hügieen.	59
	Taina kergitamine kääritamisrežiimil.	59
	Sulatamine	60
	Regenereerimine	60
	Soojana hoidmine	61
	Kontrollroad	61

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

Nõuetekohane kasutamine

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

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

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

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

Seadet tohib kasutada kõrgusel kuni 2000 meetrit üle merepinna.

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud" lk 12

Olulised ohutusnõuded

Üldine teave

Hoiatus – Põlengu oht!

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

Hoiatus – Põletuse oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

Hoiatus – Põletuse oht!

- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav. Ukse avamise ajal ärge paiknege seadmele liiga lähedal. Avage seadme ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.

Hoiatus – Magnetist põhjustatud oht!

Juhtpaneelis ja juhtelementides sisalduvad püsिमagnetid. Magnetid võivad mõjutada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpe. Elektrooniliste implantaatide kandjad peavad jääma juhtpaneelist vähemalt 10 cm kaugusele.

Aur

Hoiatus – Kõrvetamise oht!

- Veepaagis olev vesi võib seadme edasisel töötamisel minna väga kuumaks. Tühjendage veepaak iga kord pärast aururežiimi kasutamist.
- Ahjus tekib kuum aur. Kui ahi töötab aururežiimil, siis hoidke oma käed ahjukambrist eemal.
- Keedunõu väljavõtmisel võib kuuma vedelikku loksuda üle nõu ääre. Kuuma nõu väljatõstmisel kandke pajakindaid ja olge ettevaatlik.

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



Kahjustuste põhjused

Üldine teave

Tähelepanu!

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Alumiiniumfoolium: ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga. Ukseklaasil võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Ahjus olev niiskus: ahju pikemaks ajaks jääv niiskus võib tekitada roostet. Pärast kasutamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke vedelikusisaldusega toiduaineid suletud ahjus pikemat aega. Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- Jahtumine avatud ukse puhul: pärast kõrget temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ärge jätke midagi ahjuukse vahele. Ka siis, kui uks on vaid veidi avatud, võib külgneva mööbli pind aja jooksul kahjustada saada. Pärast rohkelt niiskust tekitavat režiimi jätke ahju uks kuivamiseks lahti.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavamat universaalpanni.
- Väga määrdunud tihend: kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögimööbel võib kahjustada saada. Hoidke tihend alati puhas.
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.

Aur

Tähelepanu!

- Küpsetusvormid: nõud peavad olema kuumus- ja aurukindlad. Silikoonist küpsetusvormid ei sobi kasutamiseks õhuringluse ja auru kombineeritud režiimil.
- Roosteplekidega nõu: ärge kasutage roosteplekidega nõusid. Juba väikeste plekkide toimetel võib ahjus tekkida rooste.
- Mahatilkuv vedelik: Aukudega aurutamisplaadi kasutamisel asetage plaadi alla alati küpsetusplaat, universaalpann või aukudeta aurutamisplaat. Eralduv vedelik tilgub selle peale.
- Kuum vesi veepaagis: kuum vesi võib pumpa kahjustada. Valage veepaaki ükses külma vett.
- Emaili kahjustused: ärge käivitage funktsiooni, kui vesi on ahju põhjas. Enne funktsiooni käivitamist pühkige ahju põhi kuivaks.
- Katlakivieemaldi: vältige katlakivieemaldi lahuse sattumist seadme juhtpaneelile ja teistele pindadele. Pind saab kahjustada. Kui katlakivieemaldit peaks sellistele pindadele siiski sattuma, peske see kohe veega maha.
- Veepaagi puhastamine: ärge pange veepaaki nõudepesumasinasse. Vastasel korral saab veepaak kahjustada. Puhastage veepaaki pehme lapi ja tavalise nõudepesuvahendiga.

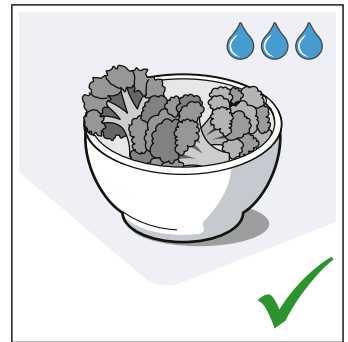
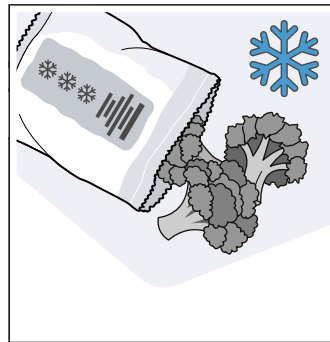


Keskonnakaitse

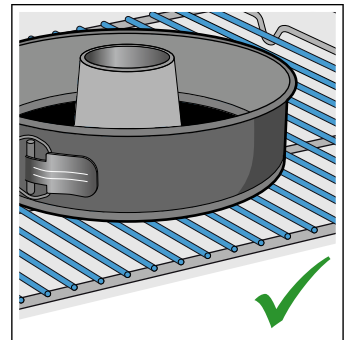
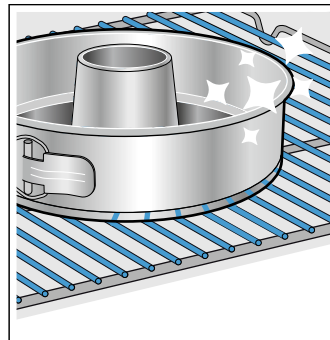
Teie uus seade on eriti energiatõhus. Järgnevalt leiate soovitused selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

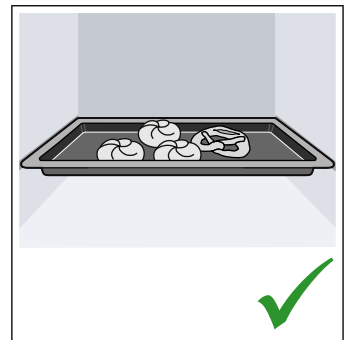
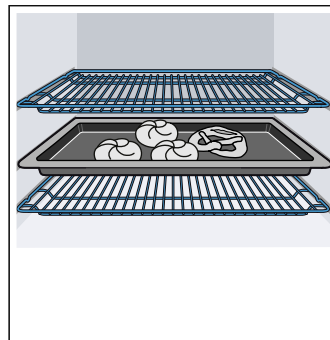
- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- Enne ahjupanekut laske külmunud toiduainetel üles sulada.



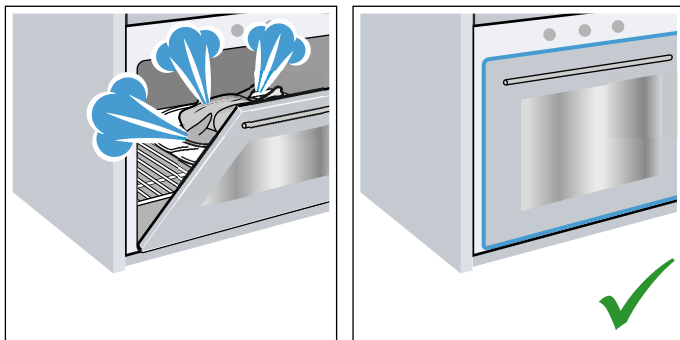
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.



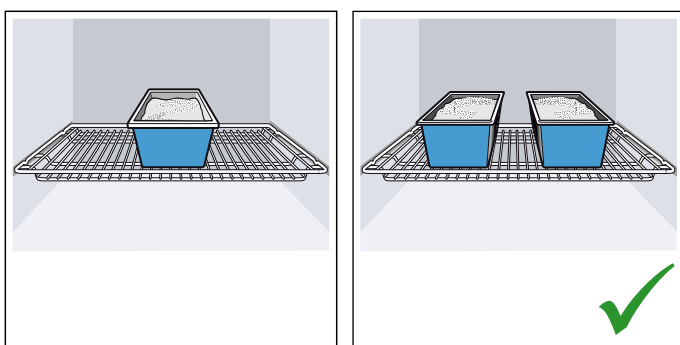
- Tarvikud ja nõud, mida Te ei vaja, võtke ahjust välja.



- Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.



- Mitut kooki on soovitatav küpsetada üksteise järel. Ahi on veel kuum. Tänu sellele lüheneb teise koogi küpsetusaeg. Võite ka 2 keeksivormi ahju asetada üksteise kõrvale.



- Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja kasutada valmisküpsetamiseks jääkkuumust.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Europa Liidus.

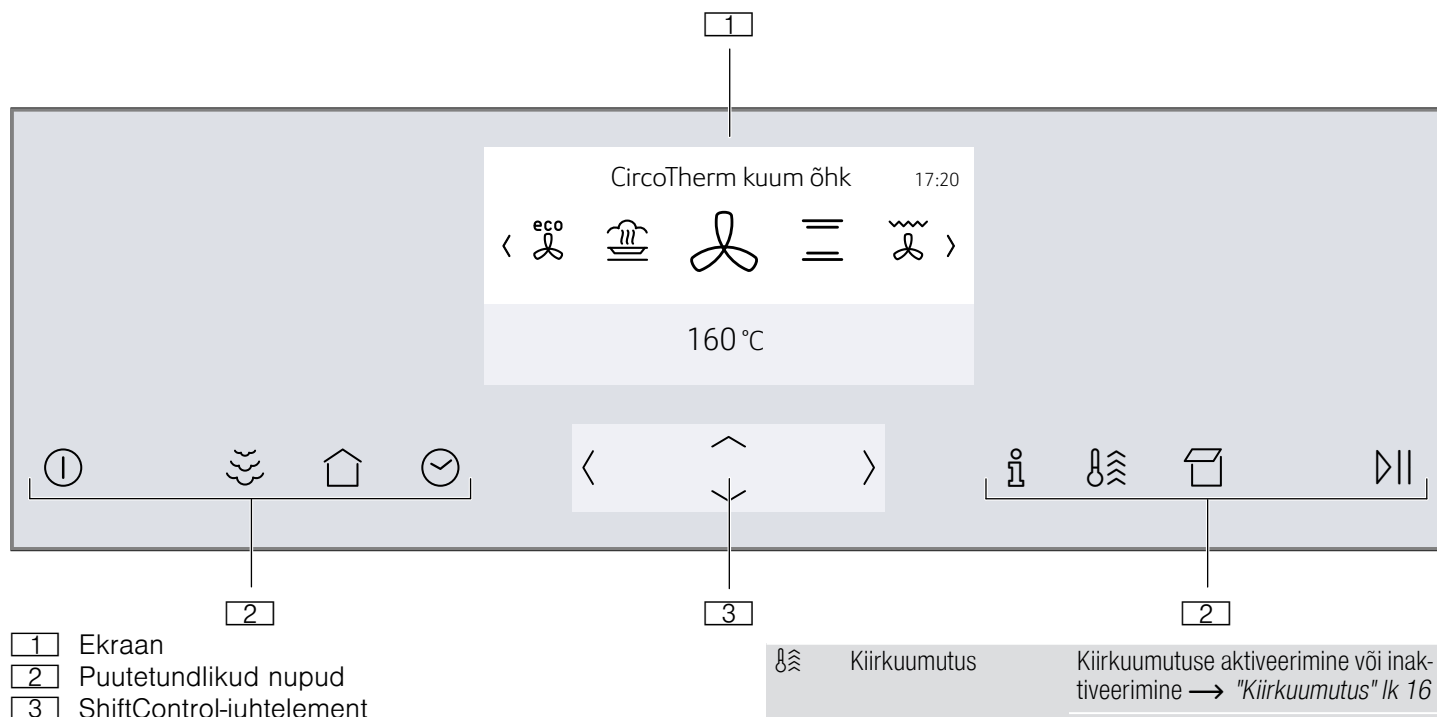
Seadmega tutvumine

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

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

Juhtpaneel

Juhtpaneeli kaudu reguleerite välja seadme erinevad funktsioonid. Ekraanil näete aktuaalseid seadistusi.



Juhtelemendid;

Juhtelementide abil saate seadet lihtsalt ja kiiresti seadistada.

Puutetundlikud nupud

Puutetundlike nuppude all on sensorid. Funktsiooni valimiseks puudutage asjaomast puutetundlikku nuppu.

Puutetundlik nupp	Otstarve
① sisse/välja	Seadme sisse- ja väljalülitamine → "Seadme sisse- ja väljalülitamine" lk 15
☁ Aurutugi	Aurutoe sisselülitamine → "VarioSteam - auruga kuumutusviis" lk 17
🏠 Peamenüü	Töörežiimide ja seadistuste valimine → "Funktsiooni seadistamine ja käivitamine" lk 15
⌚ Ajafunktsioonid	Signaalkella, kestuse või hilisemaks seatud režiimi "Valmis kell" seadistamine → "Ajafunktsioonid" lk 20
Lapselukk	Lapseluku aktiveerimine ja inaktiveerimine → "Lapselukk" lk 21
ℹ Info	Lisateave kuvamine Hetketemperatuuri kuvamine → "Funktsiooni seadistamine ja käivitamine" lk 15

⚙ Kiirkuumutus	Kiirkuumutuse aktiveerimine või inaktiveerimine → "Kiirkuumutus" lk 16 PowerBoost aktiveerimine / inaktiveerimine → "Kiirkuumutus" lk 16
📄 Paneeli avamine	Veepaagi täitmine või tühjendamine → "Täitke veepaak" lk 18
▶▶ start/stop	Töö käivitamine või katkestamine → "Funktsiooni seadistamine ja käivitamine" lk 15

ShiftControl-juhtelement

ShiftControl-juhtelemendiga liigute ekraanil ühelt realt teisele ja valite seadistused. Seadistused, mida saate muuta, on kujutatud heledamalt.

Nupp	Otstarve
<	vasakul ekraanil vasakule liikumine
>	paremal ekraanil paremale liikumine
⤴	ülal ekraanil üles liikumine
⤵	all ekraanil alla liikumine

Märkus: Nuppu all hoides saate seadistusi ka kiiresti läbida. Kiire läbimine katkeb niipea, kui nupu vabastate.

Peamenüü

Peamenüüsse pääsemiseks puudutage puudetundlikku nuppu .

Menüü	Otstarve
	Kuumutusviisid Seadistage roa jaoks soovitud kuumutusviis ja temperatuur → "Seadme sisse- ja väljalülitamine" lk 15
	Aurutamine Auruga küpsetamine → "FullSteam - aurküpsetus" lk 16
	Küpsetus- ja praadimisabi Soovituslikud seadistused küpsetamiseks ja praadimiseks → "Küpsetus- ja praadimisabi" lk 23

	Auruprogrammid Roogade valmistamine aururežiimil → "Programmid" lk 24
	MyProfile Seadme seadistuste individuaalne kohandamine → "Põhiseaded" lk 22
	Katlakivi eemaldamine
	Kuivatamine Ahju kuivatamine pärast auruga režiimi → "Iga kord pärast auruga režiimi" lk 19
	EasyClean Kergema mustuse eemaldamine ahjust → "Puhastusfunktsioon" lk 28

Kuumutusviiside menüü

Seadmel on erinevad kuumutusviisid. Pärast seadme sisselülitamist jõuate otse kuumutusviiside menüüsse.

Kuumutusviis	Temperatuur	Otstarve
	CircoTherm kuum õhk *	40 - 200 °C Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
	Ülalt-/altkuumutus *	50 - 250 °C Tavapäraseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
	Termogrill *	50 - 250 °C Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
	Pitsarežiim	50 - 250 °C Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
	Leivaküpsetusrežiim *	180 - 240 °C Leiva, kuklite ja kõrget temperatuuri vajavate küpsetiste küpsetamiseks.
	Laiapinnaline grill	50 - 275 °C Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimiseks ja gratineerimiseks. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
	Kitsapinnaline grill	50 - 275 °C Väiksemas koguses lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimiseks ja gratineerimiseks. Kuumeneb grillküttekeha all olev pinna keskosa.
	Altkuumutus	30 - 250 °C Veevannis küpsetamiseks ja järelküpsetamiseks. Kuumus tuleb alt.
	Õrn küpsetus	70 - 120 °C Pruunistatud lihatükkide aeglaseks ja madalal temperatuuril küpsetamiseks kaaneta nõus. Madalatemperatuuriline kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
	Kääritamisrežiim **	2 astet Pärmi- ja haputaina kergitamiseks ja jogurti kääritamiseks. Tainas kerkib kiiremini kui toatemperatuuril. Taina pind ei muutu kuivaks.
	Sulatusrežiim **	30 - 60 °C Külmutatud roogade säästlikuks ülessulutamiseks.
	Soojana hoidmine *	60 - 100 °C Valminud roogade soojana hoidmiseks.
	Ülalt-/altkuumutus Eco	50 - 250 °C Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks. Kuumus tuleb ülalt ja alt. Kõige tõhusam on kuumutusviis vahemikus 150-250 °C. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.

	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Valitud roogade säästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil ilma eelkuumutamata. Ventilaator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Kõige tõhusam on kuumutusviis vahemikus 125-200 °C. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu ja energiatõhususklassi kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil.
	Regenereerimine **	80 - 180 °C	Roogade säästlikuks soojendamiseks ja eelküpsutatud küpsetiste valmisküpsetamiseks.
* selle kuumutusviisi puhul on võimalik kasutada auru (veepaak peab olema täidetud)			
** auruga kuumutusviis (veepaak peab olema täidetud)			

Ahju funktsioonid

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

Seadme ukse avamine

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

Märkus: Mõne kuumutusviisi puhul jätkab ahi tööd ka siis, kui ahju uks on avatud.

Ahjuvalgustus

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

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

Märkus: Põhiseadistustes võite kindlaks määrata, et ahjuvalgustus ei lülitu sisse töötava seadme puhul.
→ "Põhiseaded" lk 22

Ventilaator

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

Tähelepanu!

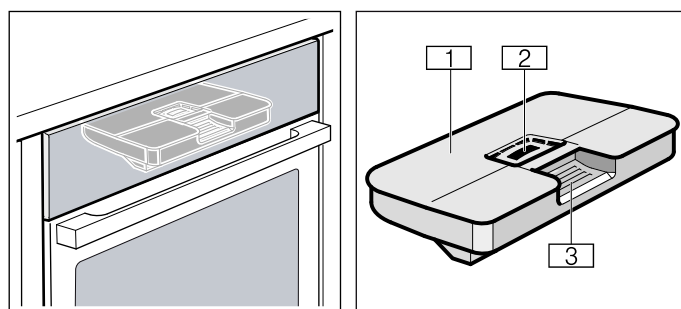
Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb seade üle.

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

Märkus: Ventilaatori töötamise aega saate muuta põhiseadistustest. → "Põhiseaded" lk 22

Veepaak

Seade on varustatud veepaagiga. Veepaak asub paneeli taga. Auruga režiimi kasutamisel täitke veepaak veega. → "Aur" lk 16



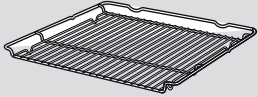
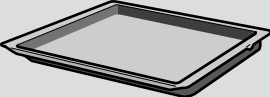
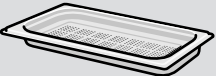
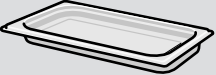
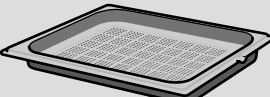
- 1 Paagi kaas
- 2 Täitmisava
- 3 Käepide veepaagi väljavõtmiseks ja sissepanekuks

Tarvikud

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

Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud

Seade on varustatud järgmiste lisatarvikutega:

	Rest Nõude, kookide ja ahjuvormide jaoks. Praadide, grillroogade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.
	Küpsetusplaat Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.
	Universaalpann Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks. Auruga režiimil saab seda kasutada ka tilkuv vee kokkukogumiseks.
	Aurutamisplaat, aukudega, suurus S Köögililja aurutamiseks, marjadest mahla väljaaurutamiseks ja sulatamiseks
	Aurutamisplaat, aukudeta, suurus S Riisi, kaunviljade ja teravilja valmistamiseks
	Aurutamisplaat, aukudega, suurus XL Suurte koguste aurutamiseks

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

Täiendavaid lisatarvikuid võite osta müügiesindustest.

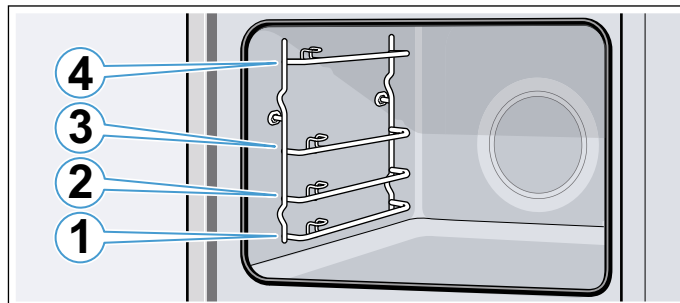
Märkus: Kui tarvik läheb kuumaks, võib see deformeeruda. Deformeerumine ei mõjuta normaalset tööd. Pärast jahtumist taastub endine kuju.

Märkus: Aurutamisplaate saate piiranguteta kasutada kõikide auruga kuumutusviiside puhul. Kui reguleerite välja teised kõrgetemperatuurilised kuumutusviisid, siis võtke aurutamisplaadid ahjukambriest välja. Kõrgete temperatuuride mõjul võivad aurutamisplaadid pöördumatult värvi muuta või deformeeruda.

Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 4 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Ahjus on kõige kõrgem tasand mõnikord tähistatud grilli sümboliga.



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

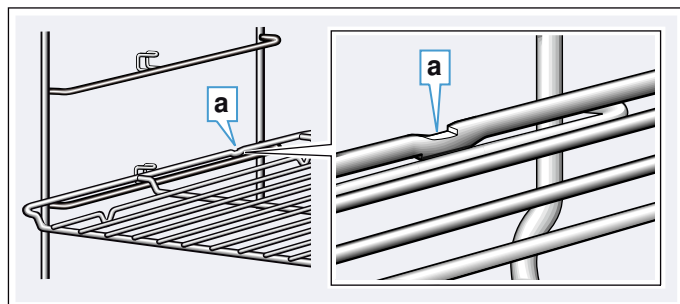
Märkused

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

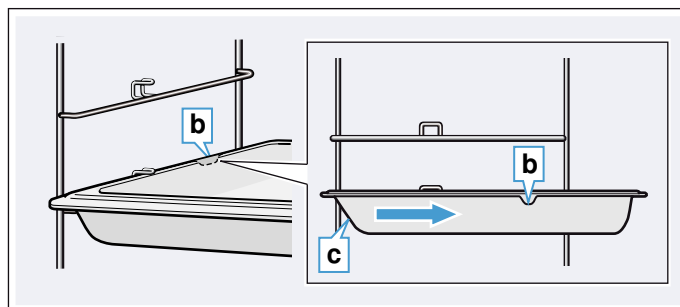
Fikseerumisfunktsioon

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

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



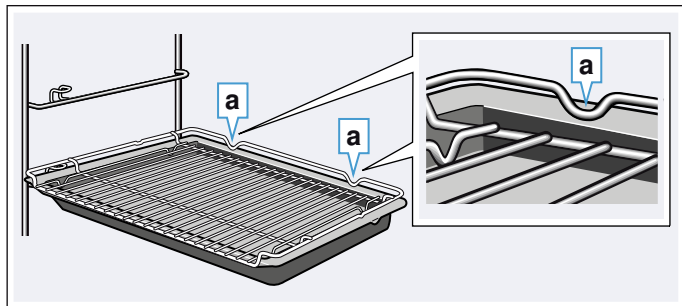
Küpsetusplaadi või universaalpanni sisselükkamisel jälgige, et süvend **b** on taga ja on suunatud alla. Lisatarviku kaldega külg **c** peab jääma seadme ukse poole.



Lisatarvikute kombineerimine

Resti võite ahju asetada koos universaalpanniga, mis kogub kokku tilkuva vedeliku.

Resti sissepanekul jälgige, et mõlemad distantspüriikud **a** toetuvad tagaservale. Universaalpanni sissepanekul on rest asjaomase tasandi ülemise juhtsiini kohal.



Väikseid aurutamisplaate saab ahju asetada ainult koos restiga.

Eritarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid saate osta müügiesindustest või Internetist. Laia valiku tarvikuid oma küpsetusahjule leiate meie kataloogidest või Internetist.

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

Märkus: Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).
→ "Hooldekeskus" lk 35

Eritarvikud
Küpsetusrest, aurutamisrežiimil kasutatav
Küpsetusplaat
Universaalpann
Küpsetusplaat, külgevõtmatu kattega
Universaalpann, külgevõtmatu kattega
Ahjuvorm
Aurumahuti, aukudega, suurus XL
Aurutamisplaat, aukudega, suurus S
Aurutamisplaat, aukudeta, suurus S
Portselanvorm, aukudeta, suurus S
Portselanalus, aukudeta, suurus L
Profi-pann
Profipanni kaas
Pitsapann
Grillplaat
Keraamiline plaat
Klaasist hautamiskõõ, 5,1 liitrit
Klaaspann
ComfortFlex väljatõmme (1 tasand), aurutamist taluv*
kolmekordne pealmine väljatõmme, aurutamist taluv*

* tarvik ei sobi kõigi seadmetega, tellimisel märkige ära E-number



Enne esmakordset kasutamist

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

Enne esmakordset kasutuselevõttu

Enne esmaseadistamist hankige veevarustusfirmast teavet vee kareduse kohta.

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

Tähelepanu!

- Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet. Ärge kasutage destilleeritud vett, suure kloorisisaldusega kraanivett (> 40 mg/l) või teisi vedelikke. Kasutage üksnes värsket kraanivett, pehmendatud vett või karboniseerimata mineraalvett.
- Kasutades filtreeritud vett või vett, kust on mineraalid eemaldatud, võib tekkida häireid seadme töös. Kuigi veepaak on täidetud, ilmub käsk lisada vett või auruga režiim katkeb umbes 2 minuti pärast. Vajaduse korral segage kokku filtreeritud vesi või vesi, millest on mineraalid eemaldatud, ilma süsihappegaasita mineraalveega vahekorras 1:1.

Märkused

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

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

Esmakordne kasutuselevõtt

Pärast seadme ühendamist vooluvõrku ilmub ekraanile esimene seadistus "Keel".

Keele seadistamine

- Nupust $\sim$ liikuge kõige alumisele reale.
- Nupust $\langle$ või $\rangle$ valige keel.
- Nupust $\sim$ liikuge tagasi väljale "Keel".
- Nupust $\rangle$ valige järgmine seadistus.

Kellaaja seadmine

1. Nupust $\curvearrowright$ liikuge kõige alumisele reale.
2. Nupust $\langle$ või $\rangle$ valige tund.
3. Nupust $\curvearrowright$ liikuge järgmisele reale.
4. Nupust $\langle$ või $\rangle$ valige minut.
5. Vajutage nupule $\curvearrowright$ seni, kuni näidikule ilmub "Kellaaeg".
6. Nupust $\rangle$ valige järgmine seadistus.

Kuupäeva seadmine

1. Nupust $\curvearrowright$ liikuge kõige alumisele reale.
2. Nupust $\langle$ või $\rangle$ valige päev.
3. Nupust $\curvearrowright$ liikuge järgmisele reale.
4. Nupust $\langle$ või $\rangle$ valige kuu.
5. Nupust $\curvearrowright$ liikuge järgmisele reale.
6. Nupust $\langle$ või $\rangle$ valige aasta.
7. Vajutage nupule $\curvearrowright$ seni, kuni näidikule ilmub "Kuupäev".
8. Nupust $\rangle$ valige järgmine seadistus.

Vee kareduse seadmine

1. Nupust $\curvearrowright$ liikuge kõige alumisele reale.
2. Nupust $\langle$ või $\rangle$ valige vee kareduse vahemik.
3. Nupust $\curvearrowright$ liikuge tagasi väljale "Vee karedus".
4. Nupust $\rangle$ võtke seadistused üle.
Esmaseadistus on lõpetatud.

Märkused

- Neid seadistusi saate põhiseadistustes mis tahes ajal muuta. → "Põhiseaded" lk 22
- Pärast seadme ühendamist vooluvõrguga või pärast voolukatkestust ilmuvad ekraanile esmakordse kasutuselevõtu seadistused.

Seadme kalibreerimine ja ahjukambri puhastamine

Vee keemistemperatuur sõltub õhurõhust. Kalibreerimisel reguleeritakse seade välja vastavalt paigalduskoha õhurõhule. See toimub esmakordsel aurutamisel automaatselt. Seejuures tekib rohkelt auru.

Kalibreerimise ettevalmistamine

1. Võtke tarvikud ahjust välja.
2. Eemaldage ahjust pakendijäägid, nt stüroporitükid.
3. Enne kalibreerimist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.

Seadme kalibreerimine ja ahjukambri puhastamine

Märkused

- Kalibreerimist saab käivitada ainult siis, kui ahjukamber on jahtunud (toatemperatuurile).
- Kalibreerimise ajal ärge avage ahju ust. Vastasel korral kalibreerimine katkeb.

1. Lülitage seade puutenupust ① sisse.
2. Täitke veepaak. → "Täitke veepaak" lk 18
3. Reguleerige välja nimetatud kuumutusviis, temperatuur ja kestus kalibreerimiseks ning käivitage funktsioon. → "FullSteam - aurküpsetus" lk 16

Kalibreerimine	
Kuumutusviis	Aurutamine 
Temperatuur	100 °C
Kestus	30 minutit

4. Pärast kalibreerimist laske seadmel kuumeneda.

Tähelepanu!

Emaili kahjustused

Ärge käivitage seadet, kui ahju põhjas on vett. Enne käivitamist eemaldage ahju põhjast vesi.

5. Kuivatage ahju põhi.
6. Reguleerige välja toodud kuumutusviis ja kuumenemise temperatuur ning käivitage funktsioon. → "Funktsiooni seadistamine ja käivitamine" lk 15

Kuumenemine	
Kuumutusviis	CircoTherm kuum õhk 
Temperatuur	maksimaalne
Kestus	30 minutit

7. Ajal, mil ahi kuumeneb, õhutage kööki.
8. Pärast märgitud kestuse lõppu lõpetage seadme töö. Lülitage seade puutenupust ① välja.
9. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
10. Puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
11. Tühjendage veepaak ja kuivatage ahjukamber. → "Iga kord pärast auruga režiimi" lk 19

Märkused

- Et seade pärast ümberpaigutamist uue kohaga kohaneks, lähtestage kõik seadistused uuesti tehase seadistustele. Korra ees seadistamist ja kalibreerimist.
- Seade salvestab kalibreerimise seadistused ka voolukatkestuse korral või juhul, kui seade vooluvõrgust lahutatakse. Kalibreerimist ei ole vaja korrata.

Lisatarvikute puhastamine

Puhastage lisatarvikuid hoolikalt nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

Seadme kasutamine

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

Seadme sisse- ja väljalülitamine

Seadme sisse- või väljalülitamiseks puudutage puutetundlikku nuppu ①.

Pärast seadme väljalülitamist näete ekraanilt, kas jääkkuumus ahjus on suur või väike.

Ekraan	Temperatuur
Suur jääkkuumus	üle 120°C
Väike jääkkuumus	vahemikus 60°C kuni 120°C

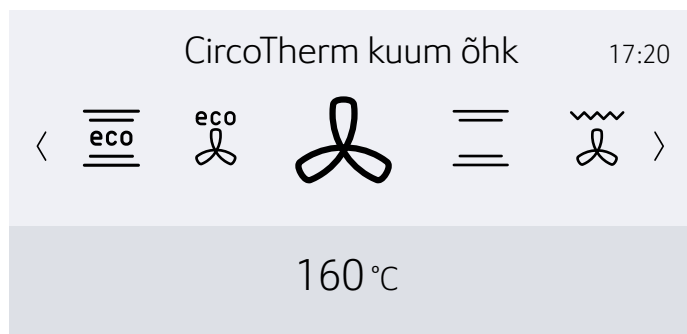
Märkused

- Mõned näidud, nt ahju jääkkuumuse näit, jäävad ekraanil nähtavaks ka siis, kui seade on välja lülitatud.
- Pärast režiimi lõppu jätkab jahutusventilaator kuuldavalt töötamist seni, kuni ahi on piisavalt jahtunud.
- Lülitage seade välja, kui Te seda enam ei vaja. Kui seadistusi ei ole pikemat aega muudetud, lülitub seade automaatselt välja.

Funktsiooni seadistamine ja käivitamine

Näide: CircoTherm kuum õhk  temperatuuril 170°C

1. Puudutage puutetundlikku nuppu ①, et seadet sisse lülitada.
Jõuate otse kuumutusviiside menüüsse .



2. Nupust < või > valige kuumutusviis.
3. Nupust  liikuge järgmisele reale.
4. Nupust < või > valige temperatuur.



Märkus: Olenevalt režiimist on võimalik valida teisi seadistusi. Iga järgmise seadistuse jaoks liikuge nupust  järgmisele reale. Nupust < või > valige seadistus.

5. Käivitage funktsioon puutetundlikust nupust . Kuumenemistäit ja kestus ilmuvad ekraanile.

Märkus: Kui soovite pärast sisselülitamist jõuda otse peamenüüsse , võite põhiseadistuste peatükist "Funktsioon pärast sisselülitamist" välja valida peamenüü.

Soovituslikud väärtused

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

Kuumenemistäit

Niipea kui kuumutusviis on käivitatud, ilmub ekraanile kuumenemistäit. Kuumenemistäit näitab temperatuuri tõusu ahjus.

Aeg

Kui kuumutusviis on käivitatud, kuvatakse aega. Töötamise ajal kuvatakse kulgevat aega. Nii saate alati kontrollida, kui kaua on funktsioon juba käigus olnud.

Hetketemperatuuri kuvamine

Hetketemperatuuri kuvamiseks ekraanil puudutage puutetundlikku nuppu .

Temperatuuri kuvatakse vaid korra ja ainult kuumenemise ajal.

Muu teave

Kui puutetundlik nupp  põleb, on võimalik kuvada teavet. Selleks puudutage puutetundlikku nuppu . Teave kuvatakse mõne sekundi vältel.

Seadme töö muutmine või katkestamine

Seadme režiimi muutmine

1. Peatage režiim puutetundlikust nupust .
2. Nupust  või  liikuge selle seadistuse reale, mida soovite muuta.
3. Muutke seadistust nupust < või >.
4. Käivitage muudetud režiim puutetundlikust nupust .

Märkused

- Pärast režiimi katkestamist võib jahutusventilaator edasi töötada.
- Pärast temperatuuri muutmist jätkab peatatud aeg kulgemist. Pärast kuumutusviisi vahetamist algab aeg uuesti jooksmas nullist.

Seadme töö katkestamine

Vajutage puutetundlikule nupule  seni, kuni seadme töö on katkenud.

Märkus: Selliseid funktsioone nagu puhastusfunktsioon katkestada ei saa.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutuse ja PowerBoost-funktsiooniga saab lühendada kuumenemise kestust. See, kas seade kuuenneb kiirkuumutuse või PowerBoost-funktsiooniga, sõltub seatud kuumutusviisist. PowerBoost puhul saate oma roa erinevalt kiirkuumutusest asetada külma ahju juba enne ahju kuumenemist. PowerBoost režiimil küpsetage vaid ühel tasandil.

Funktsioon	Kuumutusviis	Roa asetamine ahju
Kiirkuumutus	Ülalt-/altkuumutus	pärast kuumenemist
PowerBoost*	CircoTherm kuum õhk Leivaküpsetusrežiim	enne kuumenemist

* mitte küpsetada mitmel tasandil

Märkused

- Kui puutetundlik nupp põleb, siis saab kiirkuumutuse või PowerBoost aktiveerida.
- Kiirkuumutuse või PowerBoost enneaegseks inaktiveerimiseks puudutage puutetundlikku nuppu .

Kiirkuumutuse aktiveerimine

- Reguleerige välja ülalt-/altkuumutus ja temperatuur.
Märkus: Reguleerige välja üle 100 °C temperatuur, et seade saaks kiiresti eelkuumeneda.
- Käivitage funktsioon puutetundlikust nupust .
- Kiirkuumutuse aktiveerimiseks puudutage puutetundlikku nuppu .
Ekraanile ilmub sümbol .
- Pärast seatud temperatuuri saavutamist lülitub kiirkuumutus automaatselt välja. Sümbol kustub ekraanil. Asetage roog ahju.

PowerBoost aktiveerimine

- Reguleerige välja CircoTherm kuum õhk või leivaküpsetusrežiim ja temperatuur.
Märkus: Reguleerige välja üle 100 °C temperatuur, et seade saaks kiiresti eelkuumeneda.
- Asetage roog ahju ühel tasandil.
- Käivitage funktsioon puutetundlikust nupust .
- PowerBoost aktiveerimiseks puudutage puutetundlikku nuppu .
Ekraanile ilmub sümbol .
Pärast seatud temperatuuri saavutamist lülitub PowerBoost automaatselt välja. Sümbol kustub ekraanil.



Auru abil saate toitu valmistada iseäranis tervislikult. Mõne kuumutusviisi puhul saate roogade valmistamiseks kasutada lisaks ka auru. Peale selle on Teie käsutuses kuumutusviisid kääritamine, sulatamine ja regenereerimine.

⚠ Hoiatus – Põletusohk!

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

Müra

Pump

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

Paneel

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

FullSteam - aurküpsetus

Aurküpsetusel ümbritseb kuum aur rooga ega lase toidainetel hävida. Sellisel valmistusviisil säilib roogade kuju, värv ja iseloomulik lõhn.

Märkus: Kui veepaak saab aurküpsetuse ajal tühjaks, siis funktsioon katkeb. Täitke paak veega.

Käivitamine

- Puudutage puutetundlikku nuppu .
- Täitke veepaak.
Märkus: Lülitage aurutamise režiim sisse vaid siis, kui ahi on täielikult jahtunud (toatemperatuuril).
- Puudutage puutetundlikku nuppu .
- Nupust või valige "Aurutamine ".
- Nupust liikuge järgmisele reale.
- Nupust või valige temperatuur.
- Nupust liikuge järgmisele reale.
- Nupust või valige kestus.
- Puudutage puutetundlikku nuppu .
Ahi käivitub.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali ja seadme töö lõpeb automaatselt. Helisignaali lõpetamiseks puudutage puutetundlikku nuppu .

Katkestamine

Vajutage puutetundlikule nupule seni, kuni seadme töö on katkenud.

Lõpetamine

Seadme väljalülitamiseks vajutage puutetundlikule nupule .

Mitme roa üheaegne valmistamine

Aurus saate üheaegselt valmistada mitut rooga, ilma et maitsed üle kanduksid. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 35

VarioSteam - auruga kuumutusviis

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

Roog

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

Kuumutusviisi ja auru intensiivsuse soovitud kombinatsiooni reguleerite välja ise. Kuumutusviisi ja auru intensiivsuseastme sobitamisel on abiks järgnevad tabelid. Võite välja valida ka mõne auruprogrammi.

→ "Meie köögistuudios katsetatud" lk 35

→ "Programmid" lk 24

Auru intensiivsuseaste

Auru lisamine võib toimuda eri intensiivsuseastmel:

- madal
- keskmised
- tugev

Sobivad kuumutusviisid

Auru saate kasutada järgmiste kuumutusviiside puhul:

- CircoTherm kuum õhk 
- Ült-/altkuumus 
- Termogrill 
- Leivaküpsetusrežiim 
- Soojana hoidmine 

Käivitada

1. Puudutage puutetundlikku nuppu ①.
2. Täitke veepaak.
3. Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.
4. Auru lisandumise sisselülitamiseks puudutage puutetundlikku nuppu .
5. Nupust  liikuge auru intensiivsuse reale .
6. Nupust  või  valige auru intensiivsus.
7. Puudutage puutetundlikku nuppu .

Ahi käivitub.

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

Auru lisamise katkestamine

Auru lisandumise enneaegseks katkestamiseks puudutage puutetundlikku nuppu .

Märkus: Töö jätkub ilma auru lisandumiseta.

Seadme töö katkestamine

Vajutage puutetundlikule nupule  seni, kuni seadme töö on katkenud.

Lõpetamine

Seadme väljalülitamiseks vajutage puutetundlikule nupule ①.

Kääritamine

Kuumutusviisil "Kääritamisrežiim 

on kaks astet. Sobiva astme valikul juhinduge tabelis toodud andmetest. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 35

Märkus: Kui veepaak saab kääritamise režiimi ajal tühjaks, siis funktsioon katkeb. Täitke paak veega.

Käivitada

1. Puudutage puutetundlikku nuppu ①.
2. Täitke veepaak.
Märkus: Lülitage kääritamisrežiim sisse vaid siis, kui ahi on täielikult jahtunud (toatemperatuuril).
3. Nupust  või  valige "Kääritamisrežiim .
4. Nupust  liikuge järgmisele reale.
5. Nupust  või  valige režiim.
6. Nupust  liikuge järgmisele reale.
7. Nupust  või  valige kestus.
8. Puudutage puutetundlikku nuppu .

Ahi käivitub.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal ja seadme töö lõpeb automaatselt. Helisignaali lõpetamiseks puudutage puutetundlikku nuppu .

Katkestamine

Vajutage puutetundlikule nupule  seni, kuni seadme töö on katkenud.

Lõpetamine

Seadme väljalülitamiseks vajutage puutetundlikule nupule ①.

Sulatusrežiim

Sügavkülmutatud toodete ülessulutamiseks kasutage kuumutusviisi "Sulatusrežiim .

Märkus: Kui veepaak saab sulatusrežiimi ajal tühjaks, siis funktsioon katkeb. Täitke paak veega.

Käivitada

1. Puudutage puutetundlikku nuppu ①.
2. Täitke veepaak.
3. Nupust  või  valige "Sulatusrežiim .
4. Nupust  liikuge järgmisele reale.
5. Nupust  või  valige temperatuur.
6. Nupust  liikuge järgmisele reale.
7. Nupust  või  valige kestus.
8. Puudutage puutetundlikku nuppu .

Ahi käivitub.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal ja seadme töö lõpeb automaatselt. Helisignaali lõpetamiseks puudutage puutetundlikku nuppu .

Katkestamine

Vajutage puutetundlikule nupule ▷|| seni, kuni seadme töö on katkenud.

Lõpetamine

Seadme väljalülitamiseks vajutage puutetundlikule nupule ①.

Regenereerimine

Kuumutusviisi "Regeneerimine ☞" kasutades saate valmisroogi tervislikult üles soojendada ja värskendada tahkunud küpsetisi. Auru lisandumine lülitub sisse automaatselt.

Märkus: Kui veepaak saab regenereerimise režiimi ajal tühjaks, siis funktsioon katkeb. Täitke paak veega.

Käivitada

1. Puudutage puutetundlikku nuppu ①.
2. Täitke veepaak.
3. Nupust < või > valige "Regeneerimine ☞".
4. Nupust ∨ liikuge järgmisele reale.
5. Nupust < või > valige temperatuur.
6. Nupust ∨ liikuge järgmisele reale.
7. Nupust < või > valige kestus.
8. Puudutage puutetundlikku nuppu ▷||. Ahi käivitub.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal ja seadme töö lõpeb automaatselt. Helisignaali lõpetamiseks puudutage puutetundlikku nuppu ①.

Katkestamine

Vajutage puutetundlikule nupule ▷|| seni, kuni seadme töö on katkenud.

Lõpetamine

Seadme väljalülitamiseks vajutage puutetundlikule nupule ①.

Täitke veepaak

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

Veenduge, et olete välja reguleerinud õige vee kareduse vahemiku. → "Põhiseaded" lk 22

⚠ Hoiatus – Vigastuste ja põletuste oht!

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

⚠ Hoiatus – Põletusoh!

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

Tähelepanu!

Ebsobivad vedelikud kahjustavad seadet.

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

Kasutage üksnes värsket kraanivett, pehmendatud vett või karboniseerimata mineraalvett.

Tähelepanu!

Kasutades filtreeritud vett või vett, millest on mineraalid eemaldatud, võib tekkida häireid seadme töös.

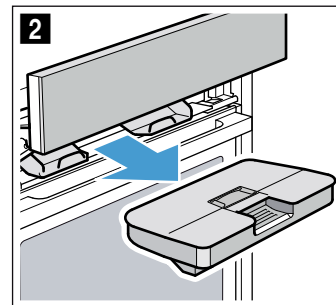
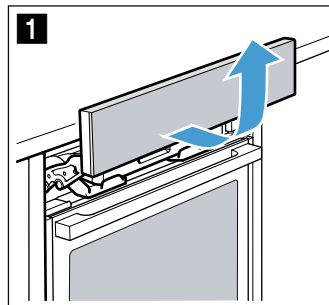
Kuigi veepaak on täidetud, ilmub käsk lisada vett või auruga režiim katkeb umbes 2 minuti pärast.

Vajaduse korral segage kokku filtreeritud vesi või vesi, millest on mineraalid eemaldatud, ilma süsihappegaasita mineraalveega vahekorras 1:1.

Märkused

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

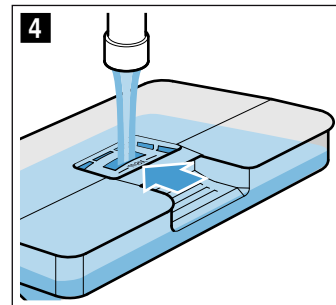
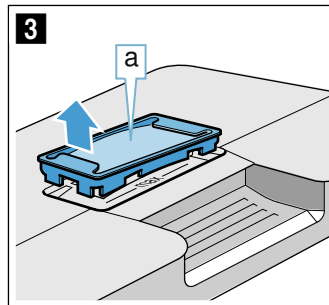
1. Puudutage puutetundlikku nuppu ☞. Paneel lükatakse automaatselt ette.
2. Tõmmake paneel kahe käega ette ja seejärel lükake üles, kuni see fikseerub kohale (joonis 1).
3. Kergitage veepaaki ja võtke see paagipesast välja (joonis 2).



4. Suruge kaas piki tihendit tugevasti peale, et vett ei saaks veepaagist välja voolata.
5. Võtke kate **a** välja (joonis 3).

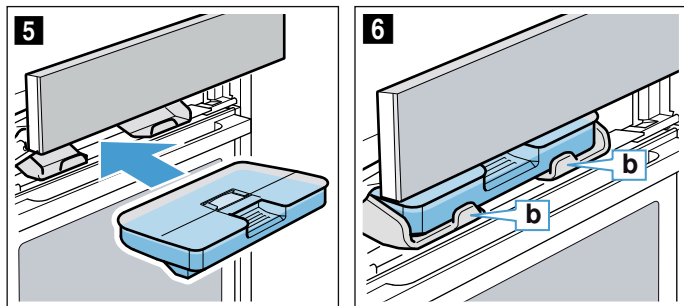
Märkus: Kate **a** on olemas olenevalt seadme mudelist.

6. Täitke veepaak külma veega kuni märgistuseni "max" (joonis 4).



7. Pange kate **a** uuesti veepaagis olevasse avasse.

8. Asetage veega täidetud paak kohale (joonis 5). Veenduge, et veepaak fikseerub mõlema kinnituse **b** taha (joonis 6).



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

Veepaagi täitmine

Märkused

- Auruga funktsioonid töötavad ilma auru lisandumiseta edasi.
- Kui veepaak saab aurutamise, kääritamise, sulatamise või regenereerimise ajal tühjaks, siis funktsioon katkeb. Täitke paak veega.

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

Iga kord pärast auruga režiimi

⚠ Hoiatus – Põletusohu!

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

⚠ Hoiatus – Põletusohu!

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

Tähelepanu!

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

Iga kord pärast aururežiimi kasutamist pumbatakse järelejäänud vesi tagasi veepaaki. Tühjendage ja seejärel kuivatage veepaak. Iga kord pärast kasutamist jääb ahju niiskust. Ahju kuivatamiseks kasutage funktsiooni "Kuivatus"))) või pühkige ahi kuivaks.

Märkused

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

Veepaagi tühjendamine

Tähelepanu!

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

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

Kuivatamise käivitamine

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

Tähelepanu!

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

1. Laske seadmel jahtuda.
2. Suurem mustus eemaldage ahjust kohe ja pühkige ahju põhi kuivaks.
3. Vajaduse korral puudutage puudetundlikku nuppu ①, et seadet sisse lülitada.
4. Režiimide kuvamiseks puudutage puudetundlikku nuppu ☐.
5. Nupust < või > valige "Kuivatus)))".
6. Nupust ~ liikuge järgmisele reale. Kuvatakse kestus. Seda ei saa muuta.
7. Nupust ~ liikuge järgmisele reale.
8. Puudutage puudetundlikku nuppu ▷||. Kuivatamine käivitub ja lõpeb 10 minuti pärast automaatselt.
9. Avage seadme uks ja jätke see 1 kuni 2 minutiks lahti, et niiskus saaks ahjust väljuda.

Kuivatage ahi käsitsi

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

Ajafunktsioonid

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega.

Ajafunktsioon	Otstarve
 Signaalkell	Signaalkell toimib nagu munakell. Seade ei lülitu automaatselt sisse või välja.
 Kestus	Pärast seatud kestuse lõppemist lülitub seade automaatselt välja.
 Valmis kell	Seade lülitub automaatselt sisse ja pärast seatud kestuse ja lõpetusaja lõppemist automaatselt välja.

Märkus: Ajafunktsiooni seadistamisel ajaline intervall suureneb, kui reguleerite välja suuremad väärtused. Näide: kuni 1 tunni pikkuse kestuse saate välja reguleerida üheminutilise täpsusega, üle 1 tunni pikkuse kestuse vieminutilise täpsusega.

Ajafunktsioonide ekraanile toomine ja kustutamine

Üksikute ajafunktsioonide ekraanile toomiseks ja kustutamiseks puudutage puutetundlikku nuppu .

Märkus: Teatud aja pärast kustuvad kuvatud ajafunktsioonid automaatselt ekraanilt. Kui Teil on kestus juba seatud, võetakse see üle.

 Signaalkell	--:-- min s >
 Kestus	--:-- h min
 Valmis kell	17:20

Signaalkella seadmine

Signaalkella saab seadistada nii sisselülitatud kui ka väljalülitatud seadmel.

- Puudutage puutetundlikku nuppu . Ekraanile ilmuvad ajafunktsioonid.
- Nupuga > valige kestus.
Märkus: Kui seade on sisse lülitatud, liikuge nupust < reale  Signaalkell ja seejärel valige nupust > kestus.
- Signaalkella käivitamiseks puudutage puutetundlikku nuppu . Ekraanile ilmub sümbol . Signaalkell hakkab jooksma.

Märkus: Kui seatud aeg on möödunud, kõlab helisignaali. Helisignaali lõpetamiseks puudutage puutetundlikku nuppu .

Kestuse seadistamine

Pärast seatud kestuse lõppemist lülitub seade automaatselt välja. Funktsiooni saab kasutada vaid kombinatsioonis mõne kuumutusviisiga.

- Puudutage puutetundlikku nuppu .
- Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.
- Puudutage puutetundlikku nuppu . Ekraanile ilmuvad ajafunktsioonid.
- Nupust < või > reguleerige välja kestus.
 - Nupp < soovituslik aeg = 10 minutit
 - Nupp > soovituslik aeg = 30 minutit
- Seatud kestuse käivitamiseks puudutage puutetundlikku nuppu .

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali ja seadme töö lõpeb automaatselt. Helisignaali lõpetamiseks puudutage puutetundlikku nuppu .

Hilisemaks seatud režiim - "Valmis kell"

Seade lülitub automaatselt sisse ja eelnevalt seatud lõpetusajal välja. Selleks seadistage kestus ja määrake kindlaks režiimi lõpp.

Hilisemaks seatud režiimi saab kasutada vaid kombinatsioonis mõne kuumutusviisiga.

Märkused

- Jälgige, et toiduained ei jää ahju liiga kauaks ja ei rikne.
 - Ajalise nihkega ei saa käivitada iga kuumutusviisi.
- Asetage road sobivas tarvikus ahju ja sulgege ahju uks.
 - Puudutage puutetundlikku nuppu .
 - Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.
 - Puudutage puutetundlikku nuppu . Ekraanile ilmuvad ajafunktsioonid.
 - Nupuga > valige kestus.
 - Nupust < liikuge reale "→ Valmis kell".
 - Nupust > valige lõpetusaeg.
 - Puudutage puutetundlikku nuppu . Funktsiooni käivitamiseks ootab seade sobiva ajani.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali ja seadme töö lõpeb automaatselt. Helisignaali lõpetamiseks puudutage puutetundlikku nuppu .

Seadistuste kontrollimine, muutmine või kustutamine

- Puudutage puutetundlikku nuppu . Ekraanile ilmuvad ajafunktsioonid.
- Nupust < või > liikuge ridade vahel.
- Vajaduse korral muutke seadistust nupust < või >. Ajafunktsiooni kustutamiseks seadistage "00:00". Seadistus võetakse automaatselt üle.

Lapselukk

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

Seadmel on kaks erinevat lukustamisvõimalust.

Lukustamine	Aktiveerimine/inaktiveerimine
Automaatne lapselukk	Menüü MyProfile → "Põhiseaded" lk 22 kaudu
Ühekordne lapselukk	Puutetundliku nupu  kaudu

Märkus: Juhtpaneel lukustub niipea, kui olete lapseluku aktiveerinud. Erandiks on puutetundlikud nupud  ja . Lapseluku saate igal ajal välja lülitada.

Automaatne lapselukk

Juhtpaneel lukustub, et vältida seadme sisselülitamist. Sisselülitamiseks tuleb automaatne lapselukk katkestada. Pärast töö lõppu lukustub juhtpaneel automaatselt.

Aktiveerimine

1. Puudutage puutetundlikku nuppu .
2. Puudutage puutetundlikku nuppu .
3. Nupust  või  valige "MyProfile".
4. Nupust  liikuge järgmisele reale.
5. Nupust  või  valige "Automaatne lapselukk".
6. Nupust  liikuge kõige alumisele reale.
7. Nupust  valige "Aktiveeritud".
8. Puudutage puutetundlikku nuppu .
9. Nupust  liikuge järgmisele reale, et seadistust salvestada.
Automaatne lapselukk on aktiivne. Pärast väljalülitamist ilmub ekraanile sümbol .

Katkestamine

1. Hoidke puutetundlikku nuppu  all, kuni ekraanile ilmub "Lapselukk inaktiveeritud".
2. Puudutage puutetundlikku nuppu .
3. Lülitage soovitud funktsioon sisse.

Inaktiveerimine

1. Hoidke puutetundlikku nuppu  all, kuni ekraanile ilmub "Lapselukk inaktiveeritud".
2. Puudutage puutetundlikku nuppu .
3. Puudutage puutetundlikku nuppu .
4. Nupust  või  valige "MyProfile".
5. Nupust  liikuge järgmisele reale.
6. Nupust  või  valige "Automaatne lapselukk".
7. Nupust  liikuge kõige alumisele reale.
8. Nupust  valige "Inaktiveeritud".
9. Puudutage puutetundlikku nuppu .
10. Nupust  liikuge järgmisele reale, et seadistust salvestada.
"Automaatne lapselukk" on inaktiveeritud.
11. Puudutage puutetundlikku nuppu .

Ühekordne lapselukk

Juhtpaneel lukustub, et vältida seadme sisselülitamist. Sisselülitamiseks tuleb ühekordne lapselukk inaktiveerida. Pärast väljalülitamist juhtpaneel enam ei lukustu.

Aktiveerimine ja inaktiveerimine

1. Hoidke puutetundlikku nuppu  all, kuni ekraanile ilmub "Lapselukk aktiveeritud".
Lapselukk on aktiveeritud.
2. Hoidke puutetundlikku nuppu  all, kuni ekraanile ilmub "Lapselukk inaktiveeritud".
Lapselukk on inaktiveeritud.

Põhiseaded

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

MyProfile muutmine

1. Puudutage puutetundlikku nuppu ①.
2. Puudutage puutetundlikku nuppu .
3. Nupust < või > valige "MyProfile .
4. Nupust < või > valige järgmisele reale.
5. Nupust < või > valige seadistus.
6. Nupust < või > valige valiku juurde.
7. Nupust < või > valige seadistus.
8. Puudutage puutetundlikku nuppu .
9. Seadistuse salvestamiseks valige nupust < või > "Salvestada".
Seadistuse kustutamiseks valige nupust < või > "Kustutada".

Põhiseadistuste loend

Seadistus	Valik
Keel	Keele valik
Kellaaeg	Õige kellaaja seadmine
Kuupäev	Kuupäeva seadmine
Vee karedus	0 (pehmendatud) 1 (pehme) 2 (keskmise) 3 (kare) 4 (väga kare)
Lemmikud	Kuumutusviiside menüüs kuvatavate kuumutusviiside kindlaksmääramine
Helisignaal	Lühike kestus Keskmise kestus Pikk kestus
Nupu signaal	Välja lülitatud (erand: puutetundlikul nupul ① jääb helisignaal alles) Sisse lülitatud
Ekraani eredus	reguleeritav 5 astmes
Kellanaät	Digitaal Väljas
Valgustus	Töötamisel sees Töötamisel väljas
Lapselukk*	Ainult nupulukk Ukselukk ja nupulukk
Automaatne lapselukk	Inaktiveeritud Aktiveeritud

Töö pärast sisselülitamist	Peamenüü Kuumutusviisid Aurutamine Küpsetus- ja praadimisabi Auruprogrammid
Öine tumendamine	Välja lülitatud Sisse lülitatud (ekraan on 22:00 ja 5:59 vahel tume)
Kaubamärgi logo	Kuvada Mitte kuvada
Ventilaatori seiskumiseni jääv aeg	Soovituslik Minimaalselt
Väljatõmbesüsteem*	ei ole lisatud (kanderaamistiku ja ühe- kordse väljatõmbesini korral) lisatud (kahe- või kolmekordse väljatõm- besiini korral)
Tehase seadistused	Lähtestamine
*) Olenevalt seadme mudelist ei ole see põhiseadistus valitav	

Lemmikute määramine

Võite kindlaks määrata, milliseid kuumutusviise kuumutusviiside menüüs kuvatakse.

Märkus: Kuumutusviise "CircoTherm kuum õhk", "termogrill" ja "laiapinnaline grill" kuvatakse kuumutusviiside menüüs alati. Neid ei saa inaktiveerida.

1. Puudutage puutetundlikku nuppu ①.
2. Puudutage puutetundlikku nuppu .
3. Nupust < või > valige "MyProfile .
4. Nupust < või > valige järgmisele reale.
5. Nupust < või > valige "Lemmikud".
6. Nupust < või > valige "Lemmikute määramine".
7. Nupust < või > valige kuumutusviis.
8. Nupust < või > valige järgmisele reale.
9. Nupust < või > valige "Aktiveeritud" või "Inaktiveeritud".

Märkus: Kui olete valinud "Aktiveeritud", siis kuvatakse kuumutusviiside menüüs kuumutusviisi. Kui olete valinud "Inaktiveeritud", siis kuumutusviisi kuumutusviiside menüüs ei kuvata.

10. Puudutage puutetundlikku nuppu .
11. Seadistuse salvestamiseks puudutage nupust < või > välja "Salvestada".
Seadistuse kustutamiseks puudutage nupust < või > välja "Kustutada".

Küpsetus- ja praadimisabi

Küpsetus- ja praadimisabi kasutades on toidu valmistamine väga lihtne. Õigete seadistuste valik jääb programmi hooleks.

Heade tulemuste saavutamiseks ei tohi ahi olla valitud roa jaoks liiga kuum. Kui see on nii, siis ilmub ekraanile vastav märkus. Laske ahju jahtuda ja käivitage siis uuesti.

Märkused seadistamise kohta

- Toiduvalmistamise tulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ja keedunõu liigist. Parima tulemuse saavutamiseks kasutage ainult laitmatu kvaliteediga toiduaineid ja külmkapitemperatuuril liha.
- Küpsetus- ja praadimisabi on abiks klassikaliste kookide, leiva ja praadide seadistamisel. Õige kuumutusviisi valik jääb seadme hooleks. Kuvatakse sobivat temperatuuri ja küpsetusaega, mida saate oma soovide kohaselt muuta.
- Teile antakse juhiseid nt nõude, tasandite või lihale vedeliku lisamise kohta. Mõnda rooga tuleb vahepeal segada või keerata. Selle kohta ilmub pärast käivitamist korraks ekraanile asjaomane juhise. Õigel ajal tuletab seda Teile meelde helisignaali.
- Soovitusi sobivate nõude kohta ning muid näpunäiteid toiduvalmistamiseks leiate käesoleva kasutusjuhendi lõpust.

Roa valik

Järgnevast tabelist leiate loetletud roogade jaoks sobivad seadistused.

Road
Muretainas, lahtikäiv vorm, piklik vorm
Biskviitpõhi (6 muna)
Rullbiskviit
Pärmitainast plaadikook, kuiva kattega
Kringel/stritsel
Lehttainast küpsetised
Muffinid, 1 tasandil
Sai piklikus vormis
Eelküpsutatud saiakesed
Pitsa, sügavkülmutatud, õhukesepõhjaline, 1 tk
Friikartulid, sügavkülmutatud, 1 tasandil
Kartulivorm tooretest kartulitest
Ahjukartulid
Lasanje, värske
Seapraad, läbikasvanud, kamarata
Pikkpoiss (1 kg)
Rostbiif, poolküps (1,5kg)
Veisemoorpraad
Kondita tallekints
Kana, terve

Road

Kanakintsud/-koivad

Hani, terve (3-4 kg)

Roogade seadistamine

Teid juhatakse läbi valitud roa seadistusprotsessi.

1. Puudutage puutetundlikku nuppu ①, et seadet sisse lülitada.
2. Puudutage puutetundlikku nuppu ⏏.
3. Nupust < või > valige "Küpsetus- ja praadimisabi".
4. Nupust < või > valige järgmisele reale.
5. Nupust < või > valige soovitud kategooria.
6. Nupust < või > valige järgmisele reale.
7. Nupust < või > valige soovitud roog.
8. Nupust < või > valige järgmisele reale. Soovituslikud seadistused ilmuvad ekraanile.
Märkus: Mõne roa puhul saate lisaks kuvada täiendavaid soovitusi näiteks küpsetustasandi ja nõu kohta. Selleks puudutage nuppu >. Tagasi soovituslike seadistuste juurde jõudmiseks puudutage nuppu <.
9. Vajaduse korral saate soovituslikke seadistusi muuta. Selleks puudutage nuppu <. Nupust < või > liikuge soovitud seadistuse juurde. Nupust < või > kohandage seadistust.
10. Käivitage funktsioon puutetundlikust nupust ▶||. Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali ja seadme töö lõpeb automaatselt. Helisignaali lõpetamiseks puudutage puutetundlikku nuppu ⏏.

Mõne soovitusliku seadistuse puhul pakub seade roa järelküpsutamise võimalust.

Kui olete küpsetustulemusega rahul, puudutage välja < "Lõpetada".

Kui Te ei ole küpsetustulemusega rahul, võite rooga järelküpsutada.

Järelküpsutamine

1. Nupust < või > valige "Järelküpsutus".
2. Vajaduse korral muutke soovituslikku seadistust nupust < või >.
3. "Järelküpsutamise" käivitamiseks puudutage puutetundlikku nuppu ▶||.

Katkestamine

Vajutage puutetundlikule nupule ▶|| seni, kuni seadme töö on katkenud.

Seadme väljalülitamine

Seadme väljalülitamiseks puudutage puutetundlikku nuppu ①.

Programmid

Programme kasutades on toidu valmistamine väga lihtne. Valite programmi ja sisestate roa kaalu. Õigete seadistuste valik jääb programmi hooleks.

Heade tulemuste saavutamiseks ei tohi ahi olla valitud roa jaoks liiga kuum. Kui see on nii, siis ilmub ekraanile vastav märkus. Laske ahju jahtuda ja käivitage siis uuesti.

Märkused seadistamise kohta

- Toiduvalmistamise tulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ja keedunõu liigist. Parima tulemuse saavutamiseks kasutage ainult laitmatu kvaliteediga toiduaineid ja külmkapitemperatuuril liha. Sügavkülmutatud roogade puhul kasutage üksnes vahetult sügavkülmast võetud toiduaineid.
- Mõne roa puhul kuvatakse käsku sisestada kaal. Seade seadistab Teie eest aja ja temperatuuri. Väljapoole ettenähtud kaaluvahemikku jäävat kaalu sisestada ei saa.
- Programmide puhul, mille temperatuurivaliku teeb Teie eest seade, võidakse kasutada kuni 300 °C temperatuuri. Seetõttu veenduge, et küpsetusnõu on piisavalt kuumuskindel.
- Teile antakse juhiseid nt nõude, tasandite või lihale vedeliku lisamise kohta. Mõnda rooga tuleb vahepeal segada või keerata. Selle kohta ilmub pärast käivitamist korra ekraanile asjaomane juhise. Õigel ajal tuleb seda Teile meelde helisignaal.
- Soovitusi sobivate nõude kohta ning muid näpunäiteid toiduvalmistamiseks leiate käesoleva kasutusjuhendi lõpust.

Aur

Seade pakub Teile aurutamiskatsiooni jaoks programme, millega saate roogi kiiresti ja professionaalselt valmistada.

Üldised märkused aurutamiskatsiooni kohta leiate asjaomases peatükist. → "Aur" lk 16

Hoiatus – Põletusohu!

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

Roa valik

Järgnevast tabelist leiate loetletud roogade jaoks sobivad seadistused.

Road
Sai, pätsina
Sai, segajahust sai, pätsina
Sai, segajahust sai piklikus vormis
Pärmitainast rukkileib piklikus vormis
Lavašš
Palmiksai, täidiseta/ kringel
Biskviittort
Seapraad kamaraga
Kaelakarbonaad, kondita
Karbonaad, kondita / rulaad
Veisefilee, värske, poolküps
Rostbiif, värske, poolküps
Rostbiif, värske, inglise pärane
Kana, terve, värske
Kanatikid, värsked
Kanafilee, aurutamine
Part, hani, täitmata, värske
Kalafilee, üleküpsetamine
Kalafilee, aurutamine
Kalafilee, terve
Kalafilee, terve, aurutamine
Lillkapsaõisikute aurutamine
Brokoliõisikute aurutamine
Roheliste ubade aurutamine
Viilutatud porgandite aurutamine
Köögivil, külmutatud
Keedukartulid, keskmised
Basmati riis
Täisterariis
Kuskuss
Läätsed
Hautatud lisandite regenereerimine
Kanafilee
Kalafilee, värske
Jogurt purkides
Riisipuder
Puuviljakompott
Munad, viie-minuti-munad
Munad, kümne-minuti-munad
Pudelite desinfitseerimine

Programmi seadistamine

Teid juhatakse läbi valitud roa seadistusprotsessi.

1. Puudutage puutetundlikku nuppu ①, et seadet sisse lülitada.
2. Puudutage puutetundlikku nuppu ⏏.
3. Nupust < või > valige "Auruprogrammid".
4. Nupust ∨ liikuge järgmisele reale.
5. Nupust < või > valige soovitud roogade kategooria.
6. Nupust ∨ liikuge järgmisele reale.
7. Nupust < või > valige soovitud auruprogramm.
8. Nupust ∨ liikuge järgmisele reale.
Seadistused ilmuvad ekraanile.

Märkus: Mõne roa puhul saate lisaks kuvada täiendavaid soovitusi näiteks küpsetustasandi ja nõu kohta. Selleks puudutage nuppu >. Tagasi seadistuste juurde jõudmiseks puudutage nuppu <.

9. Vajaduse korral võite mõne roa puhul muuta kaalu. Selleks puudutage nuppu ∨.
Nupust < või > reguleerige välja kaal.
10. Käivitage funktsioon puutetundlikust nupust ▷||.
Kuvatakse eeldatavat kestust.

Märkus: Mõne programmi puhul võib kestus esimeste minutite jooksul muutuda, kuna kuumenemisaeg sõltub muu hulgas toiduaine ja vee temperatuurist.

Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal ja seadme töö lõpeb automaatselt. Helisignaali lõpetamiseks puudutage puutetundlikku nuppu ①.

Mõne programmi puhul pakub seade roa järelküpsetamise võimalust.

Kui olete küpsetustulemusega rahul, puudutage välja ∨ "Lõpetada".

Kui Te ei ole küpsetustulemusega rahul, võite rooga järelküpsetada.

Järelküpsetamine

1. Nupust ∨ valige "Järelküpsetus".
2. Vajaduse korral muutke soovituslikku seadistust nupust < või >.
3. "Järelküpsetamise" käivitamiseks puudutage puutetundlikku nuppu ▷||.

Katkestamine

Vajutage puutetundlikule nupule ▷|| seni, kuni seadme töö on katkenud.

Seadme väljalülitamine

Seadme väljalülitamiseks puudutage puutetundlikku nuppu ①.



Sabbat-seade

Sabat-seadistusega saate kestuseks reguleerida kuni 74 tundi. Road ahjus jäävad kuumaks, ilma et peaksite ahju sisse või välja lülitama.

Sabat-funktsiooni käivitamine

Sabat-seadistust saate kasutada alles siis, kui olete selle põhiseadistustes "Lemmikud" all aktiveerinud.

Kui Sabat-funktsioon on aktiveeritud, saate selle kuumutusviiside menüüst välja valida.

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

1. Puudutage puutetundlikku nuppu ①.
2. Nupust < või > valige "Sabat-funktsioon".
3. Nupust ∨ liikuge järgmisele reale.
4. Nupust < või > valige temperatuur.
5. Nupust ∨ liikuge järgmisele reale.
6. Nupust < või > valige kestus.
7. Puudutage puutetundlikku nuppu ▷||.
Ahi käivitub.

Märkused

- Niipea kui sabat-funktsioon on käivitunud, ei saa te seadistusi enam muuta ega funktsiooni puutetundlikust nupust ▷|| katkestada.
- Kui avate seadme ukse, siis funktsioon ei katke.

Kui Sabat-funktsiooni kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Seadme kuumenemine lõpeb. Lülitage seade puutetundlikust nupust ① välja.

Sabat-funktsiooni katkestamine

Sabat-funktsiooni katkestamiseks puudutage puutetundlikku nuppu ①.

Puhastusvahend

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

Sobivad puhastusvahendid

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

Tähelepanu!

Pinnakahjustused

Ärge kasutage

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

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

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

Hoiatus – Põletuse oht!

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

Ala	Puhastamine
Seadme välispind	
Roostevabast terasest esipaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuuma pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Plast	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Värvitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.
Juhtpaneel	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. Kui juhtpaneelile satub katlakivieemaldit, pühkige see kohe maha. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada.

Ukseklaasid	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega roostevabast terasest küürimiskäsna.
Uksekäepide	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Kui uksekäepidemele satub katlakivieemaldit, pühkige see kohe maha. Vastasel korral võivad tekkida plekid, mida ei saa enam eemaldada.
Seadme sisepinnad	
Emailpinnad ja isepuhastuvad pinnad	Pidage kinni tabeli järel ahju pindade kohta toodud juhistest.
Ahjuvalgustuse klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumuse korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
Uksetihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige. Pärast puhastamist kontrollige ukse tihendi asendit. → "Pärast puhastamist" lk 27
Uksekatte	roostevabast terasest: Kasutage roostevaba terase puhastusvahendit. Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. plastist: Puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. Puhastamiseks võtke uksekate maha.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Siinisüsteem	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatavatelt siinidelt määr, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas.
Tarvik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. Tärklis sisaldavate toiduainete (nt riis) plekid eemaldage roostevabadelt nõudelt äädikalahusega.
Veepaak	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja nõudepesuvahendi jääkide eemaldamiseks loputage üle puhta veega. Kuivatage pehme lapiga. Laske kuivada nii, et kaas on avatud. Kaane tihend hõõruge täiesti kuivaks. Ärge peske nõudepesumasinas.

Märkused

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

Ahjukamber

Ahju tagasein on isepuhastuv. Seda näete karedast pealispinnast.

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

Emailitud pindade puhastamine

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

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

Tähelepanu!

Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit. See võib kahjustada emaili. Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambri ja ahju ukse küljest kõik jäägid.

Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti.

Nõuanne: Soovitav on kasutada puhastusabi.
→ "Puhastusfunktsioon" lk 28

Märkus: Toiduainete jäägid võivad tekitada valgeid laike. Need ei ole probleemiks ega mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral võite jäägid eemaldada sidrunhappega.

Isepuhastuvate pindade puhastamine

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

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

Seadistamine

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

1. Reguleerige välja kuumutusviis leivaküpsetusrežiim.
2. Reguleerige välja maksimaalne temperatuur.
3. Käivitage ahi ja laske vähemalt 1 tund töötada. Keraamiline kiht regenereerub.

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

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

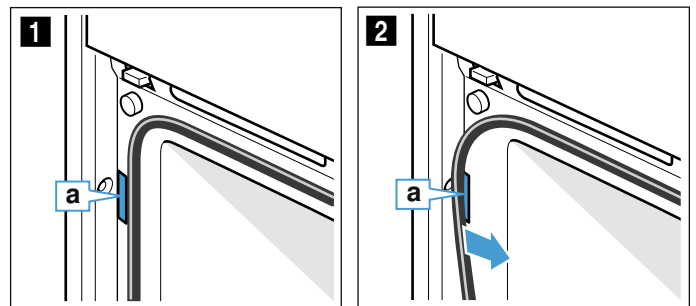
Tähelepanu!

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

Pärast puhastamist

Pärast puhastamist kontrollige, kas ukse tihend on vasakul ja paremal õiges asendis (joonis 1).

Kui ukse tihend on distantspiiriku **a** peal, lükake ukse tihend sisse distantspiiriku **a** kõrvale (joonis 2).



Seadme hoidmine puhtana

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

⚠ Hoiatus – Tuleoht!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida. Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

Nõuanded

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



Puhastusfunktsioon

Seadmel on EasyClean ja katlakivi eemaldamise funktsioon. Ahju puhastamiseks kasutage puhastusabi EasyClean. EasyClean leotab esmalt mustust. Seejärel on seda kergem eemaldada. Katlakivi eemalduse režiimil eemaldate aurutist katlakivi.

EasyClean

Puhastusabi EasyClean hõlbustab ahju puhastamist. Nõudepesuvahendi lahuse aurustumisega leotatakse mustus esmalt lahti. Seejärel on seda kergem eemaldada.

Hoiatus – Põletusoht!

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

Käivitamine

Märkused

- Puhastusabi "EasyClean 
 saab käivitada vaid siis, kui ahi on külm (toatemperatuur) ja ahju uks on suletud.
- Töötamise ajal ärge ahju ust avage. Vastasel korral puhastusabi "EasyClean 
 katkeb.

1. Võtke lisatarvikud ahjust välja.
2. Segage 0,4 liitrit vett (mitte destilleeritud vett) tilga puhastusvahendiga ja valage ahju põhja.
3. Puudutage puutetundlikku nuppu .
4. Puudutage puutetundlikku nuppu .
5. Nupust  või  valige "EasyClean .
6. Nupust  liikuge järgmisele reale.
7. Puudutage puutetundlikku nuppu . EasyClean käivitub. Ekraanile ilmub järelejäänud aeg.

Lõpetamine

Kui puhastusabi töö on lõppenud, kõlab helisignaali ja seadme töö lõpeb automaatselt.

Kui avate seadme ukse, lülitub sisse ahjuvalgustus, et ahjukambris oleks kergem teha järelpuhastust. Jääkvesi tuleb ahjust võimalikult kiiresti eemaldada. Ärge jätke jääkvett ahju pikemaks ajaks (nt terveks ööks). Ahju ei tohi kasutada, kui ahjukamber on veel märg või niiske.

Järeldamine

1. Avage seadme uks ja eemaldage jääkvesi vett imeva käsna abil.
2. Puhastage ahju 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. Lülitage seade puutetundlikust nupust  välja.
5. Avage seadme uks, nii et see on fikseeritud asendis (ca 30°), ja jätke see umbes 1 tunniks avatuks, et emailpinnad ahjus kuivaksid. Teise võimalusena saate läbi viia ka ahju kiirkuivatuse.

Ahju kiirkuivatuse läbiviimine

1. Avage seadme uks pärast puhastusassistendi lõpulejõudmist fikseerumisasendis (ca 30°).
2. Puudutage puutetundlikku nuppu .
3. Käivitage CircoTherm kuum õhk temperatuuril 50 °C.
4. 5 minuti pärast lülitage seade välja ja sulgege seadme uks.

Suurema mustuse eemaldamine

Eriti tõrksate plekkide eemaldamiseks on mitu võimalust.

- Laske nõudepesuvahendi lahusel mõnda aega toimida, enne kui käivitate puhastusabi.
- Enne puhastusabi käivitamist hõõruge määrdunud siledad pinnad puhastusvahendiga sisse.
- Korrake puhastusabi funktsiooni, kui ahi on jahtunud.

Katlakivi eemaldamine

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

Katlakivi eemaldamine koosneb mitmest etapist. Hügieeni kaalutlustel peab katlakivi eemaldamise programm olema täielikult lõppenud, et seade oleks taas töövalmis. Katlakivi eemaldamine kestab ühtekokku ca 70 - 95 minutit.

- Eemaldage katlakivi (ca 55 - 70 min), seejärel tühjendage veepaak ja täitke see uuesti
- Esimene loputuskord (ca 9 - 12 min), seejärel tühjendage veepaak ja täitke see uuesti
- Teine loputuskord (ca 9 - 12 min), seejärel tühjendage veepaak ja kuivatage see

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

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

Käivitamine

Tähelepanu!

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

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

1. Segage lahuseks kokku 400 ml vett ja 200 ml katlakivieemaldit.
2. Puudutage puutetundlikku nuppu ①.
3. Võtke veepaak välja ja täitke katlakivieemaldi lahusega.
4. Asetage katlakivieemaldi lahusega täidetud veepaak seadmesse.
5. Sulgege paneel.
6. Puudutage puutetundlikku nuppu ②.
7. Nupust < või > valige "Katlakivi eemaldamine ③".
8. Nupust ∨ liikuge järgmisele reale. Kuvatakse katlakivi eemalduse kestus. Seda ei saa muuta.
9. Nupust ∨ liikuge järgmisele reale.
10. Puudutage puutetundlikku nuppu ④. Seadmest eemaldatakse katlakivi. Kestus hakkab ekraanil nähtavalt jooksmas. Kui katlakivi eemaldus on lõppenud, kõlab helisignaali.

Esimene loputuskord

1. Avage paneel.
2. Võtke veepaak välja, loputage korralikult, täitke veega ja asetage kohale.
3. Sulgege paneel.
4. Puudutage puutetundlikku nuppu ⑤. Seade loputab. Kui loputus on lõppenud, kõlab helisignaali.

Teine loputuskord

1. Avage paneel.
2. Võtke veepaak välja, loputage korralikult, täitke veega ja asetage kohale.
3. Sulgege paneel.
4. Puudutage puutetundlikku nuppu ⑥. Seade loputab. Kui loputus on lõppenud, kõlab helisignaali.

Järeldupuhastamine

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

Kanderaamistikud

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

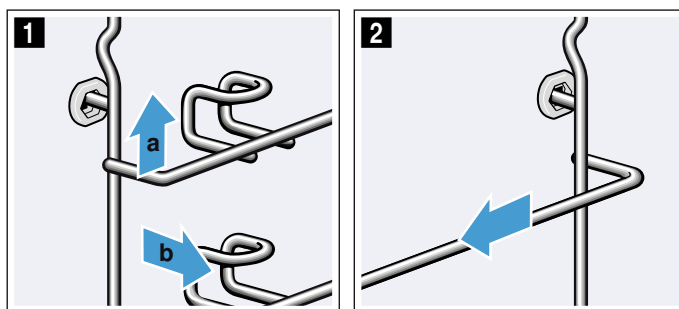
Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek

⚠ Hoiatus – Põletusoht!

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

Kanderaamistike mahavõtmine

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

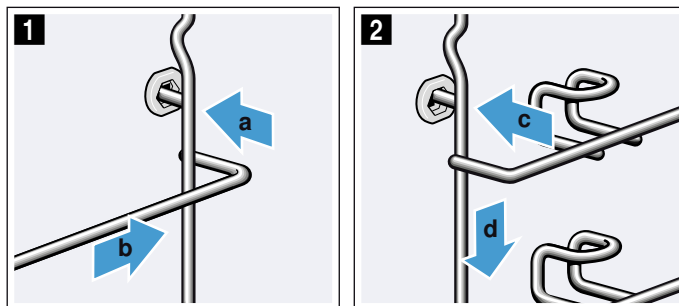


Puhastage kanderaamistikke pesuvahendi ja käsnaga. Tõrksa mustuse korral kasutage harja.

Kanderaamistike paigaldamine

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

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



Seadme uks

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

Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

⚠ Hoiatus – Vigastamise oht!

Seadme ukse liigendid võivad suure hooga sulguda. Keerake seadme ukse eemaldamise ja paigaldamise sulgurid alati lõpuni.

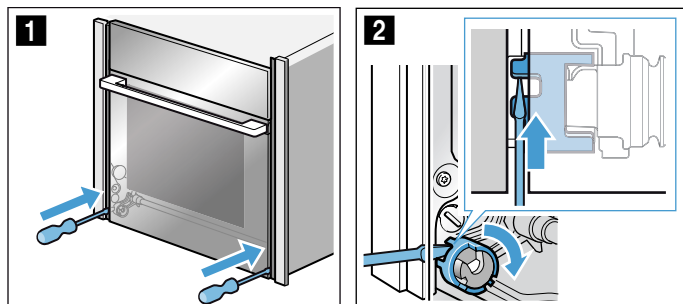
⚠ Hoiatus – Vigastamise oht!

Kui seadme uks eemaldati, ilma et kahte sulgurit oleks lõpuni pööratud, võib liigend sulguda. Ärge puudutage liigendit käega. Pöörduge klienditeenindusse.

Seadme ukse eemaldamine

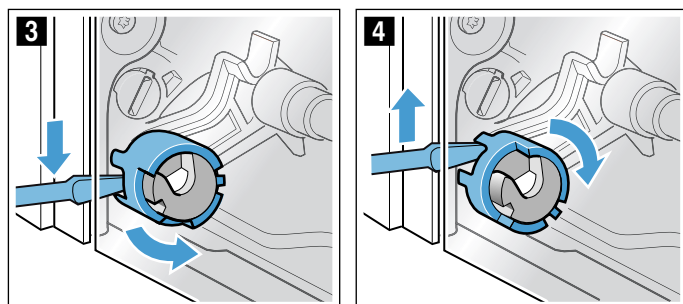
1. Avage vasak ja parem uksekaitse (joonis 1). Selleks hoidke kruvikeerajat horisontaalselt ja lükake uksekaitse (must detail) mõlemalt poolt lõpuni üles (joonis 2).

Nõuanne: Valgustage pilu taskulambiga, et uksekaitse oleks nähtav.

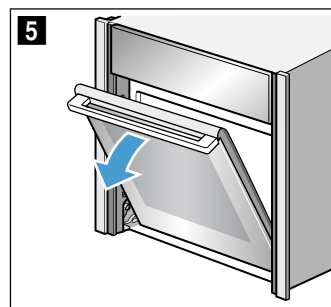


Uksekaitse suletud (joonis 3)

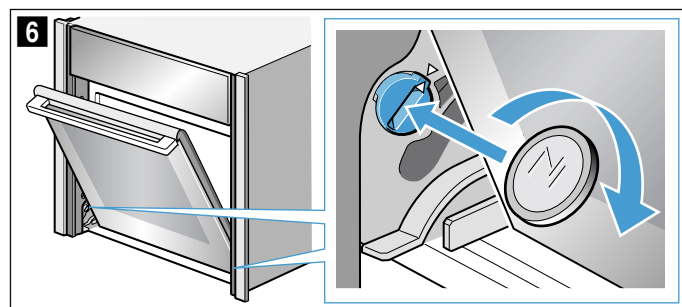
Uksekaitse avatud (joonis 4)



2. Avage ahju uks umbes 45° (joonis 5).

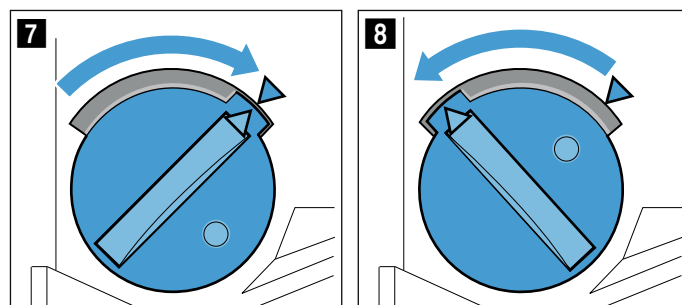


3. Mündi abil keerake mõlemad sulgurid seadme vasakul ja paremal siseküljel lõpuni.
Vasak sulgur: päripäeva
Parem sulgur: vastupäeva
Nooled on suunatud üksteise poole ja sulgur fikseerub tuntavalt kohale (joonis 6).



Vasak sulgur fikseeritud (joonis 7)

Vasak sulgur vabastatud (joonis 8)

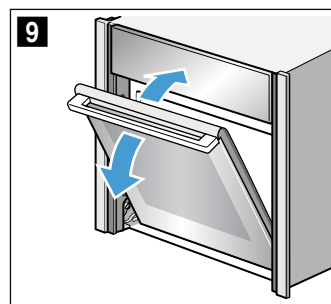


4. Liigutage ahju ust üles ja alla, kuni on kuulda kerget klõpsu (joonis 9). Seadme uks on lukustatud asendis. Seda saab vaid minimaalselt liigutada.

Tähelepanu!

Ukse hingede kahjustus. Ärge avage ega sulgege lukustatud asendis olevat ust jõuga.

Kui olete lukustatud asendis oleva ukse jõuga avanud või sulgenud, pöörduge hooldekeskusse.



⚠ Hoiatus**Vigastuste oht!**

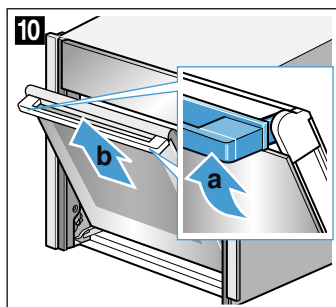
Ukse käepide võib murduda. Ärge hoidke ega kandke seadet, hoides kinni ukse käepidemest. Ukse kandmiseks või eemaldamiseks hoidke ust mõlema käega vasakult ja paremalt poolt.

5. Hoidke ust kahe käega vasakult ja paremalt poolt ning keerake käepidet kergelt üles **a**, kuni ukse saab suunaga üles maha võtta **b**. (joonis 10).

⚠ Hoiatus**Vigastuste oht!**

Ahju ukse mahakukkumine.

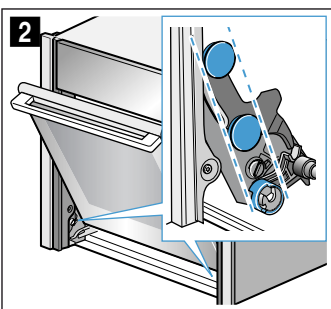
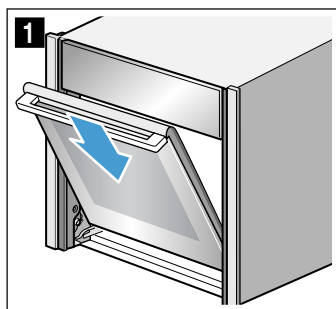
Ahju uks kaalub 7 - 10 kg. Käsitsege ust ettevaatlikult.



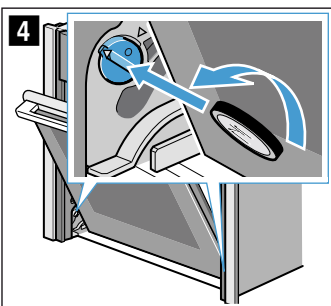
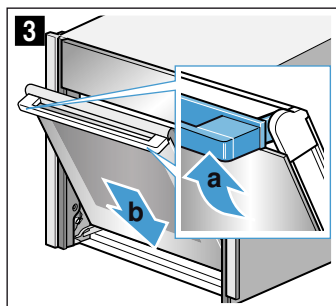
6. Asetage ahju uks ühetasasele, pehmele ja puhtale alusele.

Seadme ukse paigaldamine

1. Libistage seadme uks üheaegselt vasakul ja paremal olevatele juhtrullikutele (joonis 1 ja joonis 2).
Veenduge, et uks ei ole viltu ja on tervenisti kohale fikseerunud.



2. Keerake ukse käepidet pisut üles **a** (joonis 3). Seadme uks nihkub lõpuks täielikult alla **b** (joonis 3).
3. Mündi abil lõdvendage seadme ukse mõlemad sulgureid (joonis 4).



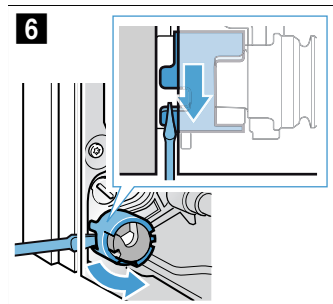
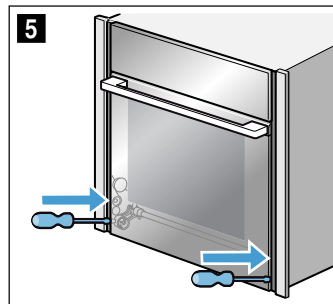
Vasak sulgur: vastupäeva
Parem sulgur: päripäeva

4. Avage ahju uks pisut rohkem, kuni on kuulda kergest klõpsu. Sulgege seadme uks.

⚠ Hoiatus**Sulgemata uksekaitsmed tekitavad vigastuste ohu!**

Seadme uks võib lahti tulla. Võite ennast vigastada ning seadme uks võib kahjustada saada. Pärast paigaldamist sulgege alati vasak ja parem uksekaitse.

5. Sulgege vasak ja parem uksekaitse (joonis 5). Selleks hoidke kruvikeerajat horisontaalselt ja lükake uksekaitse mõlemalt poolt lõpuni alla (joonis 6).

**Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine**

Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

Selleks peate ahju ukse esmalt eemaldama (vt punkti "Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine")

⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

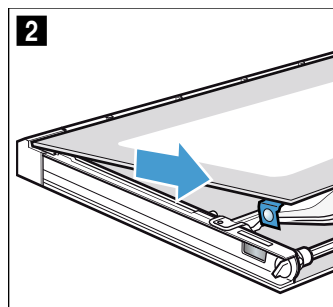
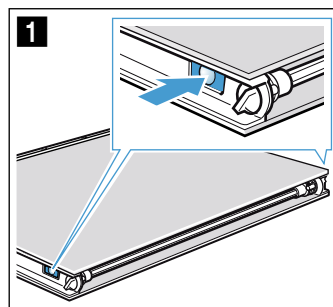
⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega. Kandke kaitsekindaid.

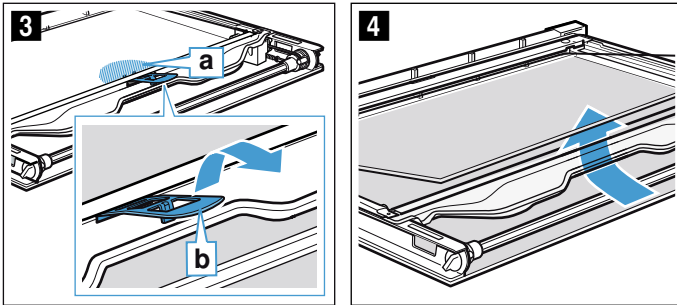
Eemaldamine

Märkus: Eemaldatud klaasid asetage ühetasasele, pehmele ja puhtale alusele.

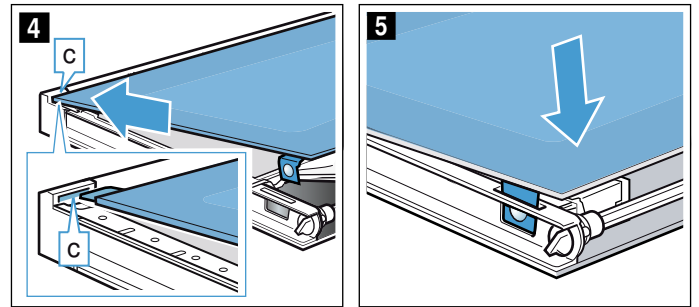
1. Võtke ahju uks maha.
2. Asetage ahju uks ühetasasele, pehmele ja puhtale alusele nii, et esikülg jääb alla.
3. Suruge ukse vasakule ja paremale küljele väljastpoolt seni, kuni siseklaas mõlemalt poolt lahti tuleb (joonis 1).
4. Kergitage siseklaasi ettevaatlikult ja võtke noole suunas välja (joonis 2).



5. Suruge vaheklaas kohast **a** alla, kergitage hoidikut **b** ettevaatlikult, kuni seda saab välja tõmmata (joonis **3**).
6. Kergitage pisut vaheklaasi alt (joonis **4**) ja võtke see välja.



3. Torgake siseklaas vasakult ja paremalt hoidikusse **c** (joonis **4**).
4. Suruge sisemine klaas ülalt kohale (joonis **5**).



7. Puhastage kõik klaasid mõlemalt poolt klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.



Hoiatus

Vigastuste oht!

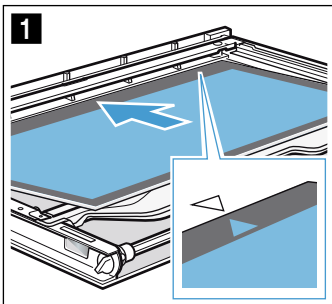
Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või kühüriva toimega puhastusvahendeid.

8. Kuivatage ukseklaasid ja asetage uuesti kohale.

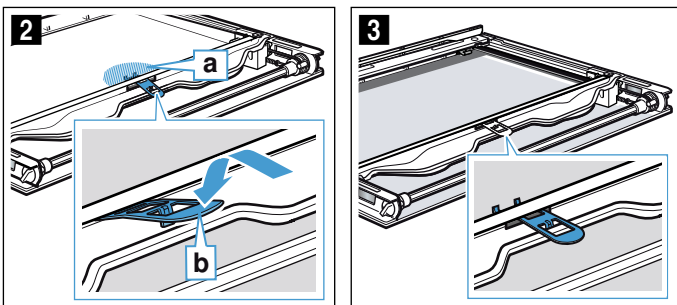
Paigaldamine

Märkus: Paigaldamisel veenduge, et asetate ukseklaasid kohale õiges järjestuses.

1. Asetage vaheklaas kohale ja lükake noole suunas, kuni see läheb raami sisse. Vaheklaasil olev nool peab ühtima raamil oleva noolega (joonis **1**).



2. Suruge vaheklaas kohast **a** alla, lükake hoidik **b** diagonaalselt sisse ja suruge alla, kuni see fikseerub kohale (joonis **2**).
Hoidik on paigas (joonis **3**).



Mida teha tõrgete korral?

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

Nõuanne: Kui roog ei peaks kõige paremini õnnestuma, tutvuge peatükiga "Teie jaoks meie köögistuudios testitud". Sealt leiate toiduvalmistamise kohta palju nõuandeid ja juhiseid.

Hoiatus – Vigastuste oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud. Ärge üritage seadet ise parandada. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, siis võtke ühendust hooldekeskusega.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Tõrgete tabel

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Seadme elektroonikat tohib parandada vaid spetsialist.
- Seadme elektroonika parandamisel peab seade olema vooluvõrgust lahutatud. Vajutage elektrikilbis olevale automaatlülile või keerake elektrikork välja.

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhised/kõrvaldamine
Seade ei tööta	Toitepistik ei ole ühendatud pistikupesassa	Ühendage seade vooluvõrguga
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad
	Kaitse on defektne	Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras
Auruga režiim või katlakivi eemaldus ei käivitu või katkeb	Veepaak on tühi	Täitke veepaak
	Paneel on avatud	Sulgege paneel
	Katlakivi eemaldus blokeerib auruga funktsioonid	Eemaldage katlakivi
	Sensor on defektne	Pöörduge hooldekeskusesse
Pärast funktsiooni sisselülitamist ilmub ekraanile teade, et temperatuur on liiga kõrge	Seade ei ole piisavalt jahtunud	Laske seadmel jahtuda ja lülitage funktsioon uuesti sisse
Seade annab märku loputamise vajadusest	Katlakivi eemaldamise ajal katkes vooluvarustus või lülitati seade välja	Pärast seadme sisselülitamist loputage kaks korda
Seade annab märku katlakivi eemaldamise vajadusest, ilma et eelnevalt kuvataks loendurit	Väljareguleeritud vee kareduse vahemik on liiga madal	Eemaldage katlakivi Kontrollige väljareguleeritud vee kareduse vahemikku ja vajaduse korral kohandage seda
Nupud vilguvad	Normaalne nähtus, mis on tingitud juhtpaneeli taga olevast kondensaatniiskusest	Nuppude vilkumine lõpeb niipea, kui kondensaatniiskus on aurustunud
Auruga kuumutusviiside kasutamisel jääb roog liiga mahlaselt või muutub liiga kuivaks	Valitud on auru väärtus intensiivsusest	Valige auru kõrgem või madalam intensiivsuseaste
Ekraanile ilmub "Täita veepaak", kuigi veepaak on täis	Paneel on avatud	Sulgege paneel
	Veepaak ei ole kohale fikseerunud	Laske veepaagil kohale fikseeruda → "Aur" lk 16
	Sensor on defektne	Pöörduge hooldekeskusesse
	Veepaak on alla kukkunud. Rappumise tõttu on veepaagi sisemuses olevad detailid lahti tulnud, veepaak ei ole hermeetiline.	tellige uus veepaak
Paneel paagi eemaldamiseks ei avane	Toitepistik ei ole ühendatud pistikupesassa	Ühendage seade vooluvõrguga
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad
	Kaitse on defektne	Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras
	Puutetundliku nupu  sensor on defektne	Pöörduge hooldekeskusesse Vajaduse korral tühjendage veepaak: avage seame uks, võtke sõrmedega paneeli paremast ja vasakust küljest kinni ning tõmmake paneel välja
Aurutamisel väljub ventilatsiooniavast auru	Normaalne protsess	Ei ole võimalik

Aurutamisel tekib väga palju auru	Seade kalibreeritakse automaatselt	Normaalne protsess
Aurutamisel tekib korduvalt väga palju auru	Seade ei saa lühikese aurutamisaaja puhul automaatselt kalibreeruda	Lähtestage seade vaikimisi seadistustele ja korra kalibreerimist
Seadet ei saa sisse lülitada, ekraanil kuvatakse sümbolit 	Automaatne lapselukk on aktiveeritud	Hoidke nuppu  all, kuni sümbol  kustub
Sisselülitatud seadet ei saa käsitseda, ekraanil kuvatakse sümbolit 	Lapselukk on aktiveeritud	Hoidke nuppu  all, kuni sümbol  kustub
Seade ei kuumene, ekraanile ilmub 	Põhiseadistustes on aktiveeritud demorežiim	Lahutage seade umbes 10 sekundiks vooluvõrgust (lülitage välja seadme kaitse) ja inaktiveerige seejärel 3 minuti jooksul põhiseadistustes demorežiim. → "Põhiseaded" lk 22
Küpsetamisel kõlab paugusarnane heli	Külma/sooja-efekt sügavkülmutatud toiduainete puhul, mis on tingitud veeaurust	Ei ole võimalik
Ekraanile ilmub "D" või "E", nt D0111 või E0111	Tehniline probleem	Lülitage seade välja ja uuesti sisse Kui teade ilmub uuesti, pöörduge hooldekeskusse. Tehke teatavaks täpne veateade ning seadme E-number.

Maksimaalne tööaeg on ületatud

Seade lõpetab töötamise automaatselt, kui kestust ei ole seatud ja kui seadistust ei ole pikemat aega muudetud.

Automaatse seiskumiseni jääv täpne aeg oleneb valitud seadistustest.

Seadme ekraanile ilmub teade töö automaatse lõpetamise kohta. Seepeale töö katkeb.

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

Ahjulambid

Ahju on valgustiks paigaldatud üks või mitu vastupidavat LED-lampi.

Kui LED-lamp või klaasist kate peaks siiski katki minema, pöörduge hooldekeskusesse. Lambi katet ei tohi eemaldada.

Hooldekeskus

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

E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile oma seadme täielik tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate paneeli avades paremalt poolt. Selleks puudutage puudetundlikku nuppu . → "Aur" lk 16



The diagram shows a control panel with three main fields: E-Nr, FD, and Z-Nr. Each field is represented by a series of small squares, likely representing individual characters or segments. Below these fields is a 'Type:' label followed by another series of small squares.

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

E-nr

FD-nr

Hooldekeskus 

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

Meie köögistuudios katsetatud

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

Märkus: Toidu valmistamisel võib ahju tekkida rohkelt veeauru.

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

Aurutamisel või auruga kuumutusviisi kasutamisel on ahjus rohke auru teke eesmärgipärane. Kui ahi on jahtunud, pühkige ahi kuivaks.

Silikoonvormid

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

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

Auruga küpsetamiseks ja aurutamiseks silikoonvormid ei sobi.

Koogid ja väikesed küpsetised

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

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

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

Auruga küpsetamine

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

Auruga küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

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

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

Mitmel tasandil küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamine:

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

Kolmel tasandil küpsetamine:

- Küpsetusplaat: tasand 4
Universaalpann, tasand 3
Küpsetusplaat: tasand 1

Neljal tasandil küpsetamine:

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

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

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

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

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

Auruga küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

Küpsetuspaber

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

Soovitused seadistused

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

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

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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  CircoTherm kuum õhk
-  Ültalt-/altkuumutus
-  Pitsarežiim
-  Leivaküpsetusrežiim

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Vormikoogid						
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	2		140-160	-	50-70
Keeks, lihtne	Ümar/piklik vorm	2		150-160	1	50-70
Keeks, lihtne, 2 tasandit	Ümar/piklik vorm	3+1		140-160	-	60-80
Keeks, hõrk	Ümar/piklik vorm	2		150-170	-	60-80
* eelkuumutada						
** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Auru in- tensiivs- aste	Kestus minutites
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Lahtikäiv keeksivorm	2	≡	160-180	-	40-60
Puuviljakook liivatainast, hõrk	Lahtikäiv keeksivorm	2	⌘	150-170	-	40-60
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	3	⌘	150-170	-	20-30
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	2	⌘	150-160	1	25-35
Puuvilja- või kohupiimatort muretaina- põhjaga	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2	≡	170-190	-	60-80
Šveitsipärane plaadikook	Pitsapann	3	≡	220-240	-	35-45
Šveitsipärane plaadikook	Pitsapann	3	⌘	170-190	-	45-55
Pirukas	Pirukavorm, mustast metallist	3	⌘	190-210	-	25-40
Pirukas	Pirukavorm, mustast metallist	3	☞	200-220	1	30-40
Keeks	Keeksivorm	2	⌘	150-160	-	50-70
Keeks	Keeksivorm	2	⌘	150-160	1	60-70
Pärmitainakook	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2	⌘	150-160	-	20-30
Pärmitainakook	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2	⌘	150-160	2	25-35
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	3	⌘	160-180*	-	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	2	⌘	150-160	1	20-35
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2	⌘	160-170*	-	25-35
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2	⌘	150-160	1	10
					-	20-30
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2	⌘	150-170*	-	30-50
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2	⌘	150-160	1	10
					-	25-35
Plaadikoogid						
Kattega keeks	Küpsetusplaat	3	⌘	150-170	-	25-40
Kattega keeks	Küpsetusplaat	3	⌘	160-170	1	30-40
Keeks, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⌘	140-160	-	30-50
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3	≡	170-190	-	25-35
Muretainakook kuiva kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⌘	160-170	-	35-45
Muretainakook mahlase kattega	Universaalpann	3	≡	160-180	-	55-65
Muretainakook mahlase kattega	Universaalpann	3	⌘	150-170	-	55-85
Šveitsipärane plaadikook	Universaalpann	3	≡	200-210	-	40-50
Šveitsipärane plaadikook	Universaalpann	3	⌘	170-190	-	45-55
Pärmitainakook kuiva kattega	Universaalpann	3	≡	160-180*	-	10-15
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3	⌘	150-160	1	20-30
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasan- dit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⌘	150-170	-	20-30
Pärmitainakook mahlase kattega	Universaalpann	3	≡	180-200	-	30-40
Pärmitainakook mahlase kattega	Universaalpann	3	⌘	160-170	-	40-50
Pärmitainakook mahlase kattega, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⌘	150-170	-	45-60
Palmiksai, kringel	Küpsetusplaat	2	⌘	150-160	-	30-40
Palmiksai, kringel	Küpsetusplaat	2	⌘	150-160	2	25-35
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3	⌘	180-200*	-	8-15
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3	⌘	180-200*	1	10-15
* eelkuumutada						
** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Auru in- tensiivsu- saste	Kestus minutites
Stritsel 500 g jahust	Küpsetusplaat	3		150-170	-	55-65
Stritsel 500 g jahust	Universaalpann	3		140-150	2	80-90
Struudel, magus	Universaalpann	2		170-180	-	50-60
Struudel, magus	Universaalpann	3		180-190	2	50-60
Struudel, külmutatud	Universaalpann	3		200-220	-	35-45
Struudel, külmutatud	Universaalpann	3		180-200	1	35-45
Väikesed küpsetised						
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		160**	-	20-30
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150**	-	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150**	-	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	4+3+1		140**	-	35-45
Muffinid	Muffiniplaat	3		160-180*	-	15-25
Muffinid	Muffiniplaat	3		150-160	1	25-35
Muffinid, 2 tasandit	Muffiniplaadid	3+1		160-180*	-	15-30
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		150-170	-	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	2	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	25-40
Lehttainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		170-190*	-	20-35
Lehttainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220*	1	15-25
Lehttainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		170-190*	-	20-45
Lehttainaküpsetis, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	4+3+1		170-190*	-	20-45
Lehttainaküpsetis, õhuke, 4 tasandit	4 resti	4+3+2+1		180-200*	-	20-35
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		190-210	-	30-40
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		200-220*	1	25-35
Keedutainaküpsetis, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	-	35-45
Täidisega küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	-	20-30
Täidisega küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	1	25-35
Küpsised						
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150**	-	25-40
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150**	-	25-40
Väikesed küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150**	-	30-40
Väikesed küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	4+3+1		130-140**	-	35-55
Küpsised	Küpsetusplaat	3		150-160	-	15-25
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-160	-	15-30
Küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-160	-	15-30
Küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	4+3+1		140-160	-	15-30
Besee	Küpsetusplaat	3		90-100*	-	100-130
Besee, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-100*	-	100-150
Mandliküpsised	Küpsetusplaat	3		90-110	-	20-40
Mandliküpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-110	-	25-45
* eelkuumutada						
** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						

Nõuandeid küpsetamiseks

Soovite teada saada, kas kook on küps.	Torgake umbes puidust tikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku. Või reguleerige temperatuur 10 °C madalamaks ja pikendage küpsetusaega. Kasutage märgitud komponente ja järgige esitatud juhiseid.
Kook on keskelt kõrgeks kerkinud, kuid on servadest madalam.	Määrige rasvaine kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake kook ettevaatlikult noaga lahti.
Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre.	Järgmisel korral kasutage universaalpanni.
Pärmitainast väikesed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge kinni.	Küpsetised peavad olema üksteisest ca 2 cm kaugusel. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Kook on liiga kuiv.	Valige järgmisel korral 10°C võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Kook on liiga hele.	Kui tasand ja nõu on õiged, pikendage küpsetusaega või tõstke temperatuuri.
Kook on pealt liiga hele, aga alt liiga pruun.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale.
Kook on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra madalamale. Valige madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Vormikook läheb tagant liiga pruuniks.	Ärge asetage küpsetusvormi otse ahju tagaseina äärde, vaid lisatarviku keskele.
Kook on igalt poolt liiga tume.	Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Kook või küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud.	Järgmisel korral valige pisut madalam temperatuur. Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Lõigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuurseks. Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees. Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuursed ja ühepaksused.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis rohkem pruunistunud kui alumisel.	Mitmel tasandil küpsetamiseks kasutage alati kuumutusviisi CircoTherm kuum õhk. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.
Kook näeb hea välja, kuid on seest veel nätske.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul laske põhjal eelnevalt küpseda. Puistage põhjale mandleid või riivsaia ja seejärel tõstke peale kate.
Kook ei tule kummutamisel vormist välja.	Laske koogil pärast küpsetamist veel 5 kuni 10 minutit jahtuda. Kui kook ei tule ikka veel lahti, lõigake kook vormi küljest noaga ettevaatlikult lahti. Kummutage kook alusele ja niisutage vormi mitu korda märja, külma rätikuga. Järgmisel korral määrige vormi ja puistake üle paneerimisjahuga.

Leib ja sai

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

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

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

Auruga küpsetamine

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

Auruga küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

Kahel tasandil küpsetamine

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

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

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

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

Auruga küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

Küpsetuspaber

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

Sügavkülmutatud tooted

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

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

Soovituslikud seadistused

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

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

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

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

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märg. Pange roog ja tarvik ahju alles pärast ahju eelkuumutamist. Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

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

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

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

Tähelepanu!

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  CircoTherm kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Termogrill
-  Pitsarežiim
-  Leivaküpsetusrežiim
-  Laiapinnaline grill

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Auru in- tensiivsu- saste	Kestus minutites
Leib						
Sai, 750 g	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Sai, 750 g	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Segajahust leib, 1,5 kg	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Segajahust leib, 1,5 kg	Universaalpann või piklik vorm	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Täisteraleib, 1 kg	Universaalpann	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Täisteraleib, 1 kg	Universaalpann	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
* eelkuumutada						

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Lavašš	Universaalpann	3	≡	230-250	-	20-30
Lavašš	Universaalpann	3	≡	220-230	3	20-30
Kuklid						
Eelküpsetatud kuklid või baguetid	Universaalpann	3	☞	180-200	-	10-15
Eelküpsetatud kuklid või baguetid	Küpsetusplaat	3	≡	200-220	2	10-20
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3	☞	150-170*	-	15-25
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3	≡	150-170	3	25-35
Kuklid, magusad, värsked, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☞	150-170*	-	20-30
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3	☞	170-190	-	20-30
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3	☞	200-220	2	20-30
Baguetid, eelküpsetatud, jahutatud	Universaalpann	3	☞	180-200	-	20-30
Baguetid, eelküpsetatud, jahutatud	Küpsetusplaat	3	≡	200-220	1	10-20
Kuklid, baguetid regenereerimine	Rest	2	☞	150-160*	-	10-20
Kuklid, külmutatud						
Eelküpsetatud kuklid või baguetid	Universaalpann	3	☞	180-200	-	10-15
Eelküpsetatud kuklid või baguetid	Küpsetusplaat	3	≡	180-200	1	15-25
Saiakesed	Universaalpann	3	☞	180-200	-	20-25
Saiakesed	Küpsetusplaat	3	≡	210-230	1	18-25
Croissant	Universaalpann	3	☞	170-190	-	30-35
Croissant	Küpsetusplaat	3	☞	180-200	1	20-25
Kuklid, baguetid regenereerimine	Rest	2	☞	160-170	-	10-20
Röstsai						
Üleküpsetatud röstsai, 4 tk	Rest	3	☞	190-210	-	10-15
Üleküpsetatud röstsai, 12 tk	Rest	3	☞	230-250	-	10-15
Röstsai pruunistamine (mitte eelkuumutada)	Rest	4	☞	275	-	4-6
* eelkuumutada						

Pitsa, quiche ja soolased pirukad

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

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

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

Auruga küpsetamine

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

Auruga küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.

Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine

Ühel tasandil küpsetamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

Mitmel tasandil küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamine:

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

Neljal tasandil küpsetamine:

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

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

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

Rohke kattega pitsa küpsetamiseks kasutage universaalpanni.

Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

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

Auruga küpsetamisel peavad küpsetusvormid olema kuumus- ja aurukindlad.

Küpsetuspaber

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

Sügavkülmutatud tooted

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

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

Soovitused seadistused

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

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

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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  CircoTherm kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Pitsarežiim
-  Leivaküpsetusrežiim

Auru intensiivsusestmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Pitsa						
Pitsa, värsk	Küpsetusplaat	3		200-220	-	25-35
Pitsa, värsk, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		180-200	-	35-45
Pitsa, värsk, õhukesepõhjaline	Pitsapann	2		220-230	-	20-30
Pitsa, külmutatud	Rest	3		190-210	-	10-15
Pitsa, külmutatud						
Pitsa, õhukesepõhjaline, 1 tk	Rest	3		190-210	-	15-20
Pitsa, õhukesepõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		190-210	-	20-25
Pitsa, paksupõhjaline, 1 tk	Rest	3		180-200	-	20-25
Pitsa, paksupõhjaline, 2 tk	universaalpann + rest	3+1		190-210	-	20-30
Pitsa-baguette	Rest	3		200-220	-	15-20
* eelkuumutada						

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Minipitsad	Universaalpann	3		180-200	-	15-20
Minipitsad, Ø7 cm, 4 tasandil	4 resti	4+3+2+1		180-200*	-	20-30
Soolased pirukad ja quiche						
Soolased pirukad vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Soolased pirukad vormis	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Pirukavorm, mustast metallist	3		190-210	-	30-40
Lahtine pirukas	Universaalpann	3		240-250*	-	10-18
Lahtine pirukas	Universaalpann	2		200-220*	2	15-25
Suur pirukas	Ahjuvorm	2		190-200	-	30-45
Suur pirukas	Ahjuvorm	2		170-190	-	50-70
Empanada	Universaalpann	3		180-190	-	30-45
Empanada	Universaalpann	2		170-190	2	30-40
Kihiline pirukas	Universaalpann	2		180-200	-	35-45
Kihiline pirukas	Universaalpann	1		200-220*	-	20-30
* eelkuumutada						

Vormiroog ja suflee

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

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

Tasandid

Kasutage alati märgitud tasandeid.

Võite küpsetada ühel tasandil vormides või universaalpannil.

■ Vormid restil: tasand 2

■ Universaalpann: tasand 2

Suflee valmistamiseks kasutage auruga kuumutusviisi. Teil ei ole vaja veevanni. Asetage väikesed vormid aukudega aurutamisplaadile, suurus XL, või restile.

Toiduained, mida tavaliselt valmistatakse veevannis, katke fooliumiga.

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

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann

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

Nõu

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

Auruga küpsetamisel peavad vormid olema kuumus- ja aurukindlad.

Soovitused seadistused

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

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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  CircoTherm kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Termogrill
-  Pitsarežiim
-  Aurutamine

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsustaste	Kestus minutites
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	2		170-190	-	35-50
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	Ahjuvorm	2		150-170	2	40-50
Vormiroog, magus	Ahjuvorm	2		160-180	-	40-50
Vormiroog, magus	Ahjuvorm	2		170-190	-	40-60
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	2		160-180	-	50-60
Lasanje, värsked, 1 kg	Ahjuvorm	2		170-180	2	35-45
Lasanje, külmutatud, 400 g	Rest	2		190-210	-	30-35
Lasanje, külmutatud, 400 g	Kaaneta nõu	2		180-190	2	40-50
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm paksune	Ahjuvorm	2		160-190	-	50-70
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm paksune	Ahjuvorm	2		160-170	3	50-60
Kartuligratään, toored komponendid, 4 cm kõrgune, 2 tasandil	Ahjuvorm	3+1		150-170	-	60-80
Suflee	Ahjuvorm	2		160-180*	-	35-45
Suflee	Ahjuvorm	2		170-180	2	30-40
Suflee	Portsjonvormid	3		100	-	40-45
* eelkuumutada						

Linnuliha

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

Küpsetamine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

Asetage universaalpann koos sellele asetatud restiga ettenähtud tasandile. Veenduge, et rest on universaalpannil õigesti. → "Tarvikud" lk 12

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

Küpsetusnõus küpsetamine

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

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

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist hautamisnõud peegeldavad soojust nagu peegel ja on vaid mööndustega sobivad. Linnuliha küpseb

aeglasemalt ja pruunistub vähem. Valige kõrgem temperatuur ja/või pikem küpsemisaeg.

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

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

Kaanega kaetud nõu

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

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

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

Auruga küpsetamine

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

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

Lülitage auru lisandumine sisse vastavalt tabelis toodud juhistele. Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis,

kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

Aurutamine

Kanatükkide puhul on küpsetustulemus aurutamisküpsustulemusele parem kui auruga küpsetamisel. Need jäävad eriti mahlaseks. Enne aurutamist võite kanatükke pruunistada, sellisel juhul lüheneb küpsetusaeg.

Suuremate tükkide puhul on kuumenemisaeg ja küpsemisaeg pikem. Kui kasutate mitut ühesuurust tükki, pikeneb kuumenemisaeg, mitte aga küpsemisaeg.

Kanatükke ei ole vaja keerata.

Kasutage aukudega aurutamisplaati, suurus XL, ja asetage selle alla universaalpann. Võite kasutada ka klaaspanni ja asetada selle restile.

Grillimine

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

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

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

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

Märkused

- Grilliküttekeha lülitub pidevalt sisse ja välja, see on normaalne. Kui tihti see juhtub, see sõltub seadme temperatuurist.
- Grillimisel võib tekkida suitsu.

Soovituslikud seadistused

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

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

Tabelist leiate linnuliha jaoks sobivad andmed. Kui soovite küpsetada raskemat lindu, kasutage kindlasti madalamat temperatuuri. Mitme tüki puhul lähtuge küpsetusaja valimisel kõige raskema tüki kaalust.

Üksikud tükid peaksid olema ligikaudu ühesuurused.

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

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

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

Nõuanded

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  CircoTherm kuum õhk
-  Ülalt/altkuumutus
-  Termogrill
-  Pitsarežiim
-  Laiapinnaline grill
-  Aurutamine

Auru intensiivsustasemed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsustase	Kestus minutites
Kana						
Kana, 1 kg	Rest	2		200-220	-	60-70
Kana, 1 kg	Rest	2		190-210	2	50-60
Kanafilee, 150 g tükk	Rest	4		275*	-	15-20
Kanafilee (aurutada)	Auruküpsetusnõu	3		100	-	15-25
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	3		220-230	-	30-35
Kanatükid, 250 g tükk	Rest	3		200-220	2	30-45
Kananagitsad, külmutatud	Universaalpann	3		190-210	-	20-25
* 5 minutit eelkuumutada						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Broiler, 1,5 kg	Rest	2		200-220	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Rest	2		180-200	2	65-75
Part & hani						
Part, täitmata, 2 kg	Rest	1		180-200	-	90-110
Part, täitmata, 2 kg	Rest	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Pardirind, 300 g tükk	Rest	3		230-250	-	25-30
Pardirind, 300 g tükk	Rest	3		220-240	2	25-30
Hani, 3 kg	Rest	2		160-180	-	120-150
Hani, 3 kg	Rest	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	2		210-230	-	40-50
Hanekoivad, 350 g tükk	Rest	3		190-200	2	45-55
Kalkun						
Noor kalkun, 2,5 kg	Rest	2		180-200	-	70-90
Noor kalkun, 2,5 kg	Rest	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Kalkunifilee, kondita, 1 kg	Kaanega kaetud nõu	2		240-250	-	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Rest	2		180-200	-	80-100
Kalkunikints, kondiga, 1 kg	Rest	2		170-180	2	80-100
* 5 minutit eelkuumutada						

Liha

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

Küpsetamine ja moorimine

Taist liha määrige soovi korral õliga või katke see peekoniribadega.

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

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

Küpsetamine restil

Restil läheb liha kõikidest külgedest eriti krõbedaks.

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

Asetage universaalpann koos sellele asetatud restiga ettenähtud tasandile. Veenduge, et rest on universaalpannil õigesti. → "Tarvikud" lk 12

Küpsetamine ja moorimine küpsetusnõus

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

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

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

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

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

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

Kaanega kaetud nõu

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

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

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

Moorimiseks pruunistage liha eelnevalt. Lisage moorimisel tekkivale leemele vett, veini, äädikat vm vedelikku. Nõu põhi peaks olema vedelikuga 1-2 cm kõrguselt kaetud.

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

Liha läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamislõud ja reguleerige temperatuur kõrgemaks.

Küpsetamine ja moorimine auru abil

Teatavad road lähevad auruga küpsetamisel krõbedamaks ega muutu kuivaks.

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

Praadi ei ole vaja keerata.

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

Aurutamine

Liha puhul on küpsetustulemus aurutamiskatsioonil parem kui auruga küpsetamisel, kuid liha ei omanda krõbedat koorikut. See jääb eriti mahlaseks. Enne aurutamist võite lihatükke pruunistada, sellisel juhul lüheneb küpsetusaeg.

Suuremate tükide puhul on kuumenemisaeg ja küpsemisaeg pikem. Kui kasutate mitut ühesuurust tükki, pikeneb kuumenemisaeg, mitte aga küpsemisaeg.

Lihatükke ei ole vaja keerata.

Kasutage aukudega aurutamisplaati, suurus XL, ja asetage selle alla universaalpann. Võite kasutada ka klaaspanni ja asetada selle restile.

Grillimine

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

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

Kasutage võimalikult ühesuurusi, ühepaksuseid ja üheraskuseid grillitavaid toiduaineid. Nii pruunistuvad

need ühtlaselt ja jäävad hästi mahlaseks. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

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

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

Märkused

- Grillküttekeha lülitub pidevalt sisse ja välja, see on normaalne. Kui tihti see juhtub, see sõltub seatud temperatuurist.
- Grillimisel võib tekkida suitsu.

Soovituslikud seadistused

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

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

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

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

Keerake lihatükil teine külg, kui möödunud on ca ½ kuni ¾.

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  CircoTherm kuum õhk
-  Ülalt/altkuumutus
-  Termogrill
-  Laiapinnaline grill
-  Aurutamine

Auru intensiivsustastmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Auru in- tensiivsu- saste	Kestus minutites
Sealiha						
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	-	100-130
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	1	110-130
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	Rest	2		190-200	-	130-140
Kamaraga seapraad, nt aba, 2 kg	Kaaneta nõu	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		220-230	-	70-80
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	1	80-90
Seafilee, 400 g	Rest	3		220-230	-	20-25
Seafilee, 400 g	Kaaneta nõu	3		210-220*	1	25-30
Seafilee, 400 g	Auruküpsetusnõu	3		100	-	18-20
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg (lisada veidi vett)	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	-	70-90
Kondiga suitsukarbonaad, 1 kg	Kaaneta nõu	2		160-170	1	70-80
Sealihaloõigud, 2 cm paksused	Rest	4		275	-	16-20
Sealihamedaljonid, 3 cm paksused (5 min eelkuumutada)	Rest	4		275*	-	10-14
Veiseliha						
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Rest	2		210-220	-	40-50
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	1	50-60
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-220	-	130-160
Veisemoorpraad, 1,5 kg*****	Kaaneta nõu	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Rest	2		220-230	-	60-70
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	1	65-80
Kooreklops**	Kaaneta nõu	2		95	-	120-150
Lihalõik, 3 cm paksune, poolküps	Rest	4		275	-	15-20
Burger, 3-4 cm kõrgune	Rest	4		275	-	25-30
Vasikaliha						
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		160-170	-	100-120
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	1	90-110
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		200-210	-	100-120
Vasikakoot, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	1	100-120
Lambaliha						
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	-	50-80
Lambakints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	1	80-90
Lambaselg kondiga***	Rest	2		180-190	-	40-50
Lambaselg kondiga***	Kaaneta nõu	3		200-210*	1	25-30
* eelkuumutada						
** alguses valada nõusse umbes 200 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada						
*** ilma keeramata						
**** asetage selle alla tasandile 2 universaalpann						
***** alguses valada nõusse ca 100 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Lambakarbonaad****	Rest	4	☞	275	-	14-18
Vorstikesed						
Grillvorstid	Rest	4	☞	275	-	10-15
Viinerid	Auruküpsetusnõu	3	☞	80	-	14-20
Vorstikesed	Auruküpsetusnõu	3	☞	80	-	12-20
Liharoad						
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2	☞	170-180	-	60-70
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2	☞	190-200	1	70-80
* eelkuumutada ** alguses valada nõusse umbes 200 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada *** ilma keeramata **** asetage selle alla tasandile 2 universaalpann ***** alguses valada nõusse ca 100 ml vedelikku, veepaaki tuleb vahepeal vett juurde valada						

Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks

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

Kala

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

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

Kala on küps siis, kui seljauime saab kergesti eemaldada.

Küpsetamine ja grillimine restil

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

Olenevalt kala suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni ½ liitrit vett. Tilkuv vedelik kogutakse kokku. Tekib vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

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

Kasutage võimalikult ühesuursi, ühepaksuseid ja üheraskuseid grillitavaid toiduaineid. Nii pruunistuvad

need ühtlaselt ja jäävad hästi mahlaseks. Asetage grillitavad toiduained otse restile.

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

Märkused

- Grillküttekeha lülitub pidevalt sisse ja välja, see on normaalne. Kui tihti see juhtub, see sõltub seatud temperatuurist.
- Grillimisel võib tekkida suitsu.

Küpsetusnõus küpsetamine ja hautamine

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

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

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

Järgige nõu tootja juhiseid.

Kaaneta nõu

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

Kaanega kaetud nõu

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

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

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

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

Auruga küpsetamine

Teatavad road lähevad auruga küpsetamisel krõbedamaks ega muutu kuivaks.

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

Kala ei ole vaja keerata.

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

Aurutamine

Aurutamisfunktsioonil on kala küpsetamise tulemus eriti hea ja kala jääb eriti mahlane.

Suuremate tükkide puhul on kuumenemisaeg ja küpsemisaeg pikem. Kui kasutate mitut ühesuurust tükki, pikeneb kuumenemisaeg, mitte aga küpsemisaeg.

Kala ei ole vaja keerata.

Kasutage aukudega aurutamiskaati, suurus XL, ja asetage selle alla universaalpann. Võite kasutada ka klaaspanni ja asetada selle restile.

Toiduained, mida tavaliselt valmistatakse veevannis, katke fooliumiga.

Soovitused seadistused

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

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

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

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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  CircoTherm kuum õhk
-  Ülalt/altkuumutus
-  Termogrill
-  Laiapinnaline grill
-  Aurutamine

Auru intensiivsuseastmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Kala						
Terve kala, nt forell 300 g, grillitud	Rest	2		170-190	-	20-30
Terve kala, praetud, 300 g, nt forell	Universaalpann	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell	Auruküpsetusnõu	3		80-90	-	15-25
Kala, grillitud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Rest	2		170-190	-	30-40
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt tursk	Auruküpsetusnõu	3		80-90	-	35-50
Kalafilee						
Naturaalne kalafilee, grillitud	Rest	4		220*	-	15-25
* eelkuumutada						
** Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Naturaalne kalafilee, aurutatud	Auruküpsetusnõu	3		80-100	-	10-16
Kalalõigud						
Kalalõigud, 3 cm paksused**	Rest	4		275	-	10-20
Kala, külmutatud						
Kala, terve, 300 g, nt forell	Auruküpsetusnõu	3+1		80-100	-	20-25
Kanafilee, naturaalne	Kaanega kaetud nõu	2		210-230	-	20-30
Kalafilee, üleküpsetamine	Rest	2		200-220	-	45-60
Kalafilee, üleküpsetamine	Kaaneta nõu	2		200-220	1	35-45
Kalapulgad (vahepeal keerata)	Universaalpann	3		200-220	-	20-30
Kalaroad						
Kalavorm	Ahjuvorm	2		70-80	-	45-80
* eelkuumutada						
** Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann						

Köögivili, lisandid ja muna

Siit leiate andmed värske ja külmutatud köögivilja, kartulite, riisi, teravilja ja munade aurutamise kohta. Peale selle anname Teile juhiseid näiteks sügavkülmutatud friikartulite küpetamiseks.

Aurut.

Kasutage ainult originaaltarvikuid. Kasutage aukudega aurutamiskaarti, suurus XL, ja asetage selle alla universaalpann. Tilkuv vedelik kogutakse kokku.

Ühel tasandil aurutamine

Kasutage tabelites märgitud tasandeid.

Kahel tasandil aurutamine

Kahel tasandil aurutamine sobib suurepäraselt näiteks brokoli ja kartulite üheaegseks valmistamiseks. Kui valmimisajad on eri pikkusega, asetage lühema valmimisajaga toiduaine ahju hiljem.

- Rest ja aurutamiskaart, suurus S, aukudega ja/või aukudega: tasand 4
- Aukudega aurutamiskaart, suurus XL: tasand 3

Nõu

Kui kasutate küpsetusnõud, asetage see restile või aukudega aurutamiskaadile, suurus XL.

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

Toiduained, mida tavaliselt valmistatakse veevannis, katke fooliumiga.

Valmimisaeg ja kogus

Aurutamisel sõltub küpsetusaeg ühe tüki suurusest, aga mitte üldkogusest. Suurema koguse korral pikeneb kuumenemisaeg, mitte aga küpsemisaeg.

Suuremate tükkide puhul on kuumenemisaeg ja küpsemisaeg pikem. Kui kasutate mitut ühesuurust tükki, pikeneb kuumenemisaeg, mitte aga küpsemisaeg.

Juhinduge tabelis toodud ühe tüki suurusest.

Väiksemate tükkide puhul on valmimisaeg lühem,

suuremate puhul pikem. Valmimisaeg sõltub ka kvaliteedist ja küpsusastmest. Seetõttu on esitatud väärtused vaid soovituslikud.

Jaotage toiduained nõus alati ühtlaselt. Erineva kõrguse puhul on aurutamistulemus ebaühtlane. Ärges asetage tundlikke toiduaineid aurutamiskaadile liiga paksult. Pigem kasutage kahte plaati.

Riis ja teravili

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

Küpsetamine ja grillimine

Kasutage ainult originaaltarvikuid.

Ühel tasandil küpsetamine

Kasutage tabelites märgitud tasandeid.

Kahel tasandil küpsetamine

Kasutage kuumutusviisi CircoTherm kuum õhk. Ühel ja samal ajal ahju asetatud plaatidel ei pruugi road valmida üheaegselt.

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

Küpsetuspaber

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

Soovituslikud seadistused

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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  CircoTherm kuum õhk
-  Pitsarežiim
-  Leivaküpsetusrežiim
-  Laiapinnaline grill
-  Aurutamine

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Auru in- tensiivsu- saste	Kestus minutites
Köögivil, värske						
Artišokid, terved, aurutamine	Auruküpsetusnõu	3		100	-	30-35
Lillkapsas, terve, aurutamine	Auruküpsetusnõu	3		100	-	25-35
Brokoliõisikute aurutamine	Auruküpsetusnõu	3		100	-	7-8
Roheliste ubade aurutamine	Auruküpsetusnõu	3		100	-	18-25
Viilutatud porgandite aurutamine	Auruküpsetusnõu	3		100	-	10-20
Viilutatud nuikapsa aurutamine	Auruküpsetusnõu	3		100	-	20-25
Viilutatud porru aurutamine	Auruküpsetusnõu	3		100	-	8-10
Maisitõlvikute aurutamine	Ahjuvorm	3		100	-	30-40
Terve punapeedi aurutamine	Auruküpsetusnõu	3		100	-	43-50
Punase kapsa ribade aurutamine	Auruküpsetusnõu	3		100	-	30-35
Terve valge spargli aurutamine	Auruküpsetusnõu	3		100	-	7-15
Spinati aurutamine	Auruküpsetusnõu	3		100	-	2-3
Suvikõrvitsalõikude aurutamine	Auruküpsetusnõu	3		100	-	3-4
Köögivil, külmutatud						
Spinat	Auruküpsetusnõu	3		100	-	10-25
Lillkapsas	Auruküpsetusnõu	3		100	-	5-8
Rohelised oad	Auruküpsetusnõu	3		100	-	6-10
Brokoli	Auruküpsetusnõu	3		100	-	6-10
Herned	Auruküpsetusnõu	3		100	-	2-15
Porgandid	Auruküpsetusnõu	3		100	-	4-6
Rooskapsas	Auruküpsetusnõu	3		100	-	8-12
Segaköögivil, 1 kg	Auruküpsetusnõu	3		100	-	10-15
Köögiviljaroad						
Grillitud köögivil	Universaalpann	4		275	-	10-15
Köögiviljasegu aurutamine	Portsjonvormid	2		100	-	50-70
Kartulid						
Küpsetatud kartulipoolikud	Universaalpann	3		160-180	-	45-60
Küpsetatud kartulipoolikud	Universaalpann	3		180-190	1	40-50
Koorega kartulid, terved	Auruküpsetusnõu	3		100	-	35-45
Kooritud kartulid, veerandikeks lõigatud	Auruküpsetusnõu	3		100	-	20-25
Klimbid	Auruküpsetusnõu	3		95	-	20-25

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
Kartulitooted, külmutatud						
Kartulirösti	Universaalpann	3		200-220	-	25-35
Kartulitaskud, täidetud	Universaalpann	3		190-210	-	20-30
Kroketid	Universaalpann	3		200-220	-	25-35
Friikartulid	Universaalpann	3		190-210	-	25-35
Friikartulid, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	-	30-40
Riis						
Basmati riis 1:1,5	Madal nõu	3		100	-	20-30
Pikateraline riis 1:1,5	Madal nõu	3		100	-	20-30
Looduslik riis 1:1,5	Madal nõu	3		100	-	35-45
Eelkeedetud riis 1 : 1,5	Madal nõu	3		100	-	15-20
Risotto 1:2	Madal nõu	3		100	-	25-35
Teravili						
Kuskuss 1:1	Madal nõu	3		100	-	6-10
Hirsiterad 1 : 2,5	Madal nõu	3		100	-	25-35
Polenta/maisimanna, 1:5	Madal nõu	3		100	-	7-10
Kruubid 1:3	Madal nõu	3		80-100	-	20-45
Läätsed 1:2	Madal nõu	3		100	-	35-50
Valged oad, leotatud, 1 : 2	Auruküpsetusnõu	3		100	-	65-75
Mannaklimbid	Auruküpsetusnõu	3		95	-	6-10
Muna						
Munaklimbid 2 munast	Kaaneta nõu	2		80	-	14-16
Munad, kõvaks keedetud	Auruküpsetusnõu	3		100	-	10-12
Munad, vedelad	Auruküpsetusnõu	3		100	-	5-8

Magustoidud

Seadmega saate väga lihtsalt valmistada erinevaid magustoite.

Jogurti valmistamine

Võtke kõik tarvikud ja kandraamistikud ahjust välja. Ahi peab olema tühi. Töötamise ajal ärge ahju ust avage.

1. Kuumutage 1 liiter piima (3,5 %) pliidiplaadil temperatuurile 90 °C ja laske jahtuda 40 °C peale. Kauasäiliva piima puhul piisab soojendamisest 40 °C peale.
2. Segage sisse 150 g jogurtit (külmkapitemperatuuril).
3. Valage tassidesse või väikestesse purkidesse ja katke toidukilega.
4. Asetage tassid või purgid ahju põrandale ja valmistage vastavalt tabelile.
5. Pärast valmistamist laske jogurtil külmkapis jahtuda.

Riisipudru valmistamine

1. Kaaluge riis ära ja lisage 2,5-kordne kogus piima.
2. Valage riis ja piim nõusse, nii et kihi paksus on max 2,5 cm.

Suurte koguste puhul võite kasutada ka universaalpanni.

3. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.
4. Pärast valmimist segage läbi. Järelejäänud piim imbib kiiresti pudru sisse.

Kompott

Kaaluge puuviljad ära ja lisage vett ca 1/3 ulatuses puuviljade kogusest. Maitsestage suhkruga ja maitseainetega. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.

Kreembrülee ja karamellikreem

Valage segu 2-3 cm ulatuses vormidesse. Asetage vormid aukudega aurutamisplaadile, suurus XL. Veevann ei ole vajalik. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.

Toiduained, mida tavaliselt valmistatakse veevannis, katke fooliumiga.

Kui vormid on väga paksust materjalist, võib küpsetusaeg pikeneda.

Aurunuudlid

Valmistage pärmitainas vastavalt retseptile ilma kääritamisajata. Asetage vormitud pallid rasvainega määratud aurutamispalaadile, suurus XL, ja laske kerkida. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.

Roog	Lisatarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C / kääritamisrežiim	Kestus minutites
Kreembrülee	Portsjonivormid	3	☁	85	20-30
Karamellkreem	Portsjonivormid	3	☁	85	25-35
Aurutatud nuudlid	Universaalpann	3	☁	100	20-30
Jogurt	Portsjonivormid	Ahju põhi	☐	1	300-360
Riisipuder, 1 : 2,5	Universaalpann	3	☁	100	35-45
Marjakompott, 1/3 vett	Universaalpann	3	☁	100	10-20

Mitme roa üheaegne valmistamine

Oma seadmes saate üheaegselt valmistada mitut rooga, ilma et maitse üle kanduksid või samaaegselt mõjutataks aroomi.

Asetage pikima valmimisajaga roog ahju esimesena ja lisage õigel ajal teised road. Nii valmivad kõik road üheaegselt.

Aurutamine

Mitme roa üheaegse valmistamise puhul auruga pikeneb mõnevõrra valmimisajad, sest igal seadme ukse avamisel väljub ahjust pisut auru ja seda tuleb uuesti üles kuumutada.

Järgige juhiseid selle peatüki vastavates lõikudes:

- üleskuumutusaeg oleneb roogade suurusest ja kaalust
- küpsetusaeg on sõltumatu kogusest
- kasutage aurukindlaid nõusid
- katke suflee kilega kinni
- asetage universaalpann alati tasandile 1

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
TK-lõhefilee	aukudeta auruküpsetusnõu, suurus S	4	☁	100	20
Spargelkapsas	aukudega auruküpsetusnõu, suurus XL	3	☁	100	9
Veerandikes lõigatud kooritud kartulid	aukudega auruküpsetusnõu, suurus S	4	☁	100	25

Eco-kuumutusviisid

CircoTherm Eco ja ülalt/altkuumutus Eco on nutikad kuumutusviisid liha, kala ja küpsetiste säästlikuks valmistamiseks. Seade reguleerib optimaalselt energia lisandumist ahju. Roog valmib etapiviisiliselt jääkkuumuse abil. Nii jääb see mahlasemaks ja ei lähe liialt pruuniks. Olenevalt valmistusviisist ja toiduainest on võimalik säästa energiat. See efekt kaob, kui avate küpsetamise ajal ahju ukse, ja ahju eelkuumenemise ajal.

Kasutage ainult seadme tootja originaaltarvikuid. Need on ahju ja kuumutusviiside jaoks spetsiaalselt välja töötatud. Lisatarvikud, mida Te ei kasuta, võtke ahjust välja.

Soovitused seadistused

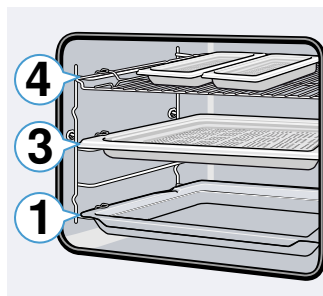
Kasutatud kuumutusviisid:

- ☁ Aurutamine
- ☐ Kääritamisrežiim

Tarvikute tasandid

Asetage tarvikud alati toodud järjekorras sisse:

- Tasand 4: rest aurunõuga, suurus S
- Tasand 3: aurunõu, suurus XL
- Tasand 1: universaalpann



Soovitused seadistused

Kasutatud kuumutusviis:

- ☁ Aurutamine

Asetage road külma tühja ahju. Valige kuumutusviisil CircoTherm Eco temperatuur vahemikus 125-200 °C ja kuumutusviisil ülalt/altkuumutus Eco vahemikus 150-250 °C. Hoidke ahju uks küpsetamise ajal suletuna. Küpsetage vaid ühel tasandil.

Kuumutusviisi CircoTherm Eco kasutatakse energiakulu ja energiatõhususklassi kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil. Kuumutusviisi ülalt/altkuumutus Eco kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.

Tarvik

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

Rest

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

Universaalpann või küpsetusplaat

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

Küpsetusvormid ja nõud

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

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

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

Küpsetuspaber

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

Soovitused seadistused

Siit leiate andmed erinevate roogade küpsetamiseks kuumutusviisidel CircoTherm Eco ja ülalt-/altkuumutus Eco. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad taina liigist ja kogusest. Seepärast on toodud vahemikud Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga. Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem. Vajaduse korral valige järgmine kord kõrgem temperatuur ja pikem aeg.

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  CircoTherm Eco
-  Ülalt-/ altkuumutus Eco

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Vormikoogid					
Liivatainakook vormis	Ümar/piklik vorm	2		140-160	60-80
Liivatainast tordipõhi	tordivorm	2		150-170	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	tordivorm	2		150-170	20-30
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170	25-40
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	50-60
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	50-70
Plaadikoogid					
Liivatainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		150-170	25-40
Muretainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		170-180	25-35
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3		180-190	15-20
Palmikсай, kringel	Küpsetusplaat	3		160-170	25-35
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		160-180	15-20
Väikesed koogid					
Muffinid	Muffiniplaat	2		160-180	15-25
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150-160	25-35
Lehttainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		170-190	20-35
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		190-200	40-50
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-160	15-30
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150	30-45
Pärmitainast väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3		160-180	25-35
Leib ja sai					
Segajahust leib, 1,5 kg	kastikujuline vorm	2		200-210	35-45
Lavašš	Universaalpann	3		240-250	20-25
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3		170-190	15-20
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3		180-200	20-30

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Liha					
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	120-140
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega kaetud nõu	2		200-220	140-160
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	110-130
Kala					
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	25-35
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	45-55
Naturaalne kalafilee, hautatud	Kaanega kaetud nõu	2		190-210	15-25

Akrüülamiid toiduainetes

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

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

Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks	
Üldmärkused	- Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad. - Laske roogadel minna kuldollaseks, ärge pruunistage neid liigselt. - Suures tükis toiduaine sisaldab vähem akrüülamiidi.
Küpsetamine	Kuumutusviisil ülalt-/altkuumus max 200°C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 180 °C.
Küpsised	Kuumutusviisil ülalt-/altkuumus, max temperatuur 190 °C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 170 °C. Muna ja munavalge vähendab akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei lähe friikartulid kivi-vaks.

Õrn küpsetus

Õrn küpsetus on aeglane küpsetamine madalal temperatuuril. Seetõttu nimetatakse seda madalal temperatuuril küpsetamiseks.

Õrn küpsetus on ideaalne kõikide pehmemate lihatükkide puhul (nt veise-, vasika-, sea-, lamba- ja linnuliha õrnemad tükid), mida soovetakse küpsetada küpsusastmeni "poolküps" ja mis peavad jääma seest roosaks. Liha jääb väga mahlaseks ja pehmeks.

Teie eelis: lõuna kavandamisel on palju mänguruumi, sest õrnalt küpsetatud liha saab ilma mingi probleemita soojana hoida. Küpsetamise ajal ei pea liha keerama. Ühtlase temperatuuri tagamiseks hoidke ahju ust küpsetamise ajal suletuna.

Kasutage üksnes värsket ja hügieeniliselt laitmatu kvaliteediga kondita liha. Eemaldage kelmed ja pekk. Pekk omandab õrnal küpsetamisel tugeva iseloomuliku maitse. Võite kasutada ka maitsestatud või marineeritud liha. Ärge kasutage sulatatud liha.

Pärast õrna küpsetust võib liha kohe lahti lõigata. Ooteaeg ei ole vajalik. Tänu erilisele küpsetusmeetodile näeb liha välja roosa, kuid ei ole sugugi toores või ebapiisavalt küps.

Märkus: Kuumutusviisil Õrn küpsetus ei saa lõpetusaega hilisemaks seada.

Nõu

Kasutage madalat nõud, nt portselanist või klaasist serveerimisplaati. Asetage nõu eelkuumutatavasse ahju.

Asetage kaaneta nõu alati restile tasandile 2.

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

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

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

Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Õrn küpsetus

Roog	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Pruunistusaeg minutites	Temperatuur °C	Kestus minutites
Linnuliha						
Pardirind, poolküps 300 g tk	Kaaneta nõu	2		6-8	90*	45-60
Kanafilee, 200 g tk, küps	Kaaneta nõu	2		4	120*	45-60
Kalkunifilee, kondita, 1 kg, küps	Kaaneta nõu	2		6-8	120*	110-130
Sealiha						
Seafilee lõigud, 5-6 cm paksused, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		6-8	80*	130-180
Seafilee, terve	Kaaneta nõu	2		4-6	80*	45-70
Veiseliha						
Veisepraad (küljetükk), 6-7 cm paksune, 1,5 kg, küps	Kaaneta nõu	2		6-8	100*	150-180
Veisefilee, 1 kg	Kaaneta nõu	2		4-6	80*	90-120
Rostbiif, 5-6 cm paksune	Kaaneta nõu	2		6-8	80*	120-180
Veiselihamedaljonid/romsteek, 4 cm paksune	Kaaneta nõu	2		4	80*	30-60
Vasikaliha						
Vasikapraad, 4-5 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		6-8	80*	80-140
Vasikapraad, 7-10 cm paksune, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		6-8	80*	140-200
Vasikafilee, terve, 800 g	Kaaneta nõu	2		4-6	80*	70-120
Vasikalihamedaljonid, 4 cm paksused	Kaaneta nõu	2		4	80*	30-50
Lambaliha						
Lambaselg, lahtine, 200 g üks lõik	Kaaneta nõu	2		4	80*	30-45
Lambakints kondita, poolküps, 1 kg seotud	Kaaneta nõu	2		6-8	95*	120-180
* eelkuumutada						

Soovitusi õrnaks küpsetamiseks

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

Kuivatamine

Kuumutusviis CircoTherm kuum õhk on ideaalne kuivatamiseks. Seda liiki konserveerimisel kontsentreeruvad aroomained vedeliku kao tagajärjel.

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

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

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

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

Kuivatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

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

Soovitused seadistused

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

kuivatatavad toiduained. Seepärast on toodud vahemikud.

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

Kasutatud kuumutusviis:

■  CircoTherm kuum õhk

Roog	Lisatarvik	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus tundides
Südamega puuviljad (õunakettad, 3 mm paksused, resti kohta 200 g)	1-2 resti		80	5-9
Kividega puuviljad (ploomid)	1-2 resti		80	8-10
Juurviljad (porgandid), riivitud, blanšeeritud	1-2 resti		80	5-8
Seened lõikudena	1-2 resti		60	6-9
Ürdid, puhastatud	1-2 resti		60	2-6

Konserveerimine ja mahla eraldamine

Teie seade sobib ka conserveerimiseks ja mahla eraldamiseks.

Sissetegemine

Ahjus saate sisse teha puuvilja ja köögivilja.

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Purgid

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

Nõuanne: Purkide puhastamiseks võite kasutada desinfitseerimise funktsiooni.

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

Purgid ei tohi ahjus kuumutamise ajal üksteisega kokku puutuda.

Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

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

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

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

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

Köögivilja: Valage purkides olevatele köögiviljatükkidele peale kuum keedetud vesi.

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

Kuumutamise lõpetamine

Pärast toodud aja möödumist avage ahju uks. Võtke purgid ahjust välja alles siis, kui need on täielikult jahtunud.

Seejärel pühkige ahi kuivaks.

Mahla aurutamine

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

Seejärel tõstke marjad aukudega aurutamispaladile, suurus XL, ja asetage plaat tasandile 2. Mahla kokkukogumiseks asetage selle alla universaalpann. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhiste.

Lõpuks tõstke marjad riide peale ja pressige ülejäänud mahl välja.

Seejärel pühkige ahi kuivaks.

Soovituslikud seadistused

Tabelis toodud ajad on ligikaudsed ajad puuvilja ja köögivilja sissetegemiseks ning puuviljast mahla aurutamiseks. Aegu võib mõjutada ruumi temperatuur, purkide arv ning purgi sisu kogus, temperatuur ja kvaliteet. Andmed käivad 1-liitriste ümarate purkide kohta.

Kasutatud kuumutusviis:

■  Aurutamine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Sissetegemine					
Köögivilja, nt porgandid	1-liitrised purgid	2		100	30-120
Kividega puuviljad, nt kirsid, plloomid	1-liitrised purgid	2		100	25-30

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Kestus minutites
Südamega puuviljad, nt õunad, maasikad	1-liitrised purgid	2		100	25-30
Mahla aurutamine					
Vaarikad	Auruküpsetusnõu XL	3		100	30-45
Sõstrad	Auruküpsetusnõu XL	3		100	40-50

Pudelite desinfitseerimine ja hügieen

Te saate oma seadmega nõusid ja lutipudeleid väga lihtsalt desinfitseerida. Protsess vastab tavalisele läbikõrvaldumisele.

Pudelite desinfitseerimine

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

Asetage pudelid selliselt auruküpsetusnõusse, suurus XL, et need ei puutuks omavahel kokku. Käivitage programm "Desinfitseerimine". Pühkige seade pärast desinfitseerimist puhtaks. Kuivatage pudelid pärast desinfitseerimist puhta lapiga.

Hügieen

Teie seade sobib ka marmelaadi- või konservipurkide ning vastavate kaante ettevalmistamiseks.

Võimalik on ka marmelaadi järeltöötlemine. See parandab marmelaadi säilivust.

Soovituslikud seadistused

Kasutage ainult laitmatuid, puhtaid purke ja kaasi. Kõige parem on nõudepesumasin eelnevalt puhastada. Nõud peavad olema kuumus- ja aurukindlad.

Soovitavad ajad sõltuvad kasutatavatest purkidest.

Kasutatud kuumutusviis:

-  Aurutamine

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Kestus minuti- tes
Hügieen					
Marmelaadi- või konservipurkide ettevalmistamine	Auruküpsetusnõu XL	2		100	10-15
Marmelaadipurkide järeltöötlemine	Auruküpsetusnõu XL	2		100	15-20
Puhaste nõude steriliseerimine*	Auruküpsetusnõu XL	2		100	15-20
* See protsess vastab tavalisele läbikõrvaldumisele.					

Taina kergitamine kääritamistrežiimil

Kääritamistrežiimil kerkib pärmitainas tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril ega kuiva ära. Käivitage funktsioon vaid siis, kui ahjukamber on täielikult jahtunud.

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

Eelkergitus

Eelkergituseks asetage tainakauss restile. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhisteid.

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

Järelkergitus

Asetage küpsetis tabelis ettenähtud tasandile.

Enne küpsetamist pühkige ahi kuivaks.

Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Kääritamistrežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Samm	Käärita- misrežiim	Kestus minutites
Pärmitainas, magus						
nt pärmitainakuklid	Kauss	2		Eelkergitus	1	30-45
	Küpsetusplaat	2		Järelkergitus	1	10-20
Rasvarikas tainas, nt panettone	Kauss	2		Eelkergitus	2	40-90
	Küpsetusplaat	2		Järelkergitus	2	30-60
Pärmitainas, soolane						
nt pitsa	Kauss	2		Eelkergitus	1	20-30
	Küpsetusplaat	2		Järelkergitus	1	10-15

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Samm	Kääritamisrežiim	Kestus minutites
Leivatainas						
Sai	Kauss	2	☰	Eelkergitus	1	30-40
	Küpsetusplaat	2	☰	Järelkergitus	1	15-25
Segajahust leib	Kauss	2	☰	Eelkergitus	1	25-40
	Küpsetusplaat	2	☰	Järelkergitus	1	10-20
Kuklid	Kauss	2	☰	Eelkergitus	1	30-40
	Küpsetusplaat	3	☰	Järelkergitus	1	15-25

Sulatamine

Sulatusrežiim sobib sügavkülmutatud puuvilja ja köögivilja sulatamiseks. Küpsetiste sulatamiseks kasutage kuumutusviisi 4D-kuum õhk. Liha, linnuliha ja kala on parem sulatada külmkapis.

Sulatamiseks võtke külmutatud toiduained pakendist välja.

Asetage sügavkülmutatud puu- ja köögivilja aukudega aurutamisplaadile, suurus XL, ja pange selle alla universaalpann. Nii ei jää toiduaine sulamisel tekkiva vedeliku sisse ja vedelik tilgub teise plaadi peale. Köögivilja puhul, mis sisaldab vedelikku, nt sügavkülmutatud spinat koorekastmega, kasutage universaalpanni või restile asetatud küpsetusnõud.

Asetage küpsetis restile.

Soovituslikud seadistused

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

- ☰ CircoTherm kuum õhk
- ☼ Sulatusrežiim

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Leib, kuklid					
Leib ja sai üldiselt	Küpsetusplaat	2	☰	50	40-70
Koogid					
Kook, mahlane	Küpsetusplaat	2	☰	50	70-90
Kook, kuiv	Küpsetusplaat	2	☰	60	60-75
Puuvili, köögivilid					
Marjad	Auruküpsetusnõu	3	☼	30-40	10-15
Köögivilid	Auruküpsetusnõu	3	☼	40-50	15-50

Regenereerimine

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

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

Ühekorraga regenereerige üksnes ühte liiki ja ühesuuruseid roogi. Kui see ei ole võimalik, siis määratakse aeg pikima regenereerimisajaga komponendi alusel.

Regenereerimise ajal ärge pange nõule kaant peale.

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

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

Soovituslikud seadistused

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

- ☰ Regenereerimine

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

Soojana hoidmine

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

Ärge katke roogi kaanega.

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

Erinevad aurustatavad sobivad roogade soojana hoidmiseks järgmiselt:

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

Kontrollroad

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

Vastavalt standardile EN60350-1.

Küpsetamine

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

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

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

Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:

- Küpsetusplaat: tasand 4
- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

Kattega õunakook

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

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

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

Märkused

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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  CircoTherm kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Pitsarežiim

Auru intensiivsustasemed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsusaste	Kestus minutites
Küpsetamine						
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3	≡	140-150*	-	25-40
Väikesed küpsised	Küpsetusplaat	3	⌘	140-150*	-	25-40
Küpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⌘	140-150*	-	30-40
Küpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	4+3+1	⌘	130-140*	-	35-55
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3	≡	160*	-	20-30
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3	⌘	150*	-	25-35
Väikesed koogid, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	⌘	150*	-	25-35
Väikesed koogid, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	4+3+1	⌘	140*	-	35-45
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2	≡	160-170**	-	25-35
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2	⌘	160-170**	-	25-35
Suhkrubiskviit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2	⌘	150-160	1	10
					-	20-25
Suhkrubiskviit, 2 tasandit	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	3+1	⌘	150-170**	-	30-50
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	2	⌘	170-180	-	60-80
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	2	≡	180-200	-	60-80
Kattega õunakook, 2 tasandit	2x tumedast metallist vormi Ø20 cm	3+1	⌘	170-190	-	70-90
* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						
** eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						

Aurut.

Asetage universaalpann XL suuruses aukudega aurutamisploadi alla, kui tabelis on vastav märkus. Tilkuv vedelik kogutakse kokku.

Ühel tasandil aurutamiseks kasutage järgmisi tasandeid (maksimaalselt 2,5 kg):

- Aukudega aurutamisploadi, suurus XL: tasand 3

Kahel tasandil aurutamiseks kasutage järgmisi tasandeid (maksimaalselt 1,8 kg ühe tasandi kohta):

- Aukudega aurutamisploadi, suurus XL: tasand 4
- Aukudega aurutamisploadi, suurus XL: tasand 3

Kasutatud kuumutusviis:

- ≡ Aurutamine

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Aurutamine					
Herned, külmutatud, kaks potti	2 aurutusnõud XL + universaalpann	4+3+1	≡	100	**
Brokoli, värske, 300 g	Aurutusnõu XL	3	≡	100*	7-8***
Brokoli, värske, üks pott	Aurutusnõu XL	3	≡	100*	7-8***
* eelkuumutada					
** Kontroll on lõppenud, kui kõige külmemas kohas on saavutatud 85°C (vt IEC 60350-1)					
*** Võrreldav küpsetusaste võrdlusproovi ja põhiproovi vahel saavutatakse siis, kui võrdlusproovi küpsetatakse 5 minutit (tehtud nagu IEC 60350-1 kirjeldatud).					

Grillimine

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

Kasutatud kuumutusviis:

■  Laiapinnaline grill

Roog	Lisatarvik	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Kestus minutites
Grillimine					
Röstsaiu pruunistamine*	Rest	4		275	4-6
Loomalihaburger, 12 tükki**	Rest	4		275	25-30
* mitte eelkuumutada					
** kui 2/3 ajast on möödunud, keerake teine pool					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001340379
980803
et