









INTEGREERITAV AHI

[et] KASUTUSJUHEND

**B58VT68H0**



# Sisukord

	<b>Nõuetekohane kasutamine</b> .....	<b>4</b>
	<b>Olulised ohutusnõuded</b> .....	<b>5</b>
	Üldine teave .....	5
	Aur .....	6
	Praetermomeeter .....	6
	Puhastusfunktsioon .....	6
	<b>Kahjustuste põhjused</b> .....	<b>7</b>
	Üldine teave .....	7
	Aur .....	7
	<b>Keskkonnakaitse</b> .....	<b>8</b>
	Energia säästmine .....	8
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....	8
	<b>Seadmega tutvumine</b> .....	<b>9</b>
	Juhtpaneel .....	9
	Juhtelemendid; .....	9
	Peamenüü .....	10
	Kuumutusviiside menüü .....	10
	Ahju funktsioonid .....	11
	Veepaak .....	11
	<b>Tarvikud</b> .....	<b>12</b>
	Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud .....	12
	Lisatarviku sissepanek .....	12
	Lisatarvikute kombineerimine .....	13
	Eritarvikud .....	13
	<b>Enne esmakordset kasutamist</b> .....	<b>14</b>
	Enne esmakordset kasutuselevõttu .....	14
	Esmakordne kasutuselevõtt .....	14
	Ahjukambri puhastamine .....	14
	Lisatarvikute puhastamine .....	15
	<b>Seadme kasutamine</b> .....	<b>15</b>
	Seadme sisse- ja väljalülitamine .....	15
	Funktsiooni seadistamine ja käivitamine .....	15
	Seadme töö muutmine või katkestamine .....	16
	Kiirkuumutus .....	16
	<b>Aur</b> .....	<b>17</b>
	Müra .....	17
	VarioSteam - auruga kuumutusviis .....	17
	Kääritamine .....	17
	Regenereerimine .....	18
	Täitke veepaak .....	18
	Iga kord pärast auruga režiimi .....	19
	<b>Ajafunktsioonid</b> .....	<b>20</b>
	Ajafunktsioonide ekraanile toomine ja kustutamine ..	20
	Signaalkella seadmine .....	20
	Kestuse seadistamine .....	20
	Hilisemaks seatud režiim - "Valmis kell" .....	20
	Seadistuste kontrollimine, muutmine või kustutamine.	20
	<b>Lapselukk</b> .....	<b>21</b>
	Automaatne lapselukk .....	21
	Ühekordne lapselukk .....	21
	<b>Põhiseaded</b> .....	<b>22</b>
	MyProfile muutmine .....	22
	Põhiseadistuste loend .....	22
	Lemmikute määramine .....	22
	<b>A</b> <b>Küpsetus- ja praadimisabi</b> .....	<b>23</b>
	Märkused seadistamise kohta .....	23
	Roa valik .....	23
	Roogade valimine ja seadistamine .....	23
	<b>P</b> <b>Programmid</b> .....	<b>24</b>
	Märkused seadistamise kohta .....	24
	Roa valik .....	24
	Programmi seadistamine .....	24
	<b>Praetermomeeter</b> .....	<b>25</b>
	Sobivad kuumutusviisid .....	25
	Praetermomeetri asetamine lihasse .....	25
	Funktsiooni seadistamine ja käivitamine .....	26
	Seadme töö muutmine või katkestamine .....	26
	Eri toiduainete sisetemperatuurid .....	26
	<b>Sabbat-seade</b> .....	<b>27</b>
	Sabat-funktsiooni käivitamine .....	27
	Sabat-funktsiooni katkestamine .....	27
	<b>Home Connect</b> .....	<b>28</b>
	Seadistamine .....	28
	Kaugkäivitus .....	28
	Home Connecti seadistused .....	28
	Kaugdiagnostika .....	28
	Andmekaitse viide .....	28
	Vastavusdeklaratsioon .....	29
	<b>Puhastusvahend</b> .....	<b>29</b>
	Sobivad puhastusvahendid .....	29
	Seadme hoidmine puhtana .....	30

	<b>Puhastusfunktsioon.</b> . . . . .	<b>31</b>
	Isepuhastus . . . . .	31
	EasyClean . . . . .	32
	Kattakivi eemaldamine . . . . .	33
	<b>Kanderaamistikud</b> . . . . .	<b>34</b>
	Teleskoopsiini tasandi muutmine . . . . .	34
	Kanderaamistike väljavõtmine ja tagasipanek . . . . .	34
	<b>Seadme uks</b> . . . . .	<b>35</b>
	Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine . . . . .	35
	Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine . . . . .	36
	<b>Mida teha tõrgete korral?</b> . . . . .	<b>39</b>
	Tõrgete tabel . . . . .	39
	Maksimaalne tööaeg on ületatud . . . . .	40
	Ahjulambid . . . . .	40
	<b>Hooldekeskus.</b> . . . . .	<b>41</b>
	E-number ja FD-number . . . . .	41
	<b>Meie köögistuudios katsetatud.</b> . . . . .	<b>41</b>
	Silikonvormid . . . . .	41
	Koogid ja väikesed küpsised . . . . .	41
	Leib ja sai. . . . .	45
	Pitsa, quiche ja soolased pirukad . . . . .	47
	Vormiroog ja suflee . . . . .	49
	Linnuliha . . . . .	50
	Liha . . . . .	52
	Kala . . . . .	55
	Köögivilja ja lisandid . . . . .	56
	Jogurt. . . . .	57
	Eco-kuumutusviisid. . . . .	57
	Akrüülamiid toiduainetes . . . . .	59
	Õrn küpsetus . . . . .	59
	Kuivatamine . . . . .	60
	Sissetegemine . . . . .	61
	Taina kergitamine käärimisrežiimil. . . . .	62
	Sulatamine . . . . .	62
	Regenereerimine . . . . .	63
	Soojana hoidmine . . . . .	64
	Kontrollroad . . . . .	64

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 toitute ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 4000 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 seadmest jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

#### Hoiatus – Põletuse oht!

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

#### Hoiatus – Vigastuste oht!

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

#### 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 hooldekeskusse
- 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 aurupuhastiit.
- 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 ahjukambri 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 (plahvatusohtu teke). Ärge valage veepaaki süttimisohtlikke vedelikke (nt alkoholisisaldusega jooke). Veepaaki tohib valada vaid vett ja tootja soovitatud katlakivieemaldit.

## Praetermomeeter

### **Hoiatus – Elektrilöögi oht!**

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

## Puhastusfunktsioon

### **Hoiatus – Tuleoht!**

- Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad puhastuse ajal süttida. Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust lahtine mustus ja tarvikud.
- Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid. Hoidke seadme esikülge vaba. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kui ukse tihend on kahjustada saanud, läheb ukse piirkond väga kuumaks. Ärge küürige ega eemaldage tihendit! Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.


### **Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!**

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

### **Hoiatus – Tervisekahjustuste oht!**

Ahi kuumeneb väga kõrge temperatuurini, nii et küpsetamisel ja grillimisel tekkivad jäägid põlevad ära. Seejuures eraldub auru, mis võib ärritada limaskesti. Ohutage kööki korralikult, kui puhastusfunktsioon on käigus. Ärge viibige ruumis pikemat aega. Hoidke lapsed ja koduloomad eemal. Ka ajalise nihkega funktsiooni puhul, kui lõpetusaeg on seatud hilisemaks, järgige juhiseid.

### **Hoiatus – Põletusoht!**

- Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge avage ahju ust. Laske ahjul jahtuda. Hoidke lapsed eemal.
-  Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge puudutage seadme ust. Laske ahjul jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

## Kahjustuste põhjused

### Üldine teave

#### Tähelepanu!

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

### Aur

#### Tähelepanu!

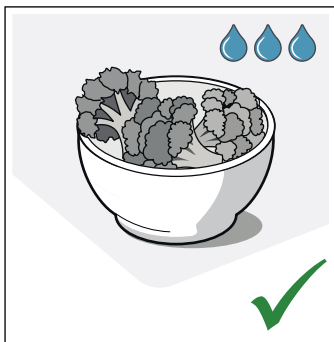
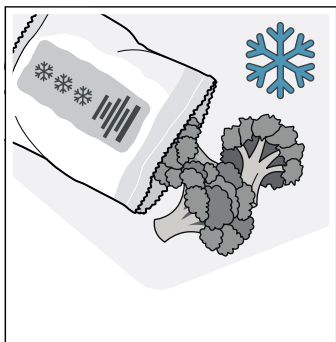
- Küpsetusvormid: nõud peavad olema kuumus- ja aurukindlad. Silikoonist küpsetusvormid ei sobi kasutamiseks õhuringluse ja auru kombineeritud režiimil.
- Roosteplekkidega nõu: ärge kasutage roosteplekkidega nõusid. Juba väikeste plekkide toimel võib ahjus tekkida rooste.
- Mahatilkuv vedelik: Aukudega aurutamisplaadi kasutamisel asetage plaadi alla alati küpsetusplaat, universaalpann või aukudeta aurutamisplaat. Eralduv vedelik tilgub selle peale.
- Kuum vesi veepaagis: kuum vesi võib aurustusüsteemi 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.

## Keskkonnakaitse

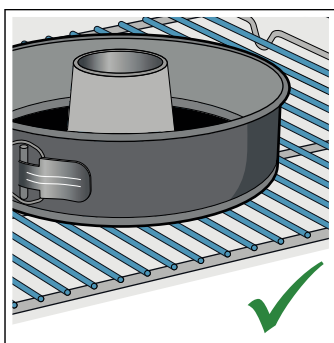
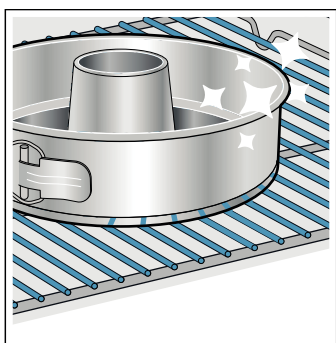
Teie uus seade on eriti energiatõhus. Järgnevalt leiame soovitusel selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

### Energia säästmine

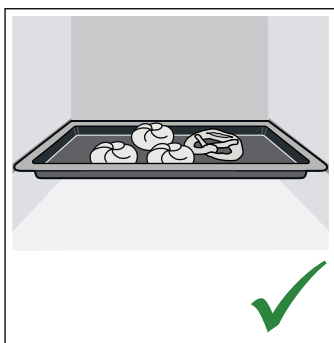
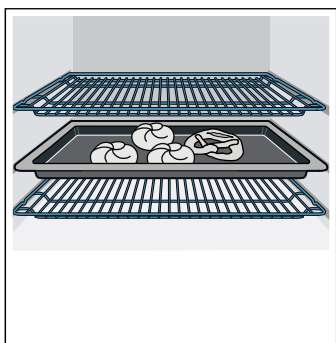
- Laske seadmel eelnevalt kuumeneda vaid siis, kui seda on nõutud retseptis või kasutusjuhendis sisalduvates tabelites.
- Enne ahjupanekut laske külmunud toiduainetel üles sulada.



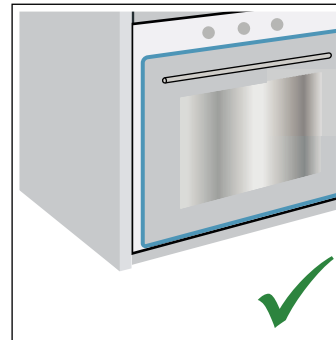
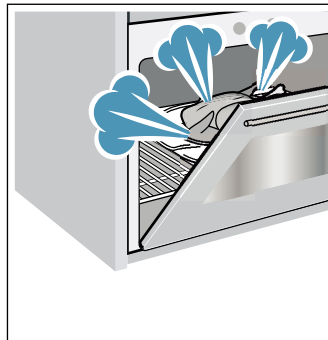
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.



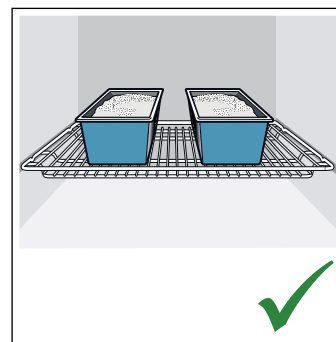
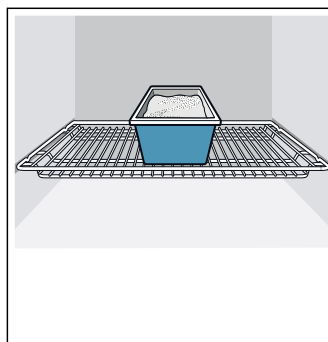
- Tarvikud ja nõud, mida Te ei vaja, võtke ahjust välja.



- Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.



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



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

### 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 Euroopa Liidus.



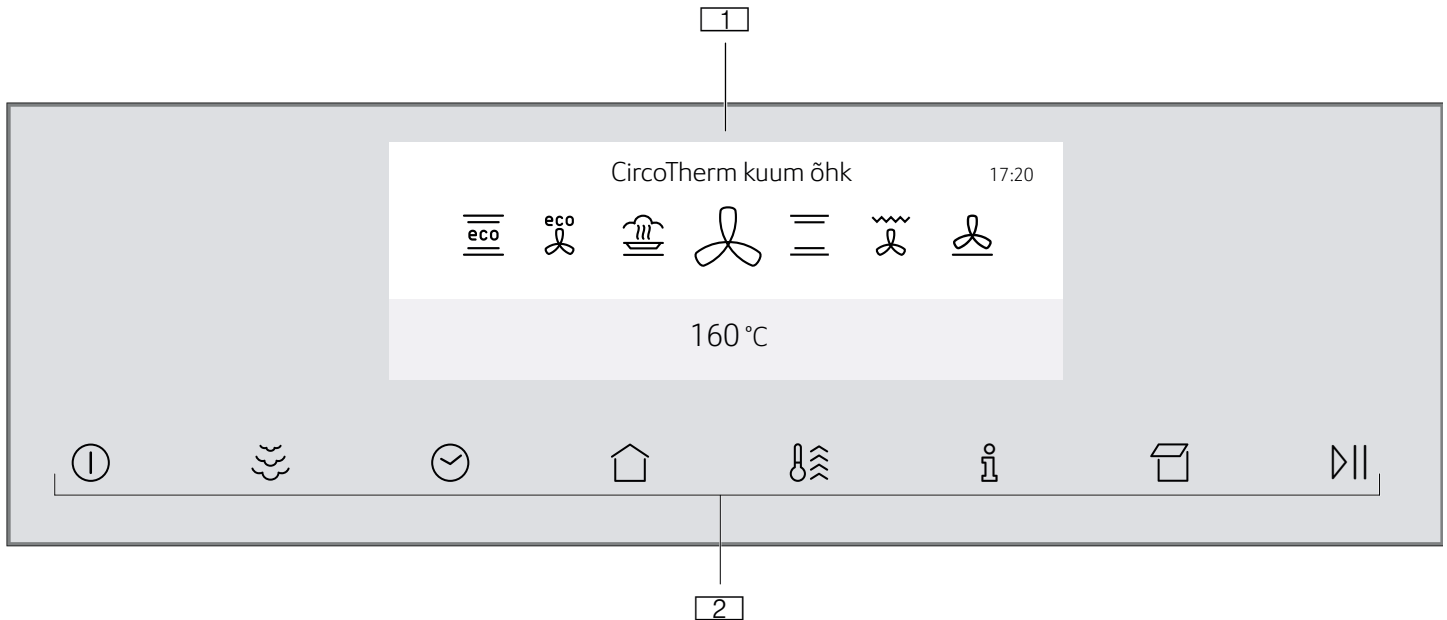
## Seadmega tutvumine

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

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

## Juhtpaneel

Juhtpaneeli kaudu reguleerite FullTouch-TFT-ekraanil välja seadme erinevad funktsioonid. FullTouch-TFT-ekraanil näete väljareguleeritud seadistusi.








- 1 FullTouch-TFT-ekraan
- 2 Puuetundlikud nupud




### Juhtelemendid;

Juhtelementide abil saate seadet lihtsalt ja kiiresti seadistada.

### Puuetundlikud nupud

Puuetundlike nuppude all on sensorid. Funktsiooni valimiseks puudutage asjaomast puuetundlikku nuppu.

Puuetundlik nupp	Otstarve
 sisse/välja	Seadme sisse- ja väljalülitamine → "Seadme sisse- ja väljalülitamine" lk 15
 Aurutugi	Aurutoe sisselülitamine → "VarioSteam - auruga kuumutusviis" lk 17
 Ajafunktsioonid	Signaalkella, kestuse või hilisemaks seatud režiimi "Valmis kell" seadistamine → "Ajafunktsioonid" lk 20
Lapselukk	Lapseluku aktiveerimine ja inaktiveerimine → "Lapselukk" lk 21
 Peamenüü	Töörežiimide ja seadistuste valimine → "Funktsiooni seadistamine ja käivitamine" lk 15
 Kiirkuumutus	Kiirkuumutuse aktiveerimine või inaktiveerimine → "Kiirkuumutus" lk 16
	PowerBoost aktiveerimine / inaktiveerimine → "Kiirkuumutus" lk 16

 Info	Lisateave kuvamine Hetketemperatuuri kuvamine → "Funktsiooni seadistamine ja käivitamine" lk 15
 Paneeli avamine	Veepaagi täitmine või tühjendamine → "Täitke veepaak" lk 18
 start/stop	Töö käivitamine või katkestamine → "Funktsiooni seadistamine ja käivitamine" lk 15


### FullTouch-TFT-ekraan





FullTouch-TFT-ekraaniga liigute ühelt realt teisele ja valite seadistusi.






Seadistuse kohandamiseks puudutage sõrmega vastavat kohta ekraanil. Ala kujutis on heledam. Libistage ekraanil sõrmega sellel alal vasakule või paremale, kuni soovitud seadistust kujutatakse suurendatuna.

Suund	Otstarve
Vasakule liikumine	Ekraanil sõrmega paremale libistamine
Paremale liikumine	Ekraanil sõrmega vasakule libistamine
Üles liikumine	Ekraani ülemise rea puudutamine
Alla liikumine	Ekraani alumise rea puudutamine

## Peamenüü

Peamenüüsse pääsemiseks puudutage puudetundlikku nuppu .

Menüü	Otstarve
	Kuumutusviisid Seadistage roa jaoks soovitud kuumutusviis ja temperatuur → "Seadme sisse- ja väljalülitamine" lk 15
	Küpsetus- ja praadimisabi Soovituslikud seadistused küpsetamiseks ja praadimiseks → "Küpsetus- ja praadimisabi" lk 23
	Auruprogrammid Roogade valmistamine aururežiimil → "Programmide" lk 24
	MyProfile Seadme seadistuste individuaalne kohandamine → "Põhiseaded" lk 22

	Home Connect Abi Seadme ühendamine mobiiliseadmega → "Home Connect" lk 28
	Katlakivi eemaldamine
	Kuivatamine Ahju kuivatamine pärast auruga režiimi → "Iga kord pärast auruga režiimi" lk 19
	EasyClean Kergema mustuse eemaldamine ahjust → "Puhastusfunktsioon" lk 31
	Pürolüütiline isepuhastus Ahjukambri puhastamine. → "Puhastusfunktsioon" lk 31

## Kuumutusviiside menüü

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

Kui temperatuuriseadistus on kõrgem kui 275 °C, alandab seade umbes 40 minuti pärast temperatuuri tasemele 275 °C.

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 - 275 °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 - 275 °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 - 290 °C Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaia grillimiseks ja gratineerimiseks. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
	Kitsapinnaline grill	50 - 290 °C Väiksemas koguses lihalõikude, vorstikeste või röstsaia grillimiseks ja gratineerimiseks. Kuumeneb grillküttekeha all olev pinna keskosa.
	Altkuumutus	50 - 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.
	Nõu eelsoojendamine	30 - 70 °C Nõude soojendamiseks.
	Soojana hoidmine *	60 - 100 °C Valminud roogade soojana hoidmiseks.

	Ülalt-/altkuumutus Eco	50 - 275 °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.
	Regeneereimine **	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!

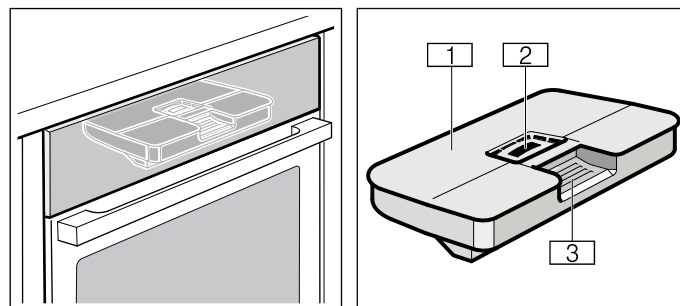
Ärge katke ventilatsiooniasid kinni. Vastasel korral kuumeneb seade üle.

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 17



- 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:

	<p><b>Rest</b> Nõude, kookide ja ahjuvormide jaoks. Praadide, grillroogade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.</p>
	<p><b>Universaalpann</b> Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.</p>
	<p><b>Küpsetusplaat</b> Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.</p>
	<p><b>Praetermomeeter</b> Võimaldab liha küpsetada täpsel sisetemperatuuril. Järgige asjaomases peatükis toodud juhiseid. → "Praetermomeeter" lk 25</p>
	<p><b>Lisatarvikute kandur</b> Selle külge võite kinnitada nt universaalpanni ja jätta selle isepuhastuse ajaks ahju.</p>

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.

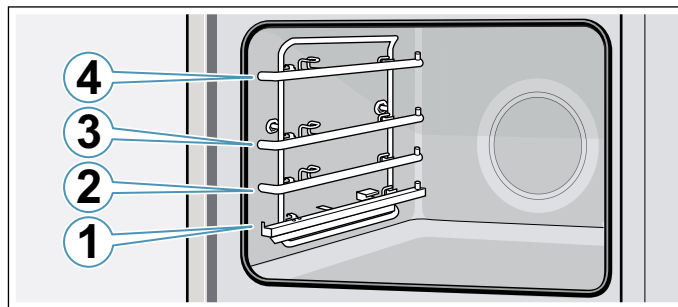
### Lisatarviku sissepanek

Ahjus on 4 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Ahjus on kõige kõrgem tasand mõnikord tähistatud grilli sümboliga.

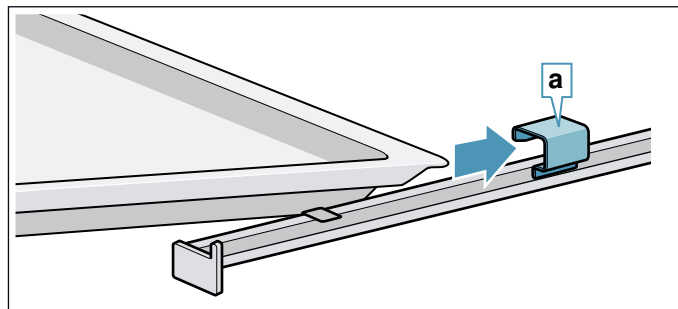
#### Hoiatus – Põletuse oht!

Teleskoopsiinid lähevad ahju töötamise ajal kuumaks. Kui siinid on välja tõmmatud, olge väga ettevaatlik, et vältida põletusi.

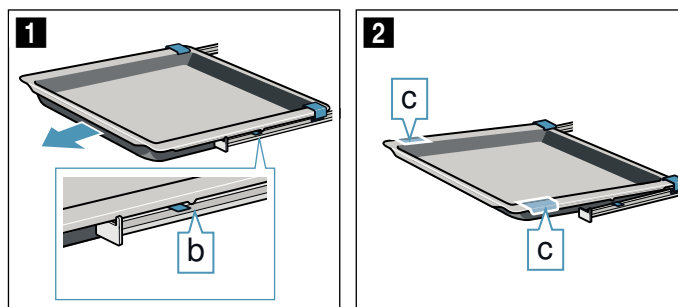


Veenduge, et tarvik kinnitub väljatõmbesiinil keele **a** taha.

Joonisel toodud näide: universaalpann



Tarvikut teleskoopsiinil saab kuni kinnituspunkti **b** välja tõmmata (joonis **1**). Hoidke tarvikut mõlemalt küljelt piirkonnas **c** ja tõstke välja (joonis **2**).



#### Märkused

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

#### Fikseerumisfunktsioon

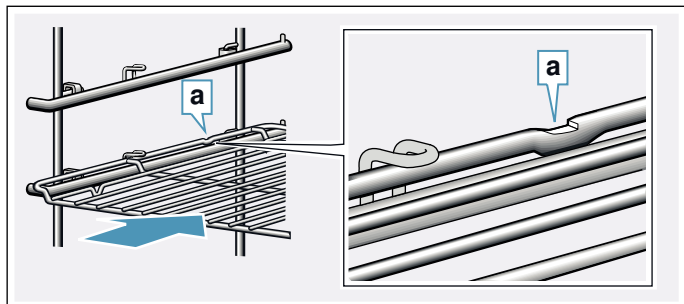
Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Lisatarvikut tohib üksnes poolenisti välja tõmmata. Kui fikseerumisfunktsioon on lõpule jõudnud, on tunda märkimisväärset takistust. Kui lisatarvikut kaugemale tõmmata, siis ei toimi fikseerumisfunktsioon enam ja lisatarvik võib ümber kukkuda. Hoidke ühe käega kinni. Asetage nõu koos toiduga alati tsentraalselt.

#### Hoiatus – Põletuse oht!

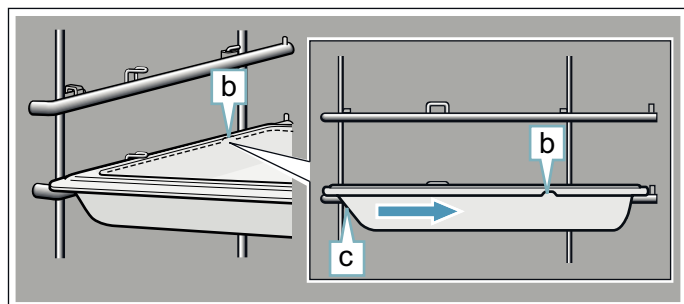
Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.

Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

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



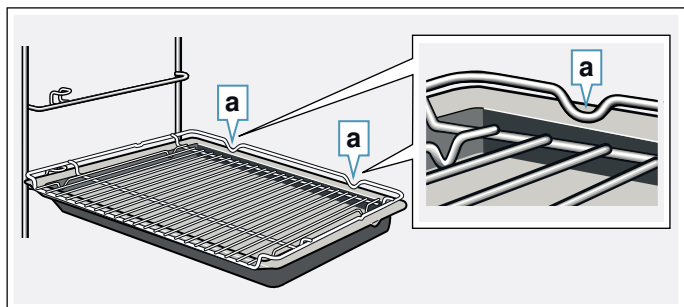
Plaatide sisselükkamisel jälgige, et süvend **b** on taga ja on suunatud alla. Tarviku kaldega külg **c** peab jääma seadme ukse poole.



### Lisatarvikute kombineerimine

Resti võite ahju asetada koos universaalpanniga, mis kogub kokku tilkuvat vedelikku.

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



### 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 41

Tarvik
Küpsetusrest
Küpsetusplaat, pürolüüsi taluv
Universaalpann, pürolüüsi taluv
Ahjuvorm, pürolüüsi taluv
Aurutamiskomplekt ahjule
Profipann, pürolüüsi taluv
Profipanni kaas
Pitsapann
Grillplaat, pürolüüsi taluv
Leivaküpsetusplaat, pürolüüsi taluv
Klaasist hautamisnõu, 5,1 liitrit
Klaaspann
ComfortFlex väljatõmme (1 tasand) + raam*
ComfortFlex väljatõmme (1 tasand)*
kolmekordne pealmine väljatõmme*
* 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. Kui 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, soovitage 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

1. Puudutage alumist rida.
2. Õige keele väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
3. Puudutage ülemist rida.

#### Kellaaja seadmine

1. Puudutage "Kellaaeg".
2. Puudutage alumist rida.
3. Õige tunni väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
4. Puudutage "Minut".
5. Õige minuti väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
6. Seadistuse ülevõtmiseks puudutage sümbolit .

#### Kuupäeva seadmine

1. Puudutage "Kuupäev".
2. Puudutage alumist rida.
3. Õige päeva väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
4. Puudutage "Kuu".
5. Õige kuu väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
6. Puudutage "Aasta".
7. Õige aasta väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
8. Seadistuse ülevõtmiseks puudutage sümbolit .

#### Vee kareduse seadmine

1. Puudutage "Vee karedus".
2. Puudutage alumist rida.
3. Sobiva vee kareduse väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
4. Esmaseadistuste lõpetamiseks puudutage sümbolit . 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.

#### Home Connect seadistamine



1. Puudutage "Home Connect".
2. Puudutage välja "Edasi".  
**Märkus:** Edasised juhised peatükis → "Home Connect" lk 28


#### Ahjukambri puhastamine

Uuele ahjule iseloomuliku lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

1. Võtke tarvikud ahjust välja.
2. Eemaldage ahjust pakendijäägid, nt stürooporitükid.
3. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.
4. Lülitage seade puutenupust  sisse.
5. Täitke veepaak. → "Täitke veepaak" lk 18

6. Reguleerige välja toodud kuumutusviisi, temperatuur ja auru lisandumine ning käivitage funktsioon.  
→ "VarioSteam - auruga kuumutusviis" lk 17

Seadistused	
Kuumutusviis	CircoTherm-kuum õhk  aurutoega  (intensiivsuseaste "tugev")
Temperatuur	maksimaalne
Kestus	1 tund

7. Ajal, mil ahi kuumeneb, õhutage kööki.  
8. Pärast toodud kestuse möödumist lülitage seade puutenupust  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

## 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 puutenundlikku nuppu .


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 puutenundlikku nuppu , et seadet sisse lülitada.  
Pärast seadme sisselülitamist jõuate otse kuumutusviiside menüüsse .



2. Kuumutusviisi väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
3. Puudutage alumist rida.
4. Temperatuuri väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.



5. Käivitage funktsioon puutetundlikust nupust . Kuumenemisnäit 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.

### Kuumenemisnäit

Niipea kui kuumutusviisi on käivitatud, ilmub ekraanile kuumenemisnäit. Kuumenemisnäit näitab temperatuuri tõusu ahjus.

### Aeg

Kui kuumutusviisi 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 muutmise või katkestamine

### Seadme funktsiooni muutmise

1. Peatage funktsioon puutetundlikust nupust .
2. Puudutage selle seadistuse rida, mida soovite muuta.
3. Seadistuse muutmiseks libistage vasakule või paremale.
4. Käivitage muudetud funktsioon puutetundlikust nupust .

### Märkused

- Pärast töö katkestamist võib jahutusventilaator edasi töötada.
- Pärast temperatuuri muutmist jätkab peatatud aeg kulgemist. Pärast kuumutusviiside vahetamist algab aeg uuesti jooksma 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 kuumeneb 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

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

### PowerBoost aktiveerimine

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





Mõne kuumutusviisi puhul saate kasutada auru. Peale selle on Teie käsutuses kuumutusviisid Kääritamine ja Regeneereerimine.

### **Hoiatus – Põletusoh!**

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

## VarioSteam - auruga kuumutusviis

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

### Roog

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

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

→ "Meie köögistuudios katsetatud" lk 41

→ "Programmide" lk 24






### Auru intensiivsuseaste

Auru lisamine võib toimuda eri intensiivsuseastmel:


- madal
- keskmised
- tugev




### Sobivad kuumutusviisid

Auru saate kasutada järgmistel kuumutusviisidel:

- CircoTherm kuum õhk 
- Ülalt-/altkuumutus 
- Termogrill 
- Leivaküpsetusrežiim 
- Soojana hoidmine 



### Käivitada

1. Puudutage puutetundlikku nuppu 
2. Täitke veepaak.
3. Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.

4. Auru lisandumise sisselülitamiseks puudutage puutetundlikku nuppu 
  5. Auru intensiivsuse valimiseks libistage ekraanil vasakule või paremale.
  6. Seadistuse ülevõtmiseks puudutage sümbolit 
  7. Puudutage puutetundlikku nuppu 
- Ahi käivitub.


**Märkus:** Kui veepaak aururežiimil tühjeneb, ilmub ekraanile käsk veepaak täita.

### Auru lisamise katkestamine

1. Auru lisandumise enneaegseks katkestamiseks puudutage puutetundlikku nuppu 
2. Puudutage alumisel real seadistatud auru lisandumist.
3. Libistage ekraanil vasakule või paremale, et valida "Väljas".
4. Seadistuse ülevõtmiseks puudutage sümbolit 

**Märkus:** Töö jätkub ilma auru lisandumiseta.

### Seadme töö katkestamine

Vajutage puutetundlikule nupule  seni, kuni seadme töö on katkenud.

### Lõpetamine

Seadme väljalülitamiseks vajutage puutetundlikule nupule 


## Kääritamine




Kuumutusviisil "Kääritamisrežiim"  kerkib pärimatains tunduvalt kiiremini kui toatemperatuuril ega kuiva ära.


Kääritamisrežiimil on kaks astet. Sobiva astme valikul juhenduge tabelis toodud andmetest. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 41

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

### Käivitada

1. Puudutage puutetundlikku nuppu 
  2. Täitke veepaak.
 

**Märkus:** Lülitage kääritamise režiim sisse vaid siis, kui ahi on täielikult jahtunud (toatemperatuuril).
  3. Kääritamisrežiimi valimiseks libistage vasakule või paremale.
  4. Puudutage ülemisel real "1".
  5. Õige režiimi väljalülitamiseks libistage vasakule või paremale.
  6. Seadistuse ülevõtmiseks puudutage sümbolit 
  7. Puudutage alumisel real "1-2".
  8. Soovitud kestuse väljalülitamiseks libistage vasakule või paremale.
  9. Seadistuse ülevõtmiseks puudutage sümbolit 
  10. 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 Ⓛ.

## Regeneerimine

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

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

## Käivitada

1. Puudutage puutetundlikku nuppu Ⓛ.
2. Täitke veepaak.
3. "Regeneerimine ☰" väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
4. Puudutage alumisel real temperatuuri.
5. Soovitud temperatuuri väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
6. Seadistuse ülevõtmiseks puudutage sümbolit ☑.
7. Puudutage alumisel real "↳".
8. Soovitud kestuse väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
9. Seadistuse ülevõtmiseks puudutage sümbolit ☑.
10. Puudutage puutetundlikku nuppu ▷||. Ahi käivitus.

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 Ⓛ.

## 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 alkoholisisaldusega jooke). 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.

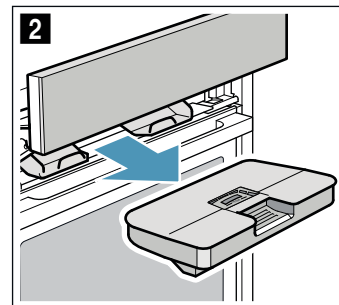
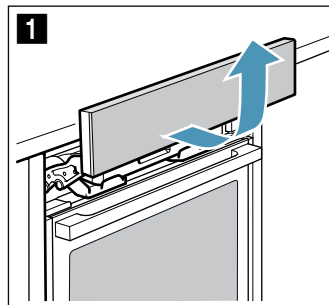
Kuigi veepaak on täidetud, ilmub käsk lisada vett või auruga režiim katkeb umbes 2 minuti pärast.

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

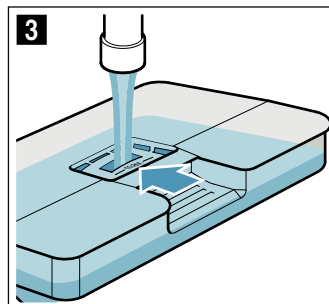
## Märkused

- 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.

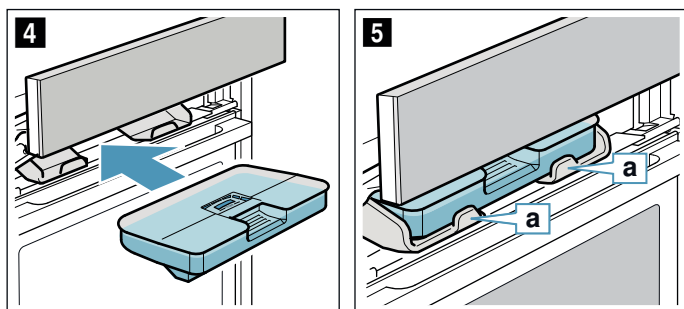
1. Puudutage puutetundlikku nuppu ☑. Paneel lükatakse automaatselt ette.
2. Tõmmake paneel kahe käega ette ja seejärel lükake üles, kuni see fikseerub kohale (joonis 1).
3. Kergitage veepaaki ja võtke see paagipesast välja (joonis 2).



4. Suruge kaas piki tihendit tugevasti peale, et vesi ei saaks veepaagist välja voolata.
5. Täitke veepaak külma veega kuni märgistuseni "max" (joonis 3).



6. Asetage veega täidetud paak kohale (joonis 4). Veenduge, et veepaak fikseerub mõlema kinnituse a taha (joonis 5).



7. 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 kääritamise või regenereerimise režiimi 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 mittenähtav. 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 seadmest jahtuda lasta.

#### Tähelepanu!

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

Iga kord pärast aurrežiimi 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 puuetundlik 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 seadmest jahtuda.
2. Suurem mustus eemaldage ahjust kohe ja pühkige ahju põhi käsnaga kuivaks.
3. Vajaduse korral puudutage puuetundlikku nuppu Ⓞ, et seadet sisse lülitada.
4. Funktsioonide kuvamiseks puudutage välja ☐.
5. Libistage puuetundlikul ekraanil vasakule või paremale, et välja valida "Kuivatus )))".
6. Puudutage alumist rida. Kuvatakse kestust. Seda ei saa muuta.
7. Puudutage alumist rida.
8. Puudutage välja ▷||. 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 seadmest 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.

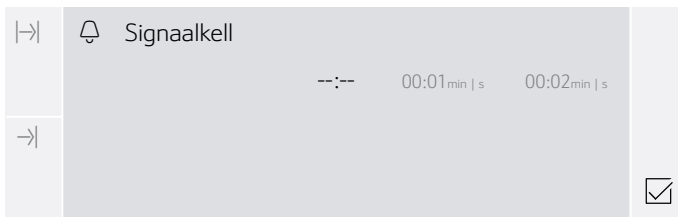
Ajafunktsioon	Otstarve
 Signaalkell	Signaalkell toimib nagu munakell. Seade ei lülitu automaatselt sisse või välja.
 Kestus	Pärast seatud kestuse lõppemist lülitub seade automaatselt välja.
 Valmis kell	Seade lülitub automaatselt sisse ja pärast seatud kestuse ja lõpetusaja lõppemist automaatselt välja.

**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 puuetundlikku nuppu .


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



### Signaalkella seadmine




Signaalkella saab seadistada nii sisselülitatud kui ka väljalülitatud seadmel.


1. Puudutage puuetundlikku nuppu . Ekraanile ilmuvad ajafunktsioonid.
2. Kestuse väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.  
**Märkus:** Kestuse väljavalimiseks puudutage sisselülitatud seadmel esmalt " Signaalkell" ja seejärel libstage vasakule või paremale.
3. Puudutage puuetundlikku nuppu . Ekraanile ilmub sümbol .

**Märkus:** Kui seatud aeg on möödunud, kõlab helisignaal. Helisignaali lõpetamiseks puudutage puuetundlikku nuppu .

### Kestuse seadistamine

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

1. Puudutage puuetundlikku nuppu .
2. Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.
3. Puudutage puuetundlikku nuppu . Ekraanile ilmuvad ajafunktsioonid.
4. Kestuse väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
5. Seatud kestuse käivitamiseks puudutage puuetundlikku nuppu .





Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal ja seadme töö lõpeb automaatselt. Helisignaali lõpetamiseks puudutage puuetundlikku 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.
1. Asetage road sobivas tarvikus ahju ja sulgege ahju uks.
  2. Puudutage puuetundlikku nuppu .
  3. Seadistage kuumutusviis ja temperatuur.
  4. Puudutage puuetundlikku nuppu . Ekraanile ilmuvad ajafunktsioonid.
  5. Kestuse väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
  6. Puudutage " valmis kell".
  7. Lõppkellaaja valimiseks libistage vasakule.
  8. Puudutage puuetundlikku nuppu . Funktsiooni käivitamiseks ootab seade sobiva ajani.

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


### Seadistuste kontrollimine, muutmine või kustutamine



1. Puudutage välja . Ekraanile ilmuvad ajafunktsioonid.
2. Puudutage ajafunktsioone.
3. Seadistuste muutmiseks libistage puuetundlikul ekraanil vajaduse korral vasakule või paremale. Ajafunktsiooni kustutamiseks seadistage "-- : --". 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. "MyProfile" väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
4. Puudutage alumist rida.
5. Automaatse lapseluku valimiseks libistage vasakule või paremale.
6. Puudutage alumist rida.
7. "Aktiveeritud" väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
8. Puudutage puutetundlikku nuppu .
9. Puudutage "Salvestamine".  
Seadistused salvestatakse. 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. "MyProfile" väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
5. Puudutage alumist rida.
6. Puudutage ülemist rida.
7. Automaatse lapseluku valimiseks libistage vasakule või paremale.
8. Puudutage alumist rida.
9. "Inaktiveeritud" väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
10. Puudutage puutetundlikku nuppu .
11. Puudutage "Salvestamine".  
"Automaatne lapselukk" on inaktiveeritud.
12. 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 puuetundlikku nuppu .
2. Puudutage puuetundlikku nuppu .
3. "MyProfile 
 väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
4. Puudutage alumist rida.
5. Soovitud seadistuse valimiseks libistage vasakule või paremale.
6. Puudutage alumist rida.
7. Soovitud seadistuse valimiseks libistage vasakule või paremale.
8. Puudutage puuetundlikku nuppu .
9. Puudutage "Salvestamine".

### 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
Helisignaali	Lühike kestus Keskmise kestus Pikk kestus
Helitugevus	reguleeritav 5 astmes
Nupu signaal	Välja lülitatud (erand: puuetundlikul nupul  jääb helisignaali alles) Sisse lülitatud
Ekraani eredus	reguleeritav 5 astmes
Kellanaid	Väljas Digitaal Analoog
Valgustus	Töötamisel sees Töötamisel väljas
Lapselukk*	Ainult nupulukk Ukselukk ja nupulukk
Automaatne lapselukk	Inaktiveeritud Aktiveeritud

Töö pärast sisselülitamist	Peamenüü Kuumutusviisid 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 seiskumise jäädvõtte aeg	Soovituslik Minimaalselt
Väljatõmbesüsteem*	ei ole lisatud (kanderaamistiku ja ühekordse väljatõmbesüsteemi korral) lisatud (kahe- või kolmekordse väljatõmbesüsteemi korral)
Home Connect	WiFi sisse- või väljalülitamine → "Home Connect" lk 28 Ühenduse loomine Home Connect kaudu
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 puuetundlikku nuppu .
2. Puudutage puuetundlikku nuppu .
3. "MyProfile 
 väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
4. Puudutage alumist rida.
5. Lemmikute väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
6. Puudutage alumist rida.
7. Soovitud kuumutusviisi väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
8. Puudutage "Aktiveeritud" või "Inaktiveeritud".
9. Puudutage puuetundlikku nuppu .
10. Puudutage "Salvestamine".

## 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 juhised. 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, värsked
Seapraad, läbikasvanud, kamarata
Pikkpoiss (1 kg)
Veisemoorpraad
Kondita tallekints
Kana, terve



### Road



Kanakintsud/-koivad

Hani, terve (3-4 kg)

### Roogade valimine ja seadistamine

Teid juhatakse läbi valitud roa seadistusprotsessi.

1. Puudutage puudetundlikku nuppu , et seadet sisse lülitada.
2. Puudutage puudetundlikku nuppu .
3. Küpsetamis- ja praadimisabi valimiseks libistage vasakule või paremale.
4. Puudutage alumist rida.
5. Puudutage soovitud kategooriat.
6. Soovitud roa väljalülitamiseks libistage vasakule või paremale.
7. Puudutage soovitud rooga. Soovituslikud seadistused ilmuvad ekraanile.
 


**Märkus:** Mõne roa puhul saate lisaks kuvada täiendavaid soovitusi näiteks küpsetustasandi ja nõu kohta. Selleks libistage vasakule, kuni näete kõiki soovitusi.
8. Vajaduse korral saate soovituslikke seadistusi muuta. Selleks puudutage alumist rida "Kohandamine". Puudutage vastavat seadistust ja muutke seda.
9. Käivitage funktsioon puudetundlikust nupust . Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali ja seadme töö lõpeb automaatselt. Helisignaali lõpetamiseks puudutage puudetundlikku nuppu .

Mõne soovitatud seadistuse puhul pakub seade roa järelküpsutamise võimalust.


Kui olete küpsetustulemusega rahul, puudutage välja "Lõpetamine".

Kui Te ei ole küpsetustulemusega rahul, võite rooga järelküpsutada.


### Järelküpsutamine

1. Puudutage "Järelküpsutamine".
2. Vajaduse korral muutke soovitud seadistust.
3. "Järelküpsutamise" käivitamiseks puudutage puudetundlikku nuppu .

### Katkestamine

Vajutage puudetundlikule nupule  seni, kuni seadme töö on katkenud.

### Seadme väljalülitamine

Seadme väljalülitamiseks puudutage puudetundlikku nuppu .

## 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 tuletab seda Teile meelde helisignaal.
- Soovitusi sobivate nõude kohta ning muid näpunäiteid toiduvalmistamiseks leiate käesoleva kasutusjuhendi lõpust.

### Auruga kuumutusviis

Mõne roa puhul aktiveerub aurutamise funktsioon automaatselt. Üldised märkused aurutamise funktsiooni kohta leiate asjaomasest peatükist. → "Aur" lk 17

### Hoiatus – Põletusohu!

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.

### Praetermomeeter

Mõne roa puhul saate kasutada ka praetermomeetrit. Kui olete praetermomeetri seadmega ühendanud, saate valmistada vaid roogi, mille puhul on praetermomeetri kasutamine võimalik. Ahju temperatuuri ja sisetemperatuuri saate igal ajal muuta.

→ "Praetermomeeter" lk 25



## 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
Palmik sai, täidiseta/ kringel
Biskviitort
Seapraad kamaraga
Kaelakarbonaad, kondita
Karbonaad, kondita / rulaad
Veisefilee, värske, poolküps
Rostbiif, värske, poolküps
Rostbiif, värske, inglise pärane
Kana, terve, värske
Kanatikud, värsked
Part, hani, täitmata, värske
Terve kala
Hautatud lisandite regenereerimine


## Programmi seadistamine

Teid juhatakse läbi valitud roa seadistusprotsessi.

1. Puudutage puudetundlikku nuppu , et seadet sisse lülitada.
2. Puudutage puudetundlikku nuppu .
3. Auruprogrammide valimiseks libistage vasakule või paremale.
4. Puudutage alumist rida.
5. Puudutage soovitud kategooriat.
6. Soovitud auruprogrammi väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
7. Puudutage soovitud auruprogrammi. Vastavad seadistused ilmuvad ekraanile.
 

**Märkus:** Mõne roa puhul saate lisaks kuvada täiendavaid soovitusi näiteks küpsetustasandi ja nõu kohta. Selleks libistage vasakule, kuni näete kõiki soovitusi.
8. Vajaduse korral võite mõne roa puhul muuta kaalu. Selleks puudutage alumist rida "Kohandamine". Puudutage vastavat seadistust ja muutke seda.
9. Käivitage funktsioon puudetundlikust 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 puudetundlikku nuppu .

Mõne programmi puhul pakub seade roa järelküpsetamise võimalust.



Kui olete küpsetustulemusega rahul, puudutage välja "Lõpetamine".

Kui Te ei ole küpsetustulemusega rahul, võite rooga järelküpsetada.

### Järelküpsetamine

1. Puudutage "Järelküpsetamine".
2. Vajaduse korral muutke soovitatud seadistust.
3. "Järelküpsetamise" käivitamiseks puudutage puuetundlikku nuppu ▷||.

### Katkestamine

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

### Seadme väljalülitamine

Seadme väljalülitamiseks puudutage puuetundlikku nuppu ⓪.

## Praetermomeeter

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

### Sobivad kuumutusviisid

	CircoTherm kuum õhk
	Ülalt-/altkuumutus
	Termogrill
	Pitsarežiim
	Leivaküpsetusrežiim
	Ülalt-/altkuumutus Eco
	CircoTherm Eco
	Regeneereerimine

### Märkused

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

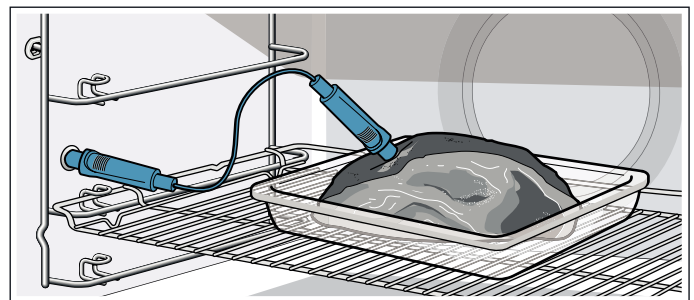
### Praetermomeetri asetamine lihasse

Enne kui tõstate roa ahju, torgake lihasse praetermomeeter.

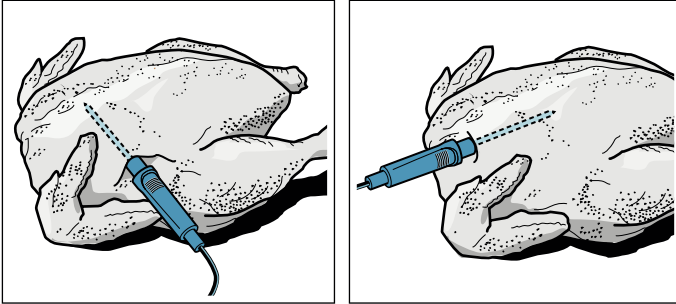
Praetermomeetril on kolm mõõtepunkti. Veenduge, et keskmine mõõtepunkt on liha sees.

**Liha:** suurte tükkide puhul torgake praetermomeeter ülalt poolviltu lõpuni liha sisse.

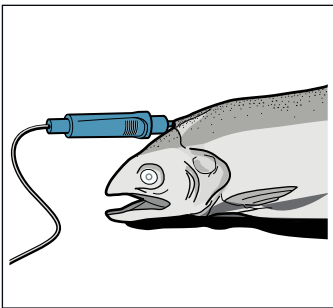
Õhemate tükkide puhul torgake küljelt kõige paksemasse kohta.



**Linnuliha:** Torgake praetermomeeter linnu rinnatüki kõige paksemasse kohta lõpuni sisse. Olenevalt linnust torgake praetermomeeter sisse risti või pikuti. Seejärel keerake lindu ja asetage see restile nii, et rinnak jääb alla.



**Kala:** Torgake praetermomeeter peaa tagant selgroo suunas lõpuni sisse. Terve kala asetage kartulipooliku abil restile ujumisasendis.



**Prae keeramine:** Kui soovite praadi keerata, ärge praetermomeetrit eemaldage. Pärast keeramist kontrollige, kas praetermomeeter on korrektses asendis.

Praetermomeetri eemaldamise korral lähtestatakse kõik seadistused ja peate uuesti seadistama.

### Tähelepanu!

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

### Funktsiooni seadistamine ja käivitamine

#### ⚠ Hoiatus – Põletuse oht!





Sisetemperatuuriandur ja ahju sisepind on väga kuumad. Sisetemperatuurianduri sissepanekul ja väljavõtmisel kasutage pajakindaid.

#### ⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Vale sisetemperatuurianduri kasutamine võib kahjustada isolatsiooni. Kasutage üksnes selle seadme jaoks ette nähtud sisetemperatuuriandurit.

### Märkused


- Ahju temperatuur peab olema väljareguleeritud sisetemperatuurist vähemalt 10°C kõrgem.
- Et vältida praetermomeetri kahjustumist, ärge seadke ahju temperatuuri kõrgemaks kui 250°C.

1. Ühendage praetermomeeter ahju vasakul küljel olevasse pesa.
2. Sulgege seadme uks.  
**Tähelepanu!**  
Veenduge, et praetermomeetri juhe ei jää seadme ukse vahele. See võib kahjustada saada.
3. Puudutage puudetundlikku nuppu .
4. Reguleerige välja kuumutusviisi.  
**Märkus:** Kui praetermomeeter on pesas, pakub seade veel vaid kuumutusviise, mille puhul saab kasutada praetermomeetrit.
5. Puudutage alumisel real ahju temperatuuri.
6. Soovitud temperatuuri väljavalmimiseks libistage vasakule või paremale.
7. Seadistuse ülevõtmiseks puudutage sümbolit .
8. Puudutage alumisel real sisetemperatuuri .
9. Soovitud sisetemperatuuri väljavalmimiseks libistage vasakule või paremale.
10. Puudutage puudetundlikku nuppu .  
Ahi käivitub.

### Seadme töö muutmise või katkestamine



#### Seadme funktsiooni muutmine

Seadme töötamise ajal saate muuta ahju- ja sisetemperatuuri.

1. Puudutage kaks korda ahju- või sisetemperatuurile.
2. Temperatuuri muutmiseks libistage vasakule või paremale.
3. Seadistuse ülevõtmiseks puudutage sümbolit .

#### Seadme funktsiooni lõpetamine

Kui seatud sisetemperatuur on saavutatud, kõlab helisignaali ja seadme töö lõpeb automaatselt.

1. Helisignaali lõpetamiseks puudutage puudetundlikku nuppu .
2. Lülitage seade puudetundlikust nupust  välja.
3. Tõmmake praetermomeeter pajalapi abil pesast välja.

### Eri toiduainete sisetemperatuurid

Ärge kasutage sügavkülmutatud tooteid. Tabelis toodud andmed on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist. → "Meie köögistuudios katsetatud" lk 41

Ulatuslikku teavet kuumutusviisi ja temperatuuri kohta leiate kasutusjuhendi lõpust.

Toiduaine	Sisetemperatuur °C
<b>Sealiha</b>	
Seakael	85-90
Seafilee, roosa	62-70
Seaselg, küps	72-80
<b>Veiseliha</b>	
Veisefilee või rostbiif, inglispärane	45-52
Veisefilee või rostbiif, roosa	55-62
Veisefilee või rostbiif, küps	65-75

Toiduaine	Sisetemperatuur °C
<b>Vasikaliha</b>	
Vasikapraad, taine	75-80
Vasikapraad, aba	75-80
Vasikakoot	85-90
<b>Lambaliha</b>	
Tallekints, roosa	60-65
Tallekints, küps	70-80
Talleselg, roosa	55-60
<b>Muu</b>	
Roogade kuumutamine, regenereerimine	65-75



## 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 Sabbat-funktsioon on aktiveeritud, saate selle kuumutusviiside menüüst välja valida.

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

1. Puudutage puutetundlikku nuppu ①.
2. Sabbat-funktsiooni valimiseks libistage vasakule või paremale.
3. Puudutage alumisel real temperatuuri.
4. Soovitud temperatuuri väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
5. Seadistuse ülevõtmiseks puudutage sümbolit .
6. Puudutage alumisel real kestust |→|.
7. Soovitud kestuse väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
8. Seadistuse ülevõtmiseks puudutage sümbolit .
9. Puudutage puutetundlikku nuppu ▷||. Ahi käivitub.

### Märkused

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

Kui Sabbat-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.

## Home Connect

See seade on Wi-Fi toega ja seda saab juhtida mobiilseadme abil.

Kui seade pole ühendatud koduvõrku, toimib seade samamoodi nagu ilma võrguühendusega ahi ja seda saab siiski juhtida displei abil.

Funktsiooni Home Connect saadavus oleneb rakenduse Home Connect teenuste saadavusest teie riigis. Rakenduse Home Connect teenused ei ole saadaval kõikides riikides. Lisateavet selle kohta leiate aadressil [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Märkused


- Järgige tingimata käesolevas juhendis olevaid ohutusjuhiseid ning tagage nende järgimine isegi siis, kui olete kodunt ära ja juhite seadet rakenduse Home Connect kaudu. Samuti peate järgima rakenduse Home Connect juhiseid. → "Olulised ohutusnõuded" lk 5
- Seadme juhtimine otse seadmelt on alati prioriteetne. Selle aja jooksul pole võimalik juhtida seadet rakenduse Home Connect kaudu.

### Seadistamine

Home Connecti seadistamiseks vajate:

- vooluvõrguga ühendatud ja sisselülitatud seade,
- nutitelefon või tahvelarvuti, mis on varustatud iOS või Android operatsioonisüsteemi aktuaalse versiooniga,
- Home Connect rakendus,
- tarnekomplekti kuuluv Home Connect paigaldusjuhend,
- koduvõrgu WLAN-signaali leviulatuses olev ahi

Rakendus juhib teid läbi kogu installeerimisprotsessi. Järgige rakenduses esitatud juhiseid.

Põhiseadistus	Võimalikud seadistused	Selgitus
WiFi	Sisselülitamine / väljalülitamine	Raadiomoodulit võite sisse ja välja lülitada. Kui Wifi on aktiveeritud, saate kasutada Home Connect funktsiooni. Võrku ühendatud ooterežiimil on seadme maksimaalne energiatarve 2 W.
Võrk	Võrguga ühendada / Võrgust lahti ühendada	Vajaduse korral (nt puhkuse ajal) lülitage võrguühendus sisse või välja. Pärast väljalülitamist jääb võrguinfo alles. Pärast väljalülitamist oodake mõni sekund, kuni seade on võrguga uuesti ühendatud.
Rakendusega ühendamine		Käivitage rakenduse ja seadme vaheline ühendus.
Kaugjuhtimine	sees / väljas	Seadme funktsioonide kasutamine Home Connect rakendusega. Kui see on inaktiveeritud, kuvatakse rakenduses üksnes seadme olekuid.
Info seadme kohta 		Ekraanil kuvatakse teavet võrgu ja seadme kohta.

### Kaugdiagnostika

Kui pöördate asjaomase sooviga hooldekeskuse poole, saab hooldekeskus kaugdiagnostika abil teie seadmele ligi pääseda, tingimusel et teie seade on Home Connect serveriga ühendatud ning riigis, kus seadet kasutate, on kaugdiagnostika kättesaadav.

**Märkus:** Lisateabe ning märkused kaugdiagnostika kättesaadavuse kohta teie riigis leiate veebisaidilt [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com) rubriigist "teenindus/abi".

### Kaugkäivitus





Selleks et seadet Home Connecti rakenduse kaudu käivitada ja käsitseda, tuleb aktiveerida kaugkäivitus. Kui kaugkäivitus on inaktiveeritud, on Home Connecti rakenduses võimalik kuvada üksnes seadme olekuid ja muuta seadistusi.

**Märkus:** Mõnda kuumutusviisi saab käivitada ainult ahju juhtpaneelilt.

Järgmistes olukordades inaktiveeritakse kaugkäivitus automaatselt:

- kui avate ahju ukse 15 minutit pärast kaugkäivituse aktiveerimist.
  - kui avate ahju ukse 15 minutit pärast ahju töö lõppu.
- Kui käivitatakse ahju töö seadme juhtpaneelilt, aktiveeritakse kaugkäivitus automaatselt. Nii saate teha mobiiliseadmes muudatusi või käivitada uue programmi.

### Kaugkäivituse aktiveerimine

1. Puudutage puudetundlikku nuppu , et seadet sisse lülitada.
2. Puudutage puudetundlikku nuppu . Kuvatakse peamenüü.
3. Libistage vasakule või paremale, et valida "Kaugkäivitus ".
4. Puudutage "Sisselülitamine". Ekraanile ilmub .

### Home Connecti seadistused

Home Connecti võite igal ajal oma vajadustega kohandada.

**Märkus:** Home Connect-seadistused leiate seadme põhiseadistusest. See, milliseid seadistusi kuvatakse ekraanil, sõltub sellest, kas Home Connect on välja reguleeritud ja kas seade on koduvõrguga ühendatud.

### Andmekaitse viide

Teie Home Connecti seadme esmakordsel ühendamisel Internetiga ühendatud WLAN-võrku edastab teie seade Home Connecti serverile järgmised andmete kategooriad (esmaregistreerimine):

- Ühene seadme ID (koosneb seadmevõtmetest ning paigaldatud Wi-Fi sidemooduli MAC-aadressist).
- Wi-Fi-sidemooduli turvasertifikaat (ühenduse infotehniliseks kaitsmiseks).

- Teie koduseadme aktuaalne riist- ja tarkvara versioon.
- Võimaliku eelnenud tehaseseadistustele lähtestamise olek.

See esmregistreerimine valmistab kasutamiseks ette Home Connecti funktsionaalsused ja on vajalik alles sellel ajahetkel, kui te soovite Home Connecti funktsionaalsusi esmakordselt kasutada.

**Märkus:** Arvestage, et Home Connecti funktsionaalsused on kasutatavad ainult koos Home Connecti rakendusega. Teavet andmekaitse kohta saab avada Home Connecti rakenduses.

## Vastavusdeklaratsioon

Käesolevaga deklareerib Constructa-Neff Vertriebs-GmbH, et raadiofunktsiooniga seade vastab direktiivi 2014/53/EL põhinõuetele ja muudele asjaomastele sätetele.

Põhjaliku RED vastavusdeklaratsiooni leiate internetist [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) seadme tootelehel täiendavate dokumentide alt.



2,4 GHz riba: 100 mW max.  
5 GHz riba: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
5 GHz WLAN (Wi-Fi): kasutamiseks ainult siseruumides								

## Puhastusvahend

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

### Sobivad puhastusvahendid

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

#### Tähelepanu!

##### Pinnakahjustused

Ärge kasutage

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

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

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

#### Hoiatus – Põletuse oht!

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

Ala	Puhastamine
<b>Seadme välispind</b>	
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.
<b>Seadme sisepinnad</b>	
Emailitud pinnad	Kuum nõudepesuvahendi- või äädikalahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Sissekõrbenud toidujäägid eemaldage nõudepesuvahendilahuse ja niiske lapi abil. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit. <b>Tähelepanu!</b> 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. Soovitatav on kasutada puhastusfunktsiooni. → "Puhastusfunktsioon" lk 31 <b>Märkus:</b> Toiduainete jäägid võivad tekitada valgeid laike. Need ei ole probleemiks ega mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral eemaldage need sidrunhappega.
Ahjuvalgustuse klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumise korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
Uksekatte	roostevabast terasest: Kasutage roostevaba terase puhastusvahendit. Järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendit. plastist: Puhastage kuum 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 määret, siine on soovitatav puhastada sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas.
Tarvikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna. Emailitud tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.

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.
Praetermomeeter	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapi või harjaga. Ärge peske nõudepesumasinas.

### Märkused

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

### Seadme hoidmine puhtana

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

### 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 kõrbedada.
- Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe.
- Väga mahlaste kookide küpsetamisel kasutage universaalpanni.
- Liha küpsetamiseks kasutage sobivat nõud, nt hautamisnõud.

## Puhastusfunktsioon

Seadmel on isepuhastuse, EasyClean ja katlakivi eemaldamise funktsioon. Isepuhastuse abil on ahjukambri puhastamine väga lihtne. Ahjukambri vahepealseks puhastamiseks kasutage puhastusabi EasyClean. EasyClean leotab mustuse esmalt lahti. Seejärel on seda kergem eemaldada. Katlakivi eemalduse režiimil eemaldate aurutist katlakivi.


### Isepuhastus

Puhastage ahjukamber isepuhastuse režiimil.

Saate valida kolme puhastusrežiimi vahel.


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

Mida tugevamad ja vanemad on jäägid, seda jõulisem peaks olema puhastusrežiim. Puhastamise energiakulu on ca 2,5-4,7 kWh

**Märkus:** Teie ohutuse tagamiseks lukustub ahju uks automaatselt. Ahju ust saab avada alles siis, kui lukustuse sümbol  oleku real kustub. Ahju tuli ei põle puhastuse ajal.

### Hoiatus

#### Põletusoh!

- Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge avage ahju ust. Laske ahjul jahtuda. Hoidke lapsed eemal.
-  Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge puudutage seadme ust. Laske ahjul jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

### Hoiatus

#### Tervisekahjustuste oht!

Ahi kuumeneb väga kõrge temperatuurini, nii et küpsetamisel ja grillimisel tekkivad jäägid põlevad ära. Seejuures eraldub auru, mis võib ärritada limaskesti. Ohutage kööki korralikult, kui puhastusfunktsioon on käigus. Ärge viibige ruumis pikemat aega. Hoidke lapsed ja koduloomad eemal. Ka ajalise nihkega funktsiooni puhul, kui lõpetusaeg on seatud hilisemaks, järgige juhiseid.

### Ettevalmistamine

### Hoiatus

#### Tuleoht!

- Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad puhastuse ajal süttida. Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust lahtine mustus ja tarvikud.
- Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid. Hoidke seadme esikülg vaba. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kui ukse tihend on kahjustada saanud, läheb ukse piirkond väga kuumaks. Ärge küürige ega eemaldage tihendit! Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

### Hoiatus – Raskete tervisekahjustuste oht!

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

### Tähelepanu!

Kanderaamistikud ja siinid muudavad puhastuse ajal värvi. Enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust kanderaamistikud ja siinid.

1. Eemaldage ahjust kanderaamistikud ja siinid.

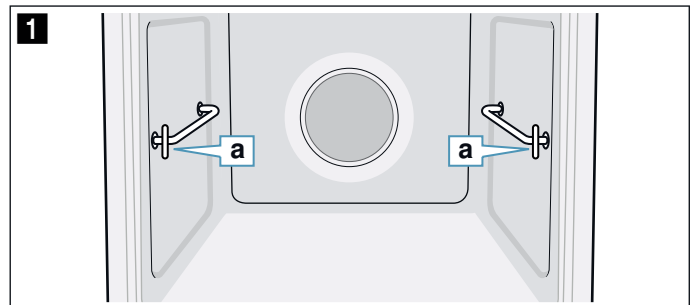
→ "Kanderaamistikud" lk 34

2. Eemaldage veepaak. → "Aur" lk 17

### Tähelepanu!

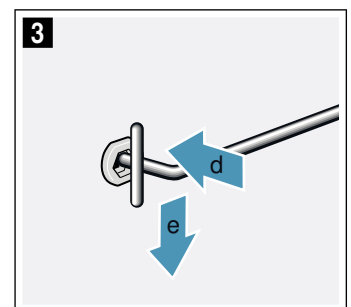
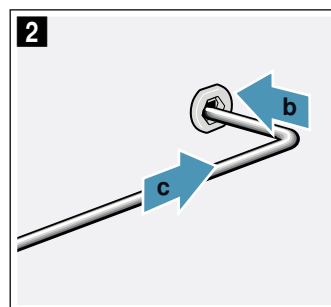
Enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust veepaak.

3. Eemaldage ahjukambri ja tarvikutelt suurem mustus.
4. Puhastage ahjukambri servad tihendi piirkonnas. Ärge küürige tihendit. → "Puhastusvahend" lk 29
5. Ukse siseklaas puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga. Kuivatage pehme lapiga. Suurema määrdumuse korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
6. Tarvikute puhastamiseks asetage sisse tarvikukandurid. Veenduge, et tarvikukandurite püstine varb **a** on ees (joonis **1**).



7. Torgake tarvikukandurid lõpuni tagumisse pessa **b** ja suruge taha **c** (joonis **2**).

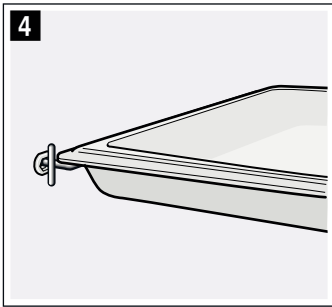
8. Seejärel torgake need lõpuni eesmisse pessa **d** ja suruge alla **e** (joonis **3**).



9. Ühe puhastuse ajaks asetage tarvikukanduritele alati vaid üks emailitud külgevõtmatu katteta tarvik, nt universaalpann (joonis 4).

#### Tähelepanu!

Rest muudab puhastuse ajal värvi. Ärge jätke resti puhastuse ajaks ahju.



**Märkus:** Muud lisatarvikud, mis taluvad puhastusfunktsiooni, leiate lisatarvikute tabelist. → "Tarvikud" lk 12

#### Käivitamine

1. Puudutage puuetundlikku nuppu ①.
2. Puudutage puuetundlikku nuppu ②.
3. Pürolüütilise isepuhastuse ☼ valimiseks libistage vasakule või paremale.
4. Puudutage alumist rida.
5. Puhastusrežiimi väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.  
**Märkus:** Pärast käivitamist ei saa puhastusrežiimi enam muuta.
6. Puudutage alumist rida.
7. Puudutage puuetundlikku nuppu ③. Isepuhastus käivitub.

Puhastusfunktsiooni ajal õhutage kööki.

Isepuhastuse ajal lukustub ahju uks automaatselt. Ekraanile ilmub sümbol ④.

**Märkus:** Kui soovite isepuhastust hiljem käivitada, reguleerige välja lõpetusaeg.

#### Katkestamine

Katkestamiseks puudutage puuetundlikku nuppu ①. Ahju ust saab avada alles siis, kui sümbol ④ kustub.

#### Lõpetamine

Kui isepuhastus on lõppenud, kõlab helisignaal. Ahju ust saab avada alles siis, kui sümbol ④ kustub.

#### Pärast puhastusfunktsiooni

1. Laske ahjul jahtuda.
2. Pühkige järelejäänud tuhk ahjukambri ja seadme ukse piirkonnast niiske lapi abil kokku.
3. Võtke tarvikud ahjust välja ja pühkige niiske lapiga üle.
4. Kergitage tarvikukandureid eest ja võtke välja.  
→ "Kanderaamistikud" lk 34
5. Pange kanderaamistikud või siinid tagasi kohale.  
→ "Kanderaamistikud" lk 34

## 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 ⑤" saab käivitada vaid siis, kui ahi on külm (toatemperatuur) ja ahju uks on suletud.
- Töötamise ajal ärge ahju ust avage. Vastasel korral puhastusabi "EasyClean ⑤" katkeb.

1. Võtke lisatarvikud ahjust välja.
2. Segage 0,4 liitrit vett (mitte destilleeritud vett) tilga puhastusvahendiga ja valage ahju põrandale keskele.
3. Puudutage puuetundlikku nuppu ①.
4. Puudutage puuetundlikku nuppu ②.
5. "EasyClean ⑤" väljavalimiseks libistage vasakule või paremale.
6. Puudutage alumist rida.
7. Puudutage puuetundlikku nuppu ③. EasyClean käivitub. Ekraanile ilmub järelejäänud aeg.

#### Lõpetamine

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

Kui avate seadme ukse, lülitub sisse ahjuvalgustus, et ahjukambri 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.

#### Järeldpuhastamine

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 puuetundlikust nupust ① välja.
5. Olenevalt seadme mudelist tehke seadme uks veidi lahti (ca 30°) ja jätke see umbes 1 tunniks avatuks, et emailpinnad ahjus kuivaksid. Teise võimalusena saate teha ka ahju kiirkuivatuse.

#### Ahju kiirkuivatus

1. Kui puhastusabi on lõpule jõudnud, siis olenevalt seadme mudelist tõmmake seadme uks veidi lahti (ca 30°) või avage see allasuunas.
2. Puudutage puuetundlikku nuppu ①.
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 .
3. Võtke veepaak välja ja täitke katlakivieemaldi lahusega.
4. Asetage katlakivieemaldi lahusega täidetud veepaak seadmesse.
5. Sulgege paneel.
6. Puudutage puutetundlikku nuppu .
7. "Katlakivi eemaldus " väljalülitamiseks libistage vasakule või paremale.
8. Puudutage alumist rida. Kuvatakse katlakivi eemalduse kestust. Seda ei saa muuta.
9. Puudutage alumist rida.
10. Puudutage puutetundlikku nuppu . Seadmest eemaldatakse katlakivi. Järelejäänud aeg hakkab ekraanil nähtavalt jooksuma. 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 . 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 . Seade loputab. Kui loputus on lõppenud, kõlab helisignaali.

## Järelepuhastamine

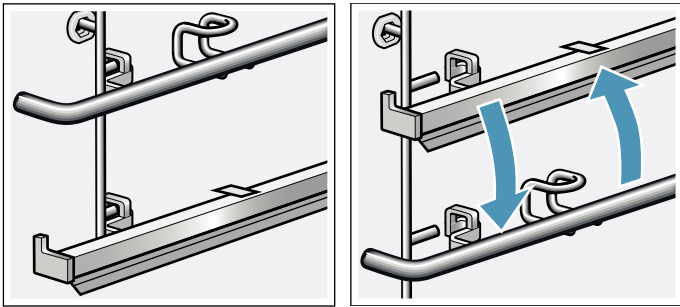
1. Avage paneel.
2. Tühjendage ja loputage veepaak.
3. Lülitage seade välja. Katlakivi eemaldamine on lõppenud ja seade on taas töövalmis.

## Kandraamistikud

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

### Teleskoopsiini tasandi muutmine

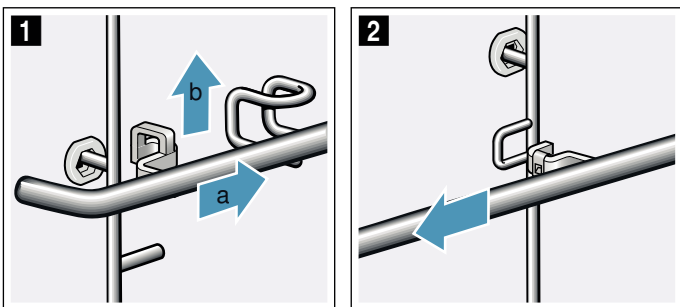
Varbasid ja teleskoopsiine võite paigutada mis tahes järjestuses. Näiteks teleskoopsiini võite kinnitada sellele tasandile, mida kasutate kõige sagedamini.



### Eemaldage varb

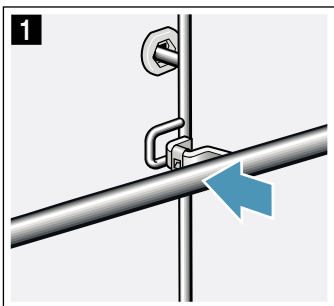
Teleskoopsiine eemaldatakse ja paigaldatakse samamoodi nagu varbasid.

1. Suruge varb taha **a**, kuni seda saab üles **b** välja tõmmata (joonis **1**).
2. Vabastage varb esmalt tagant ja võtke maha (joonis **2**).



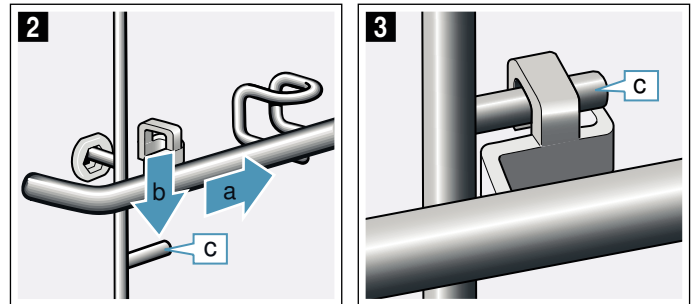
### Varva paigaldamine

1. Asetage varb tagant paika (joonis **1**).



2. Lükake varb taha **a** ja kinnitage all oleva **b** tihvti **c** külge (joonis **2**).

3. Veenduge, et konks on kinnitunud tihvti **c** külge (joonis **3**).



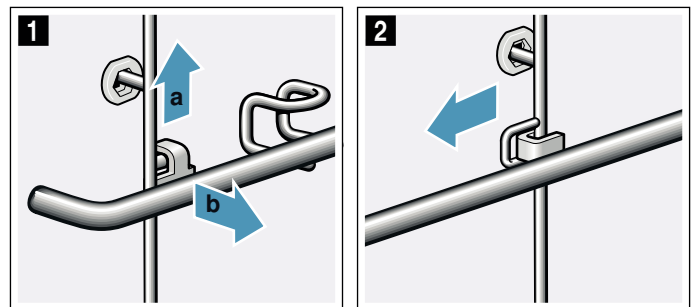
### Kandraamistike väljavõtmine ja tagasipanek

#### Hoiatus – Põletusoht!

Kandraamistikud lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi kandraamistikke. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

#### Kandraamistike mahavõtmine

1. Kergitage kandraamistikku (ärge puudutage lisatarvikute kandurit ega teleskoopsiini) eest pisut **a** ja tõstke kinnitustest välja **b** (joonis **1**).
2. Seejärel tõmmake kogu kandraamistik ette ja eemaldage (joonis **2**).

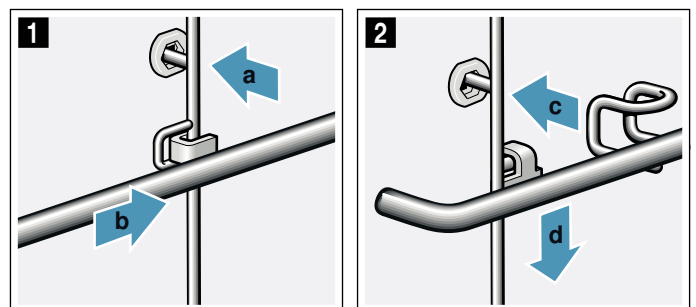


Puhastage kandraamistikke pesuvahendi ja käsnaaga. Tõrksa mustuse korral kasutage harja.

#### Kandraamistike paigaldamine

Kandraamistikud sobivad ainult paremale või vasakule. Väljatõmmatavaid siine peab saama suunaga ette välja tõmmata.

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



## Seadme uks

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

### Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks ja ukseklaaside eemaldamiseks võite ahjuukse hingedelt maha tõsta.

#### ⚠ Hoiatus – Vigastamise oht!

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

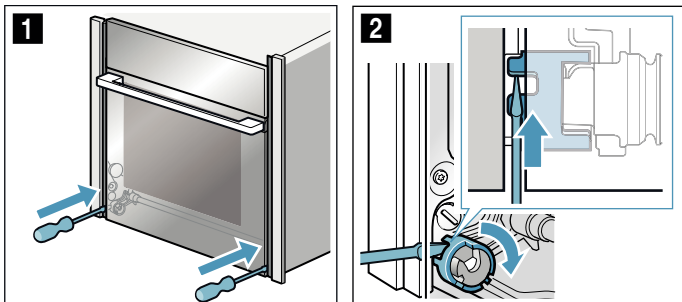
#### ⚠ Hoiatus – Vigastamise oht!

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

### Seadme ukse eemaldamine

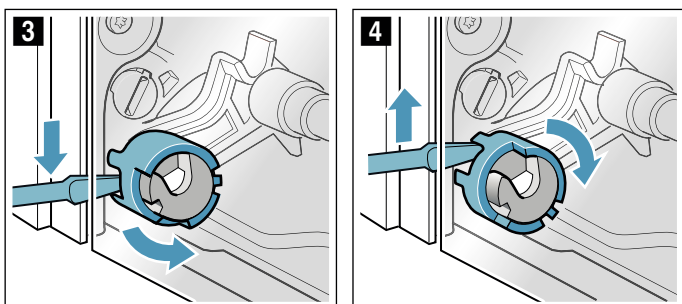
1. Avage vasak ja parem uksekaitse (joonis 1). Selleks hoidke kruvikeerajat horisontaalselt ja lükake uksekaitse (must detail) mõlemalt poolt lõpuni üles (joonis 2).

**Nõuanne:** Valgustage pilu taskulambiga, et uksekaitse oleks nähtav.

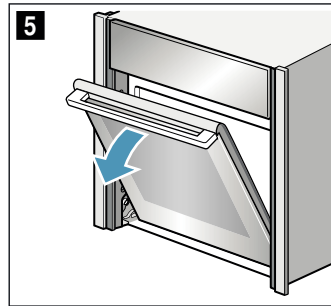


Uksekaitse suletud (joonis 3)

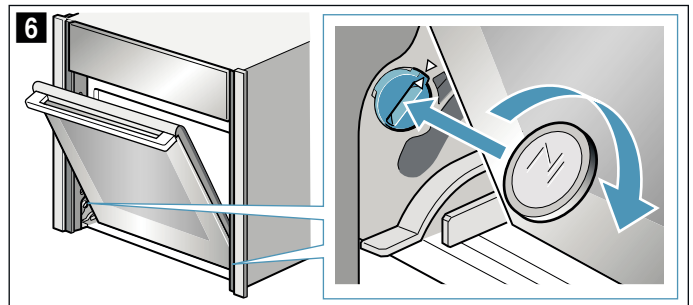
Uksekaitse avatud (joonis 4)



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

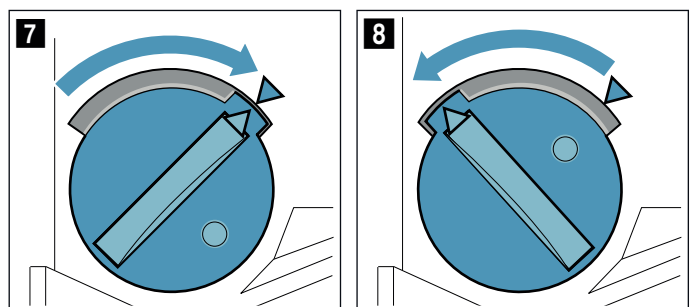


3. Mündi abil keerake mõlemad sulgurid seadme vasakul ja paremal siseküljel lõpuni. Vasak sulgur: päripäeva  
Parem sulgur: vastupäeva  
Nooled on suunatud üksteise poole ja sulgur fikseerub tuntavalt kohale (joonis 6).



Vasak sulgur fikseeritud (joonis 7)

Vasak sulgur vabastatud (joonis 8)

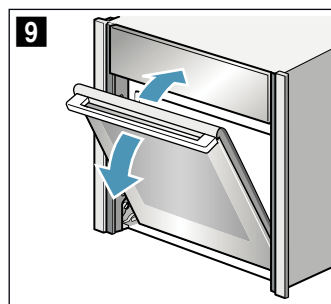


4. Liigutage ahju ust üles ja alla, kuni on kuulda kergest klõpsu (joonis 9). Seadme uks on lukustatud asendis. Seda saab vaid minimaalselt liigutada.

#### 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.

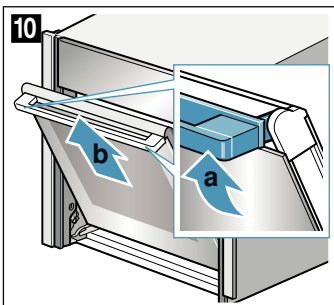
- Hoidke ust kahe käega vasakult ja paremalt poolt ning keerake käepidet kergelt üles **a**, kuni ukse saab suunaga üles maha võtta **b**. (joonis **10**).

**⚠ Hoiatus**

**Vigastuste oht!**

Ahju ukse mahakukkumine.

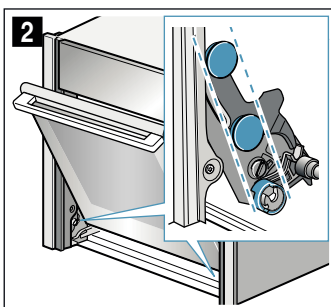
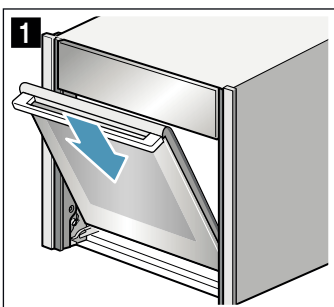
Ahju uks kaalub 7 - 10 kg. Käsitsege ust ettevaatlikult.



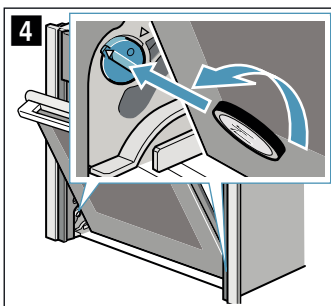
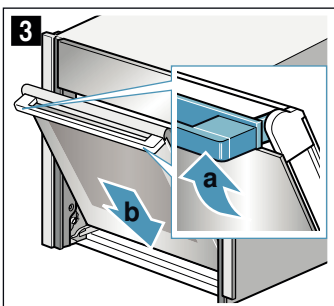
- Asetage ahju uks ühetasasele, pehmele ja puhtale alusele.

**Seadme ukse paigaldamine**

- 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.



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



Vasak sulgur: vastupäeva  
Parem sulgur: päripäeva

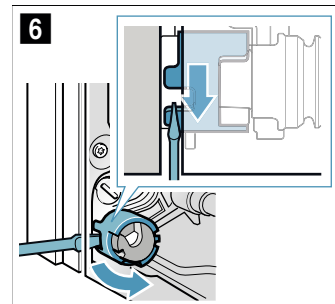
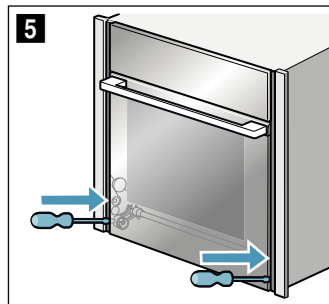
- Avage ahju uks pisut rohkem, kuni on kuulda kergelt klõpsu. Sulgege seadme uks.

**⚠ Hoiatus**

**Sulgemata uksekaitsemed 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.

- 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.

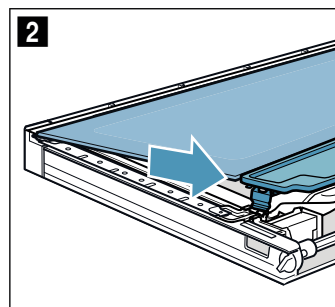
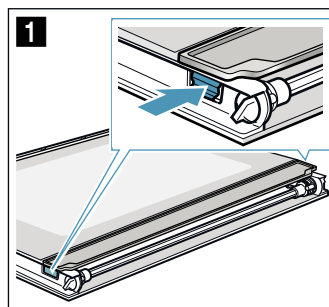
**⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!**

Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega. Kandke kaitsekindaid.

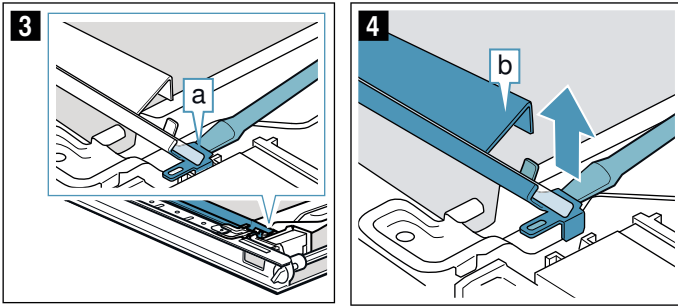
**Eemaldamine**

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

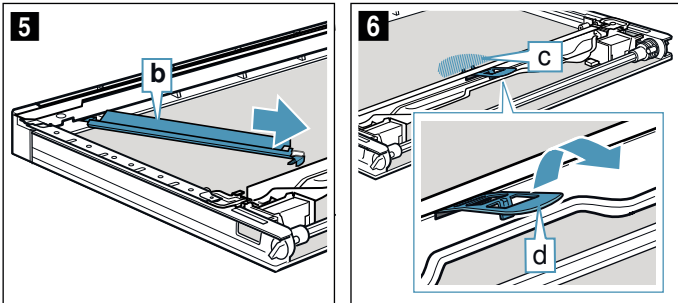
- Võtke ahju uks maha.
- Asetage ahju uks ühetasasele, pehmele ja puhtale alusele nii, et esikülg jääb alla.
- Suruge ukse vasakule ja paremale küljele väljastpoolt seni, kuni siseklaas mõlemalt poolt lahti tuleb (joonis **1**).
- Kergitage siseklaasi ettevaatlikult ja võtke noole suunas välja (joonis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



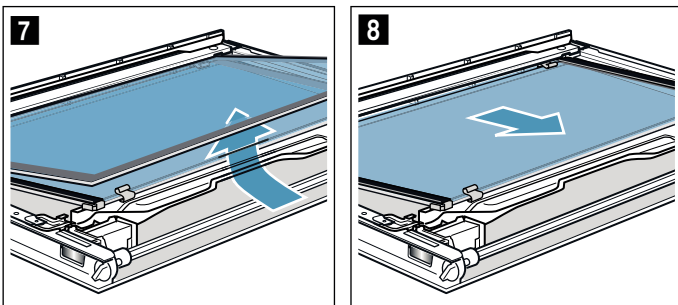
5. Lükake kruvikeeraja metallkeele **a** ja selle all oleva plastdetaili vahele (joonis **3**).
6. Kergitage reflektorit **b** kruvikeerajaga ettevaatlikult, kuni see tuleb lahti (joonis **4**).



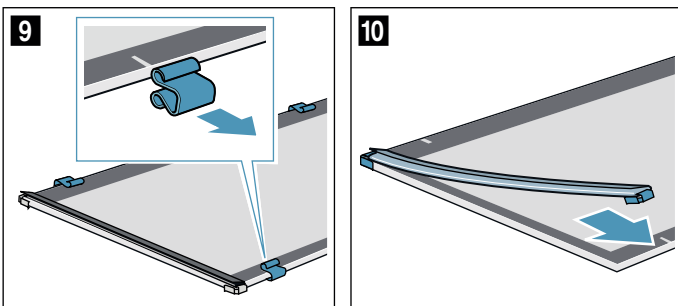
7. Kergitage reflektorit **b** ja tõmmake välja (joonis **5**).
8. Eemaldage teine reflektor samamoodi nagu esimene.
9. Suruge vaheklaas kohast **c** alla, kergitage hoidikut **d** ettevaatlikult, kuni seda saab välja tõmmata (joonis **6**).



10. Kergitage esimest ja teist vaheklaasi alt (joonis **7**) ja võtke noole suunas välja (joonis **8**).



11. Vajaduse korral eemaldage puhastamiseks distantspiirikud (joonisd **9**) ja tihendid (joonis **10**).



12. Puhastage ukseklaase ja reflektoreid mõlemalt poolt klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

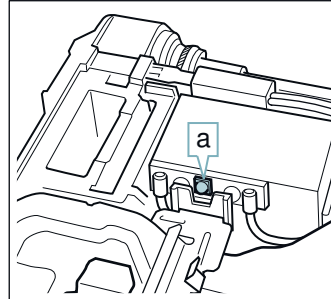
### ⚠ Hoiatus

#### Vigastuste oht!

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

#### Tähelepanu!

Lampide kahjustused! Ärge puhastage ega puudutage LED-lampe **a**. LED-lambid on ahju ukse vasakul ja paremal küljel.

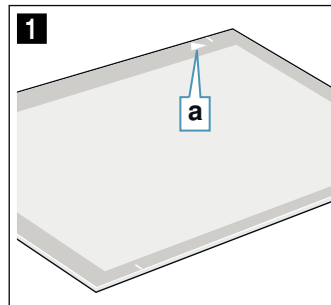


13. Kuivatage ukseklaasid ja asetage uuesti kohale.

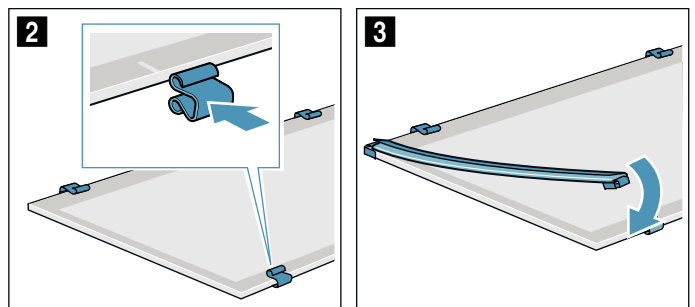
#### Paigaldamine

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

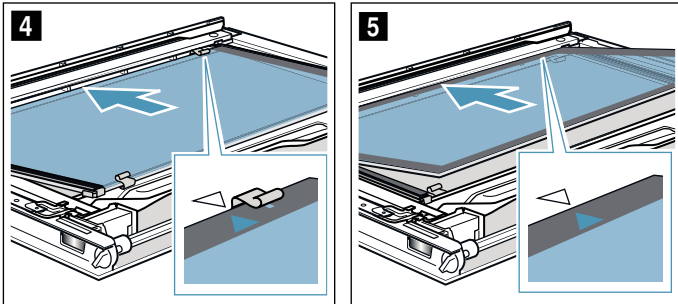
1. Vaheklaas asetage kohale nii, et nool **a** on suunatud üles paremale (joonis **1**).



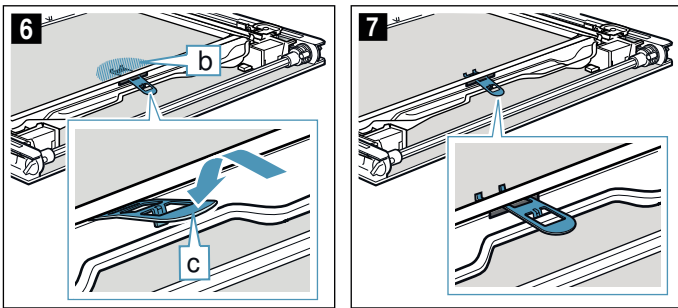
2. Kontrollige 4 distantspiiriku ja 2 tihendi asendit vaheklaasil:
  - Asetage distantspiirik igale joonele (joonis **2**).
  - Kinnitage tihendid nurkadest (joonis **3**).



3. Asetage tihendite ja distantspiiirikutega vaheklaas kohale. Vaheklaasil olev nool peab ühtima raamil oleva noolega (joonis 4).
4. Asetage teine vaheklaas ilma tihendite ja distantspiiirikuteta kohale ja lükake noole suunas, kuni see läheb raami sisse. Vaheklaasil olev nool peab ühtima raamil oleva noolega (joonis 5).



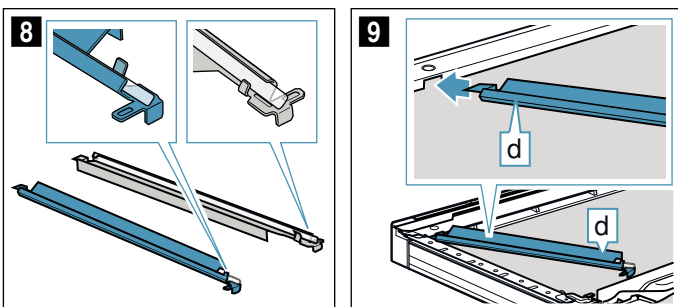
5. Suruge vaheklaas kohast **b** alla, lükake hoidik **c** diagonaalselt sisse ja suruge alla, kuni see fikseerub kohale (joonis 6). Hoidik on paigas (joonis 7).



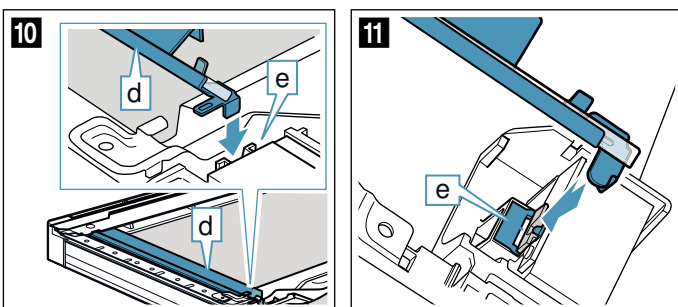
**Tähelepanu!**

Ärge puudutage klaasist varba paljaste sõrmedega. Rasvajäägid halvendavad valguse läbilaskvust. Puhastage klaasist varba iga kord pärast paigaldamist klaasipuhastusvahendiga.

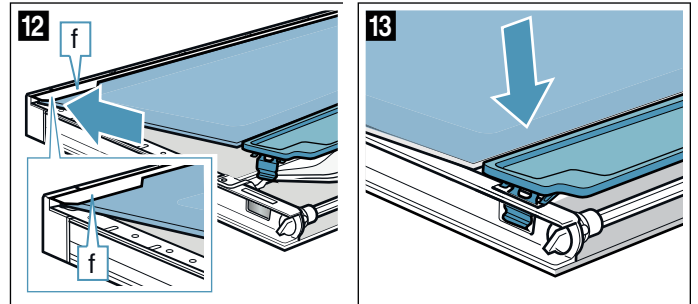
6. Valige välja vasak reflektor (joonis 8).
7. Kinnitage vasak reflektor **d** ülalt kohale (joonis 9).



8. Pange reflektor **d** sisse (joonis 10).
9. Laske reflektoril **d** fikseeruda pilusse **e** (joonis 11).



10. Paigaldage reine reflektor paremale samamoodi nagu vasak reflektor.
11. Vajaduse korral eemaldage reflektoritelt klaasipuhastusvahendi abil sõrmejäljed.
12. Asetage siseklaas suunaga diagonaalselt taha hoidesiini **f** (joonis 12).
13. Suruge sisemine klaas ülalt kohale (joonis 13).



## 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 hooldekeskuse

### 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 Voolukatkestus Kaitse on defektne	Ühendage seade vooluvõrguga Kontrollige, kas teised kodumasinad töötavad Kontrollige elektrikilbist, kas seadme kaitse on töökorras
Auruga režiim või katlakivi eemaldus ei käivitu või katkeb	Veepaak on tühi Paneel on avatud Katlakivi eemaldus blokeerib auruga funktsioonid Sensor on defektne	Täitke veepaak Sulgege paneel Eemaldage katlakivi Pöörduge hooldekeskuse
NeffLight-reflektor ahju ukseks on värv muutunud	Kõrgest temperatuurist tingitud normaalne nähtus	Pole võimalik
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 kondensaadniiskusest	Nuppude vilkumine lõpeb niipea, kui kondensaadniiskus on aurustunud
Auruga kuumutusviiside kasutamisel jääb roog liiga mahlaselt või muutub liiga kuivaks	Valitud on auru vale intensiivsuseaste	Valige auru kõrgem või madalam intensiivsuseaste
Ekraanile ilmub "Täita veepaak", kuigi veepaak on täis	Paneel on avatud Veepaak ei ole kohale fikseerunud Sensor on defektne Veepaak on alla kukkunud. Rappumise tõttu on veepaagi sisemuses olevad detailid lahti tulnud, veepaak ei ole hermeetiline.	Sulgege paneel Laske veepaagil kohale fikseeruda → "Aur" lk 17 Pöörduge hooldekeskuse tellige uus veepaak
Aurutamisel väljub ventilatsiooniavast auru	Normaalne protsess	Ei ole võimalik

## et Mida teha tõrgete korral?

Paneel paagi eemaldamiseks ei avane	Toitepistik ei ole ühendatud pistikupessa	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 hooldekeskusse Vajaduse korral tühjendage veepaak: avage seame uks, võtke sõrmedega paneeli paremast ja vasakust küljest kinni ning tõmmake paneel välja
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
Seadme ust ei saa avada, ekraanil põleb sümbol 	Seadme uks jääb lukustatuks seni, kuni ahi on jahtunud	Oodake, kuni sümbol  kustub
	Lapselukk lukustab ahju ukse	Hoidke puutetundlikku nuppu  all, kuni sümbol  kustub, muutke lapseluku seadistust
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.
Home Connect ei toimi korrektselt.		Minge saidile <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>

## 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 puutetundlikku nuppu . → "Aur" lk 17



The diagram shows a control panel with several fields. At the top, there are two rows of small squares representing a display or keypad. Below that, there are three main input fields: 'E-Nr', 'FD', and 'Z-Nr'. Each field contains a series of small squares representing digits. Below these fields, there is a 'Type:' label followed by another row 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 klienditeenindust nimekirjast.

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

## Meie köögistuudios katsetatud

Siit leiate valiku roogadest ja nende jaoks sobivatest seadistustest. Näitame Teile, milline kuumutusviis ja temperatuur on konkreetse roa valmistamiseks sobivaimad. Leiame 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 kööginõudele tekkida kondensaadniiskust. See on füüsikaliselt tingitud normaalne nähtus. Eelkuumutamise või ukse ettevaatliku avamisega võib kondensaati vähendada.

Auruga kuumutusviisi kasutamisel on ahjus rohke auru teke eesmärgipärane. Kui ahi on jahtunud, pühkige ahi kuivaks.

### Silikoonvormid

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovime 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 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 õigetpidi.

### 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 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.

### Soovituslikud seadistused

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

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





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

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane 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
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Pitsarežiim
-  Leivaküpsetusrežiim

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
<b>Vormikoogid</b>						
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, hörk	Ümar/piklik vorm	2		150-170	-	60-80
Puuviljakook liivatainast, hörk	Lahtikäiv keeksivorm	2		160-180	-	40-60
Puuviljakook liivatainast, hörk	Lahtikäiv keeksivorm	2		150-170	-	40-60
* eelkuumutada						
** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumu- tusviis	Tempera- tuur °C	Auru in- tensiiv- susaste	Kestus minutites
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
<b>Plaadikoogid</b>						
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	☞	150-170	-	25-35
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3	☞	150-160	1	20-30
Pärmitainakook kuiva kattega, 2 tasandit	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
Palmikсай, kringel	Küpsetusplaat	2	☞	150-160	-	30-40
Palmikсай, kringel	Küpsetusplaat	2	☞	150-160	2	25-35
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3	☞	180-200*	-	8-15
Rullbiskviit	Küpsetusplaat	3	☞	180-200*	1	10-15
Stritsel 500 g jahust	Küpsetusplaat	3	☞	150-170	-	55-65
Stritsel 500 g jahust	Universaalpann	3	☞	140-150	2	80-90
* eelkuumutada						
** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsusaste	Kestus minutites
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
<b>Väikesed küpsetised</b>						
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		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
<b>Küpsised</b>						
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		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		80-90*	-	120-150
Besee, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		80-90*	-	120-180
Mandliküpsised	Küpsetusplaat	3		90-110	-	20-40
Mandliküpsised, 2 tasandit	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-110	-	25-45
Mandliküpsised, 3 tasandit	Küpsetusplaadid + universaalpann	4+3+1		90-110	-	30-50
* eelkuumutada						
** 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						

**Nõuandeid küpsetamiseks**

Soovite teada saada, kas kook on küps.	Torgake umbes puidust tikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku. Või reguleerige temperatuur 10 °C madalamaks ja pikendage küpsetusaega. Kasutage märgitud komponente ja järgige esitatud juhiseid.
Kook on keskelt kõrgeks kerkinud, kuid on servadest madalam.	Määrige rasvainega kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake kook ettevaatlikult noaga lahti.
Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre.	Järgmisel korral kasutage universaalpanni.
Pärmitainast väikesed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge kinni.	Küpsetised peavad olema üksteisest ca 2 cm kaugusel. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Kook on liiga kuiv.	Valige järgmisel korral 10°C võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Kook on liiga hele.	Kui tasand ja nõu on õiged, pikendage küpsetusaega või tõstke temperatuuri.
Kook on pealt liiga hele, aga alt liiga pruun.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale.
Kook on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra madalamale. Valige madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Vormikook läheb tagant liiga pruuniks.	Ärge asetage küpsetusvormi otse ahju tagaseina äärde, vaid lisatarviku keskele.
Kook on igalt poolt liiga tume.	Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Kook või küpsetis on ebaühtlaselt pruunistunud.	Järgmisel korral valige pisut madalam temperatuur. Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Lõigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuuruseks. Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees. Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuurused ja ühepaksused.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis rohkem pruunistunud kui alumisel.	Mitmel tasandil küpsetamiseks kasutage alati kuumutusviisi 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 intensiivsuseastmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
<b>Leib</b>						
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		220-240	-	25-35
Lavašš	Universaalpann	3		220-230	3	20-30
<b>Kuklid</b>						
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
<b>Kuklid, külmutatud</b>						
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
<b>Röstsai</b>						
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		290	-	4-6
* eelkuumutada						

## Pitsa, quiche ja soolased pirukad

Seadmel on erinevad kuumutusviisid pitsa, quiche-i ja soolaste pirukate küpsendamiseks. 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 küpsamine

Teatavad küpsatiseid (nt pärmitainast) omandavad auruga küpsamisel krõbedama kooriku ja läikivama pinna. Küpsatis ei muutu kuivaks.

Auruga küpsamine on võimalik vaid ühel tasandil.

### Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

### Ühel tasandil küpsamine

Ühel tasandil küpsamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

- kõrgem küpsatis: tasand 2
- madalam küpsatis: tasand 3

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

### Mitmel tasandil küpsamine

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

Kahel tasandil küpsamine:

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsatusplaat: 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 õigetpidi.

### 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.

Rohke katttega 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 eelküpsetatud. Ebaühtlane pruunistus säilib ka pärast küpsetamist.

### Soovituslikud seadistused

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

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





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

Teatavate roogade puhul on ahju eelkuumutamine vajalik ja tabelis on toodud sellekohane märge. 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 intensiivsuseastmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuseaste	Kestus minutites
<b>Pitsa</b>						
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
<b>Pitsa, külmutatud</b>						
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	Tarvik	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
<b>Soolased pirukad ja quiche</b>						
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		260-280*	-	10-15
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
Täidisega pirukas	Universaalpann	3		180-190	-	30-45
Täidisega pirukas	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 3

Suflee valmistamiseks kasutage auruga kuumutusviisi. Teil ei ole vaja veevanni.

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 õigetpidi.

### 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.

## Soovituslikud 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
-  Leivaküpsetusrežiim

Auru intensiivsuseaste on tabelis esitatud arvudena:

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

Vormiroad ja sufleed	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsusaste	Kestus minutites
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	Ahjuvorm	2		170-190	-	35-50
Vormiroog, soolane, keedetud komponendid	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	2		170-190	-	65-75

## Linnuliha

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

### Küpsetamine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

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

Olenevalt linnu suurusest ja liigist valage universaalpannile kuni 1/2 liitrit vett. Tilkuv rasv kogutakse kokku. Praeemest saate valmistada kastme. Peale selle tekib nii vähem suitsu ja ahi jääb puhtamaks.

### Küpsetusnõus küpsetamine

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

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

Läikivad roostevabast terasest või alumiiniumist 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 kuum 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 juhiste. Mõned road õnnestuvad kõige paremini siis, kui neid küpsetada mitmes etapis. Need on märgitud tabelis.

### 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 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 lihasse 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.

### Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomases peatükis. Sealt saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 25

### 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 külmpakitemperatuuril oleva täidiseta linnu asetamisel külma ahju. Nii hoiate kokku kuni 20 protsenti elektrienergiat. Ahju eelkuumutamise korral lühenevad küpsetusajad mõne minuti.

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

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

Keerake linnul teine külge, kui möödunud on ca 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.
- Pardi- ja kanafilee nahka tehke sisselõiked. Ärge keerake pardi- ja kanafileel 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

Auru intensiivsustasemed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
<b>Kana</b>						
Kana, 1 kg	Rest	2		200-220	-	60-70
Kana, 1 kg	Rest	2		190-210	2	50-60
Kanafilee, 150 g tükk (grillida)	Rest	4		275*	-	15-20
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
Broiler, 1,5 kg	Rest	2		200-220	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Rest	2		180-200	2	65-75
<b>Part &amp; hani</b>						
Part, 2 kg	Rest	1		180-200	-	90-110
Part, 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
* 5 minutit eelkuumutada						

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsusaste	Kestus minutites
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
<b>Kalkun</b>						
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		240-260	-	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 suuruselt 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 mõõndustega sobivad. Liha küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Valige kõrgem temperatuur ja/või pikem küpsemisaeg.

Järgige nõu tootja juhiseid.

### Kaaneta nõu

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

### Kaanega kaetud nõu

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

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

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja 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 hautamisnõud 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.

**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 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 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 seadme temperatuurist.
- Grillimisel võib tekkida suitsu.

**Praetermomeeter**

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomases peatükis. Seal saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 25

**Soovituslikud seadistused**

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

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

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





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

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

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

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

Kasutatud kuumutusviisid:

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

Auru intensiivsustasemed on tabelis esitatud arvudena:



























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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
<b>Sealiha</b>						
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbo-naad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		180-190	-	110-130
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbo-naad, 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	3	25-30
				170-180	1	70-90
				200-210	-	20-25
Sea välisfilee, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		220-230	-	70-80

\* eelkuumutada

\*\* Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann

\*\*\* ilma keeramata

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsusaste	Kestus minutites
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
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
Sealihälõigud, 2 cm paksused	Rest	4		275	-	16-20
Sealihamedaljonid, 3 cm paksused	Rest	4		290*	-	10-14
<b>Veiseliha</b>						
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
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Rest	2		220-230	-	60-70
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	1	65-80
Lihalõik, 3 cm paksune, poolküps	Rest	4		290	-	15-20
Burger, 3-4 cm kõrgune	Rest	4		290	-	25-30
<b>Vasikaliha</b>						
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
<b>Lambaliha</b>						
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
Tallekarbonaad**	Rest	4		290	-	14-18
<b>Vorstikesed</b>						
Grillvorstid	Rest	4		290	-	10-15
<b>Liharoad</b>						
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2		170-180	-	60-70
Pikkpoiss, 1 kg	Kaaneta nõu	2		190-200	1	70-80
* eelkuumutada						
** Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann						
*** ilma keeramata						

### Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks

Ahi läheb väga mustaks.	Valmistage toidu kaane all kõrgemal temperatuuril või kasutage grillplaati. Grillplaadi kasutamisel on küpsetustulemused kõige paremad. Grillplaadi saate osta lisatarvikuna.
Praad on liiga tume ja kohati kõrbenud ja/või praad on liiga kuiv.	Kontrollige tasandit ja temperatuuri. Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Koorik on liiga õhuke.	Tõstke temperatuuri või lülitage pärast küpsetusaja lõppemist korraks sisse grill.
Praad näeb hea välja, aga kaste on kõrbenud.	Valige järgmisel korral väiksem nõu või lisage rohkem vedelikku.

Praad näeb hea välja, kuid kaste on liiga hele ja vedel. Valige järgmisel korral suurem nõu või lisage vähem vedelikku.

Moorimisel läheb liha kõrbema. Nõu ja kaas peavad omavahel sobima ja hästi sulguma. Vähendage temperatuuri ja lisage moorimise ajal veel vedelikku.

## Kala

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

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

Kala on küps siis, kui seljauime saab kergesti eemaldada.

### Küpsetamine ja grillimine restil

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

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 kalasse kahvli, kaotab see mahla ja muutub kuivaks.

### Märkused

- Grillküttekeha lülitub pidevalt sisse ja välja, see on normaalne. Kui tihti see juhtub, see sõltub seadme 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 mööndustega sobivad. Kala küpseb aeglasemalt ja pruunistub vähem. Valige kõrgem temperatuur ja/või pikem küpsemisaeg.

Järgige nõu tootja juhiseid.

### Kaaneta nõu

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

### Kaanega kaetud nõu

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

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

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

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

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

### Praetermomeeter

Praetermomeetri abil saate küpsetada liha täpselt soovitud sisetemperatuurini. Lugege läbi olulised märkused praetermomeetri kasutamise kohta asjaomases peatükis. Seal saate teavet praetermomeetri kasutamise, võimalike kuumutusviiside ja muu kohta. → "Praetermomeeter" lk 25

### Soovituslikud seadistused

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

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

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





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

Keerake kalal, mis ei ole ujumisasendis, teine külg, kui möödunud on ca ½ kuni ¾.

**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

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
<b>Kala</b>						
Terve kala, nt forell 300 g, grillitud	Rest	2		170-190	-	20-30
Kala, praetud, terve, 300 g, nt forell	Universaalpann	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Kala, grillitud, terve 1,5 kg, nt lõhe	Rest	2		170-190	-	30-40
<b>Kalafilee</b>						
Kalafilee, naturaalne, grillitud	Rest	4		220*	-	15-25
<b>Kalalõigud</b>						
Kalalõigud, 3 cm paksused**	Rest	4		290	-	10-20
<b>Kala, külmutatud</b>						
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
* eelkuumutada						
** Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann						

## Köögivil ja lisandid

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

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

### Tasandid

Kasutage märgitud tasandeid.

#### Ühel tasandil küpsetamine

Lähtuge tabelis toodud andmetest.

#### Kahel tasandil küpsetamine

Kasutage kuumutusviisi 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 õigetpidi.

### 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.

### Küpsetuspaber

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

### Soovituslikud seadistused





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

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



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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  CircoTherm kuum õhk
-  Pitsarežiim
-  Leivaküpsetusrežiim
-  Laiapinnaline grill

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuste	Kestus minutites
<b>Köögiviljaroad</b>						
Grillitud köögivilj	Universaalpann	4		290	-	10-15
<b>Kartulid</b>						
Küpsetatud kartulipoolikud	Universaalpann	3		160-180	-	45-60
Küpsetatud kartulipoolikud	Universaalpann	3		180-190	1	40-50
<b>Kartulitooted, külmutatud</b>						
Kartulirösti	Universaalpann	3		200-220	-	25-35
Kartulitaskud, täidetud	Universaalpann	3		190-210	-	20-30
Kroketid	Universaalpann	3		200-220	-	25-35
Friikartulid	Universaalpann	3		190-210	-	25-35
Friikartulid, 2 tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		190-210	-	30-40

## Jogurt

Seadmega saate jogurtit ka ise valmistada.

### Jogurti valmistamine


Võtke kõik tarvikud ja kanderaamistikud 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.

Kasutatud kuumutusviis:

-  Kääritamisrežiim

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kääritamisrežiim	Kestus tundides
Jogurt	Portsjonvormid	Ahju põhi		-	1	5-6

## 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.

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.

Kuumutusviisi CircoTherm Eco kasutatakse energiatõhususklassi kindlakstegemiseks.

### 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 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, kuumuskindlast klaasist või alumiiniumsurvevalust nõud.

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

### Küpsetuspaber



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























### Soovituslikud seadistused

Siit leiata andmed erinevate roogade küpsetamiseks kuumutusviisidel CircoTherm Eco ja ülalt-/altkuumus 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-/ altkuumus Eco

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Vormikoogid</b>					
Liivatainakook vormis	Ümar/piklik vorm	2		140-160	60-80
Liivatainast tordipõhi	Tordipõhjavorm	2		150-170	20-30
Biskviitpõhi, 2 muna	Tordipõhjavorm	2		150-170	20-30
Biskviittort, 3 muna	Lahtikäiv vorm Ø26 cm	2		160-170	30-45
Biskviittort, 6 muna	Lahtikäiv vorm Ø28 cm	2		150-160	50-60
Keeks	Keeksivorm	2		150-170	50-70
<b>Plaadikoogid</b>					
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
Pärmitaignakringel, kringel	Küpsetusplaat	3		160-170	25-35
Pärmitainakook kuiva kattega	Küpsetusplaat	3		160-180	15-20
<b>Väikesed küpsetised</b>					
Muffinid	Muffiniplaat	2		160-180	15-25
Väikesed koogid	Küpsetusplaat	3		150-160	25-35
Lehttainaküpsetised	Küpsetusplaat	3		170-190	20-35
Keedutainaküpsetis	Küpsetusplaat	3		190-200	40-50
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-160	15-30
Küpsised	Küpsetusplaat	3		140-150	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised	Küpsetusplaat	3		160-180	25-35
<b>Leib &amp; kuklid</b>					
Segajahust leib, 1,5 kg	Kastikujuline vorm	2		200-210	35-45
Lavašš	Universaalpann	3		250-275	15-20
Kuklid, magusad, värsked	Küpsetusplaat	3		170-190	15-20
Kuklid, värsked	Küpsetusplaat	3		180-200	20-30

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Liha</b>					
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
<b>Kala</b>					
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
Kalafilee, naturaalne 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	
Üldmärksused	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad.</li> <li>Laske roogadel minna kuldollaseks, ärge pruunistage neid liigselt.</li> <li>Suures tükis toiduaine sisaldab vähem akrüülamiidi.</li> </ul>
Küpsetamine	Kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus max 200°C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 180 °C.
Küpsised	Kuumutusviisil ülalt-/altkuumutus, max temperatuur 190 °C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 170 °C. Muna ja munavalge vähendab akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei lähe friikartulid kiuks.

## 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 soovitakse 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
<b>Linnuliha</b>						
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
<b>Sealiha</b>						
Seafileeõigud, 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
<b>Veiseliha</b>						
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
<b>Vasikaliha</b>						
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
<b>Lambaliha</b>						
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.

## Soovituslikud seadistused

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

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

Kasutatud kuumutusviis:

- ☞ CircoTherm kuum õhk

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

## Sissetegemine

Ahjus saate sisse teha puuvilja ja köögivilja.

### ⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

### Purgid

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

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

Purgid ei tohi ahjus kuumutamise ajal üksteisega kokku puutuda.

### Puu- ja köögivilja ettevalmistamine

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

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

### Puuvili

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

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

### Köögivilja

Valage purkides olevatele köögiviljatükkidele peale kuum keedetud vesi.

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

### Kuumutamise lõpetamine

#### Puuvili

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

#### Köögivilja

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

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

### Soovituslikud seadistused

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

Kasutatud kuumutusviis:

- ☞ CircoTherm kuum õhk

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

Sissetegemine	Nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Südamega puuviljad, nt õunad, maasikad	üheliitrised purgid	1		160-170 -	kuni mullide tekkeni: 30-40 Järeلكuumus: 25

## Taina kergitamine kääritamisrežiimil

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

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

### Eelkergitus

Eelkergituseks asetage tainakauss restile. Seadistage vastavalt tabelis toodud juhistele.

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

### Järeلكergitus

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:

- Kääritamisrežiim

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Samm	Kääritamisrežiim	Kestus minutites
<b>Pärmitainas, magus</b>						
nt pärmitainakuklid	Kauss	2		Eelkergitus	1	30-45
	Universaalpann	2		Järeلكergitus	1	10-20
Rasvarikas tainas, nt panettone	Kauss	2		Eelkergitus	2	40-90
	vorm restil	2		Järeلكergitus	2	30-60
<b>Pärmitainas, soolane</b>						
nt pitsa	Kauss	2		Eelkergitus	1	20-30
	Universaalpann	2		Järeلكergitus	1	10-15
<b>Leivatainas</b>						
Sai	Kauss	2		Eelkergitus	1	30-40
	Universaalpann	2		Järeلكergitus	1	15-25
Segajahust leib	Kauss	2		Eelkergitus	1	25-40
	Universaalpann	2		Järeلكergitus	1	10-20
Kuklid	Kauss	2		Eelkergitus	1	30-40
	Universaalpann	2		Järeلكergitus	1	15-25

## Sulatamine

Sulatuse režiim sobib sügavkülmutatud puuvilja, köögivilja ja küpsetiste sulatamiseks. Liha, linnuliha ja kala on parem sulatada külmkapis.

Sulatamiseks kasutage järgmisi tasandeid:

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

### Soovituslikud seadistused

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

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

Võtke külmutatud toiduained pakendist välja ja asetage sobivas nõus restile.

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

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

Kasutatud kuumutusviis:

- Sulatuse režiim

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Leib, kuklid</b>					
Leib ja sai üldiselt	Küpsetusplaat	2	☼	50	40-70
<b>Koogid</b>					
Kook, mahlane	Küpsetusplaat	2	☼	50	70-90
Kook, kuiv	Küpsetusplaat	2	☼	60	60-75

## Regeneereimine

Kuumutusviisil Regeneereimine sojendatakse 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 regeneereimisprotsessi.

Ühekorruga regeneereige üksnes ühte liiki ja ühesuuruseid roogi. Kui see ei ole võimalik, siis määratakse aeg pikima regeneereimisajaga komponendi alusel.

Regeneereimise 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 märg.

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

Kasutatud kuumutusviis:

- ☼ Regeneereimine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Köögiviljad, jahutatud</b>					
1 kg	Kaaneta nõu	2	☼	120-130	15-25
250 g	Kaaneta nõu	2	☼	120-130	5-15
<b>Road, jahutatud</b>					
Portjonroog, 1 portsjon	Kaaneta nõu	2	☼	120-130	15-25
Supp, ühepajatoit, 400 ml	Kaaneta nõu	2	☼	120-130	10-25
Lisandid, nt nuudlid, klimbid, 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
<b>Küpsetised</b>					
Kuklid, baguette, küpsetatud	Rest	2	☼	150-160*	10-20
Pirukad, täidiseta	Rest	2	☼	180*	4-10
<b>Küpsetised, külmutatud</b>					
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. Nii hoiate ära kondensaadniiskuse tekke ja ei pea ahju kuivaks pühkima.

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

## 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.




## Suhkrubiskviit

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

## Märkused
















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

Kasutatud kuumutusviisid:

-  CircoTherm kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Pitsarežiim

Auru intensiivsustmed on tabelis esitatud arvudena:

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

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Auru intensiivsuse	Kestus minutites
<b>Küpsetamine</b>						
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
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**	-	30-40
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 Ø20cm	2		170-180	-	60-80
Kattega õunakook	2x tumedast metallist vormi Ø20cm	2		180-200	-	60-80
Kaetud õunakook, 2 tasandil	2x tumedast metallist vormi Ø20cm	3+1		170-190	-	70-90
* 5 min eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						
** eelkuumutada, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni						





**Grillimine**

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

Kasutatud kuumutusviis:

-  Laiapinnaline grill

Roog	Tarvik	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
<b>Grillimine</b>					
Röstsaiu pruunistamine*	Rest	4		290	4-6
Loomalihamburger, 12 tükki**	Rest	4		290	25-30
* mitte eelkuumutada					
** kui 2/3 ajast on möödunud, keerake teine pool					







REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001382804  
990710  
et