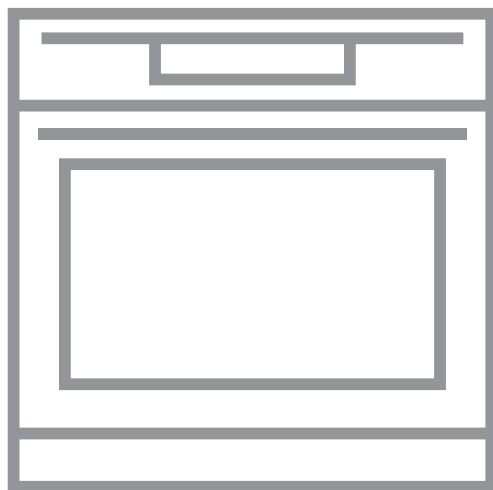


► BSE792320B
BSE792320M

ET Kasutusjuhend
Auruahi

USER MANUAL



AEG

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	8
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	10
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	24
8. AUTOMAATPROGRAMMID.....	25
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	25
10. LISAFUNKTSIOONID.....	28
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	30
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	57
13. VEAOTSING.....	61
14. TEHNILISED ANDMED.....	64
15. ENERGIATÕHUSUS.....	64

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname teid selle AEG toote valimise eest. Lõime toote, mis võimaldab teil aastaid nautida laitmatuid tulemusi ning lisasime elu lihtsamaks ja kergemaks muutvaid innovaatilisi tehnoloogiaid – omadusi, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:
www.aeg.com/webselfservice



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
www.registeraeg.com



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed: Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastasi lapsi ei tohi kunagi töötava seadme lähedusse lubada.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks. Alla 8-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nad on täiskasvanu pideva järelvalve all.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.

- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.

- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- See seade vastab EÜ direktiividele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes pärast toiduvalmistamise lõppu.
 - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutmise ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse kööginõu paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme kasutamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskust kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole kasutusjärgselt täielikult maha jahutunud.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.

2.4 Auruküpsetus



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:
 - Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Aur võib seadmest välja paiskuda.
 - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

2.5 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.6 Sisevalgusti

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult samasuguste tehniliste näitajatega lampe .

2.7 Jäätmekäitlus



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

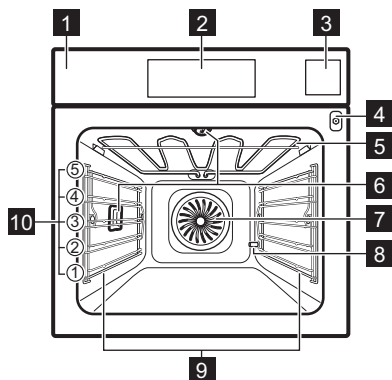
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

2.8 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

3. TOOTE KIRJELDUS

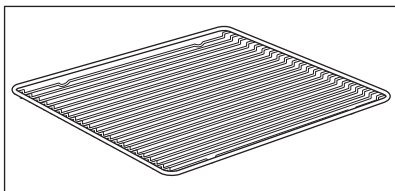
3.1 Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Elektronprogrammeerija
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kütteelement
- 6 Valgusti
- 7 Ventilaator
- 8 Katlakivieemaldustoru ots
- 9 Ahjuriuli tugi, eemaldatav
- 10 Ahjuriuli tasandid

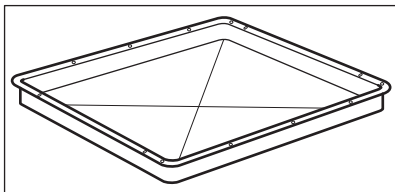
3.2 Tarvikud

Traatrest



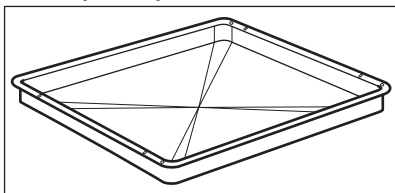
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.

Küpsetusplaat



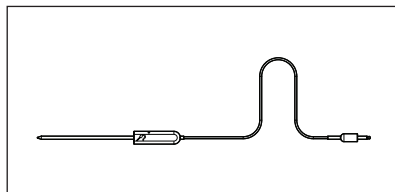
Kookidele ja küpsistele.

Grill/küpsetuspann



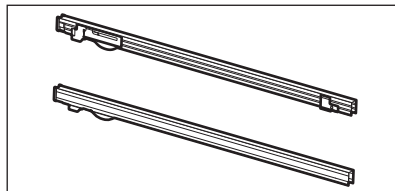
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

Toidutermomeeter

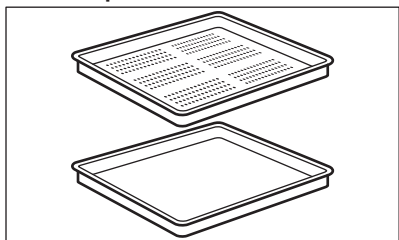


Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.

Teleskoopsiinid



Restidele ja plaatidele.

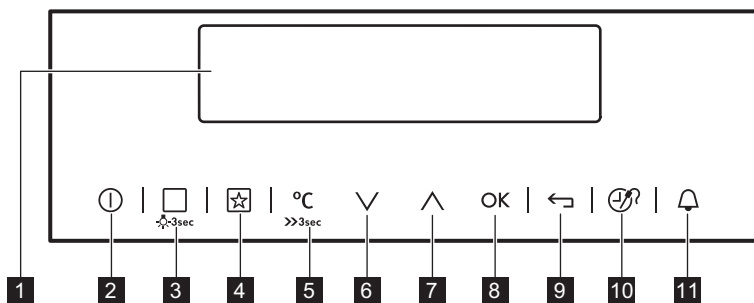
Aurukomplekt

Üks aukudeta ja üks aukudega toidunõu.

Aurukomplekti abil eemaldatakse küpsetuse ajal kogunev kondensvesi nõrgumise teel. Kasutage seda toitude valmistamisel, mis ei peaks valmimise ajal vees olema, nt köögiviljad, kalatükid, kanafilee. See ei sobi toitude puhul, mida valmistatakse vees, nt riis, polenta, pasta.

4. JUHTPANEEL

4.1 Elektronprogrammeeri

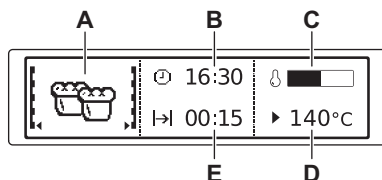


Kasutage seadmega töötades sensorvälju.

Sensor-väli	Funktsioon	Märkus
1	- Ekraan	Näitab seadme hetkeseadeid.
2	SISSE/VÄLJA	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
3	Küpsetusrežiimid või VarioGuide	Puudutage üks kord sensorvälja, et valida küpsetusrežiim või menüü: VarioGuide. Puudutage uuesti sensorvälja, et menüüsid vahetada: Küpsetusrežiimid, VarioGuide. Ahjuvalgusti sisse või välja lülitamiseks hoidke välja 3 sekundit all. Tule saate sisse lülitada ka siis, kui seade on välja lülitatud.
4	Lemmikud	Lemmikprogrammide salvestamiseks ja neile ligipääsemiseks.
5	Temperatuuri valimine	Temperatuuri valimiseks või seadme käesoleva temperatuuri kuvamiseks. Puudutage sensorvälja 3 sekundit, et sisse või välja lülitada funktsioon: Kiirkuumus.

Sensor-väli	Funktsioon	Märkus
6 	Alla	Menüüs alla liikumiseks.
7 	Üles	Menüüs üles liikumiseks.
8 	OK	Valiku või seade kinnitamiseks.
9 	Tagasi	Menüüs ühe tasandi võrra tagasi liikumiseks. Peamenüü kuvamiseks puudutage välja 3 sekundit.
10 	Aja- ja lisafunktsioonid	Eri funktsioonide valimiseks. Küpsetusrežiimi töötamise ajal puudutage sensorvälja, et valida taimer või funktsioonid: Nuppude Lukustus, Lemmikud, Heat + Hold, Set + Go. Võite ka muuta toidu-termomeetri seadeid.
11 	Minutilugeja	Funktsiooni valimiseks: Minutilugeja.

4.2 Ekraan



- A. Küpsetusrežiim
- B. Kellaaeg
- C. Kuumutusindikaator
- D. Temperatuur
- E. Funktsiooni kestus või lõpuaeg

Muud ekraani indikaatorid:

Sümbol	Funktsioon	Funktsioon
	Minutilugeja	Funktsioon töötab.
	Kellaaeg	Ekraanil kuvatakse olemasolev kellaaeg.
	Kestus	Ekraanil kuvatakse vajalik küpsetusaeg.
	Lõpp	Ekraanil kuvatakse küpsetuse lõpuaeg.
	Temperatuur	Ekraanil kuvatakse temperatuur.

Sümbol		Funktsioon
	Aja Näitamine	Ekraanil kuvatakse, kui kaua küpserežiim töötab. Kellaaja lähtestamiseks vajutage samaaegselt nuppe  ja  .
	Arvutamine	Seade arvutab küpsetusaja.
	Kuumutusindikaator	Ekraanil kuvatakse seadme temperatuur.
	Kiirkuumutuse Indikaator	Funktsioon on sees. See lühendab kuumutusaega.
	Kaaluautomaatika	Ekraanil on näha, et automaatne kaalusüsteem on sisse lülitatud või et kaalu saab muuta.
	Heat + Hold	Funktsioon on sees.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuriuli toed.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage seadet ja tarvikuid enne esimest kasutamist. Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

5.2 Esmakordne ühendamine

Seadme esmakordsel vooluvõrguga ühendamisel ning pärast

elektrikatkestust tuleb valida ekraani keel, kontrastsus, heledus ja kellaage.

1. Väärtuse valimiseks vajutage  või .
2. Kinnitamiseks vajutage OK.

5.3 Vee karedusastme valimine

Seadme vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

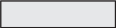
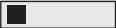
Alltoodud tabelist leiate vee kareduse tasemed koos vastava kaltsiumisisalduse (mmol/l) ja vee kvaliteedi näitajaga.

Vee karedus		Kaltsiumisisaldus (mmol/l)	Kaltsiumisisaldus (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Klass	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Pehme

Vee karedus		Kaltsiumisisaldus (mmol/l)	Kaltsiumisisaldus (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Klass	dH			
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mõõdukalt kare
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Kõva
4	üle 21	üle 3,8	üle 150	Väga kare

Kui veekaredus on tabelis toodud väärtustest suurem, siis kallake veesahklisse pudelivett.

1. Võtke neli värvimuutvat riba, mis on auruahjuga kaasas.
2. Asetage riba kõik reaktsioonialad umbes üheks sekundiks vette. Ärge pange riba jooksva vee alla!
3. Raputage riba, et liigne vesi eemaldada.
4. Pärast ühe minuti möödumist kontrollige vee kareduse näitu tabeli abil.
Reaktsiooniala värvid jätkavad muutumist pärast esimest minutit. Ärge sellele tähelepanu pöörake.
5. Valige vee karedus menüüs: Üldseaded.

Testiriba	Vee karedus
	1
	
	2
	3
	4

Tabelis toodud mustad ruudud vastavad testiriba puhastele ruutudele.

Vee kareduse taset saate muuta menüüs: Üldseaded / Vee karedus.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Menüüdes liikumine

1. Lülitage seade sisse.
2. Kindla menüüelemendi valimiseks kasutage nuppu  või .

6.2 Menüüde ülevaade

Peamenüü

Süm-bol	Menüüelement	Rakendus
	Küpsetusrežiimid	Sisaldab küpsetusrežiimide loendit.
	SousVide-küpsetamine	Sisaldab küpsetusrežiimi ja automaatprogrammi-de loendit.

3. Alammenüüsse liikumiseks või seade kinnitamiseks vajutage OK.



Vajutades , saate alati peamenüüsse tagasi pöörduda.

Süm- bol	Menüüelement	Rakendus
	Retseptid	Sisaldab automaatprogrammide loendit.
	Lemmikud	Sisaldab kasutaja poolt loodud lemmik-küpsetusprogrammide loendit.
	Puhastamine	Sisaldab puhastusprogrammide loendit.
	Üldseaded	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Muu	Sisaldab lisa-küpsetusrežiimide loendit.
	VarioGuide	Sisaldab soovitatavaid ahjuseadeid laiale valikule toitudele. Valige toit ja käivitage valmistusprotsess. Esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud ning te võite neid alati muuta. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogustest.

Alammenüü: Üldseaded

Süm- bol	Alammenüü	Kirjeldus
	Kellaaja sisestamine	Käesoleva kellaaja sisestamiseks.
	Aja Näitamine	Kui funktsioon on SEES, ilmub seadme väljalülitamisel ekraanile käesolev kellaage.
	Kiirkuumutus	Kui see on SEES, lüheneb kuumutusaeg.
	Set + Go	Funktsiooni valimiseks ja selle hiljem käivitamiseks, vajutades mistahes juhtpaneelil olevat sümbolit.
	Heat + Hold	Hoiab valmis toitu soojana 30 minuti jooksul pärast küpsetustsükli lõppu.
	Küpsetusaja Pikendamine	Lülitab küpsetusaja pikendamise funktsiooni sisse ja välja.
	Displei Kontrastsus	Reguleerib sammhaaval ekraani kontrastsust.
	Displei Heledus	Reguleerib sammhaaval ekraani heledust.
	Keel	Määrab ekraanil kasutatava keele.
	Helitugevus	Reguleerib sammhaaval klahvivajutuste ja signaalide helitugevust.

Sümbol	Alammenüü	Kirjeldus
	Nuputoonid	Lülitab puuteväljade heli sisse ja välja. SISSE/VÄLJA puutevälja heli ei ole võimalik deaktiveerida.
	Hoiatustoonid	Lülitab hoiatustoonid sisse ja välja.
	Vee karedus	Määrab vee kareduse taseme (1 - 4).
	Puhastamise Meeldetuletus	Tuletab meelde, millal seadet puhastada.
	Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.
	Tehase Seaded	Lähtestab kõik seaded tehase seadetele.

6.3 Alammenüü: SousVide-küpsetamine

See meetod sai alguse Sous-vide-tehnoloogiast, mis prantsuse keeles

tähendab "vaakumis". Nimi viitab meetodile, kus küpsetamine toimub vaakumkinnitusega plastist kottides madalal temperatuuril.

Sümbol	Menüüelement	Kirjeldus
	SousVide-küpsetamine	Kasutab auru liha, kala, mereandide, juur- ja puuvilja valmistamiseks. Valige temperatuuriks 50 °C – 95 °C.
	SousVide-retseptid	Sisaldab automaatprogrammide loendit.
	SousVide VarioGuide	Sisaldab soovitatavaid ahjuseadeid laiale valikule toitudele. Valige toit ja käivitage valmistusprotsess. Esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud ning te võite neid alati muuta. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogustest.

6.4 Alammenüü: Puhastamine

Sümbol	Menüüelement	Kirjeldus
	Puhastamine Auruga	Toiming kergelt määratud ja sissekõrbe-mata pindadega ahju puhastamiseks.
	Katlakivieemaldus	Toiming auru genereerimise süsteemi katlakivist puhastamiseks.

Sümbol	Menüüelement	Kirjeldus
	Loputus	Toiming auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.
	Aurupuhastus Pluss	Toiming tugeva mustuse eemaldamiseks ahjupuhastit kasutades.

6.5 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga: Ülemine/alumine kuumutus.
 Pitsarežiim	Ühel ahjutasandil toitude küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga: Ülemine/alumine kuumutus.
 Ülemine/alumine kuumutus(Ülemine/Alumine Kuumutus)	Ühel riulitasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Külmutatud Toiduained	Kiirtoidu, nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide krõbedaks valmistamiseks.
 Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükide röstimiseks ühel riulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Alumine Kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Niiske Pöördõhk	Leiva, saiakeste ja kookide küpsetamiseks. Küpsetamise ajal energia säästmiseks. Soovitud tulemuse saavutamiseks tuleb seda funktsiooni kasutada vastavalt tabelile Niiske pöördõhk. Lisateavet soovitatavate seadete kohta leiab jaotisest Vihjeid ja näpunäiteid olevast tabelist Niiske pöördõhk. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiaklassi määratlemiseks.

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Niiskusega Küpsetus	Võite valida kolme käsitsi küpsetusrežiimi ja erinevate niiskustasemetete hulgast. Need funktsioonid hõlmavad nii auru kui ka kuuma õhku. Küpsetada saab erinevate aurutasemetega.
 Kõrge Niiskus	Köögililjade, kala, kartulite, riisi, pasta või spetsiaalsete lisandite valmistamiseks.

Alammenüü: Niiskusega Küpsetus

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Madal Niiskus	Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbeda pinna.
 Niiskus Keskmine	Funktsioon sobib liha aurutamiseks ja hautamiseks ning saia- või magusate pärmitaignatoodete valmistamiseks. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks ning küpsetised omandavad krõbeda ja läikiva pinna.
 Kõrge Niiskus	Funktsioon sobib õrnamate toitude – kreemide, lahtiste pirukate, terriinide või kala valmistamiseks.



Mõne ahjufunktsiooniga võib lamp alla 60 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

6.6 Muu

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Soojashoidmine	Toidu soojas hoidmiseks.
 Nõude Soojendamine	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 Hoidistamine	Köögililjade hoidistamiseks, näiteks marineerimiseks.
 Kuivatamine	Viilutatud puuviljade (nagu õunte, ploomide, virsikute) ja köögiviljade (nagu tomatite, suvikõrvitsa, seente) kuivatamiseks.

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Jogurti Funktsioon	Kasutage seda funktsiooni jogurti valmistamiseks. Selle funktsiooni puhul on valgustus väljas.
 Taigna Kergitamine	Aur aitab taigal paremini ja kiirelt kerkida, takistades pinna kuivamist ja hoides taigna elastsetena.
 Küpsetamine Madalal T°	Eriti õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite eriti professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Kuumutamine Auruga	Toidu auruga soojendamine hoiab ära pinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsja valminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.
 Sulatamine	Seda funktsiooni kasutatakse külmutatud toitade sulatamiseks (juurviljad ja puuviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.

6.7 Alammenüü: VarioGuide

Toidu kategooria: Kala/Mereannid

Toit	
Kala	Kala, küpsetatud
	Kalapulgad
	Kalafilee, õhuke
	Kalafilee, paks
	Kalafilee, külmutatud
	Terve kala, väike
	Terve kala, aurutatud
	Terve kala, väike, grillitud
	Terve kala, grillitud
	Terve kala, grillitud 
	Forell
Lõhe	Lõhefilee
	Terve Lõhe
Krevetid	Krevetid, värsked
	Krevetid, külmutatud
Karbid	-

Toidu kategooria: Linnuliha

Toit	
Linnuliha, Luudega	-
Linnuliha, Luudega 	-

Toit	
Kana	Kanatiivad, värsked
	Kanatiivad, külmutatud
	Kanakoivad, värsked
	Kanakoivad, külmutatud
	Pošeeritud kanarind
	Kana, poolitatud
	Kana, terve 
Part, terve 	-
Hani, terve 	-
Kalkun, terve 	-

Toidu kategooria: Liha

Toit	
Veiseliha	Keedetud Veiseliha
	Pajapraad 
	Pikkpoiss
Veiseliha	Pajapraad 
	Pikkpoiss
Röstbiif	Väheküps
	Väheküps 
	Poolküps
	Poolküps 
	Täisküps
	Täisküps 

Toit	
Veiseliha (150°C)	Väheküps 
	Poolküps 
	Täisküps 
Sealiha	Chipolata-Vorstid
	Searibi
	Seakoot, küpsetatud
	Sink, Seljatükk
	Sea seljatükk
	Sea seljatükk 
	Sea seljatükk, suitsetatud
	Sea seljatükk, pošeeritud
	Seakael
	Sea Abatükk
	Röstitud sealiha 
	Sink, Küpsetatud
Vasikaliha	Vasikakoot
	Vasika seljatükk
	Röstitud vasikaliha 
Lambaliha	Lambakoot
	Röstitud lambaliha 
	Lambaliha tagatükk
	Lambakints, poolküps
	Lambakints, poolküps 

Toit	
Uluk	Jänes
	• Jänese koot
	• Jänese seljatükk
	• Jänese seljatükk 
	Hirveliha
	• Uluki tagatükk
	• Hirve seljatükk
	Röstitud ulukiliha 
	Uluki seljatükk 

Toidu kategooria: Ahjuroad

Toit	
Lasanje	-
Lasanje/cannelloni, külmut.	-
Pasta	-
Kartuligratään	-
Aedviljagrataän	-
Magustoidud	-

Toidu kategooria: Pitsa/Quiche

Toit	
Pitsa	Pitsa, õhuke põhi
	Pitsa, lisakattega
	Pitsa, külmutatud
	Pannipitsa, külmutatud
	Pitsa, jahutatud
	Pitsasuupisted, külmutatud
Ahjusaiad juustuga	-
Tarte Flambée	-
Lahtine pirukas, piikantne	-

Toit	
Quiche Lorraine	-
Lahtine Pirukas	-

Toidu kategooria: Kook/Küpsised

Toit	
Gugelhupf	-
Õunakook, kattega	-
Keeks	-
Õunapirukas	-
Juustukook 1, Vormis	-
Nupsusai	-
Madeira Kook	-
Kook	-
Lahtine pirukas, magus	-
Portugali Mandlikook	-
Muffinid	-
Küpsetised	-
Taignaribad	-
Tuuletaskud	-
Lehttainaküpsetised	-
Ekleerid	-
Makroonid	-
Muretainaküpsised	-
Jõulukook	-
Õunastruudel, külmutatud	-
Kook, küpsetusplaadil	Biskviittaigen Pärmitaigen
Juustukook 1, Plaadil	-

Toit	
Küpsised	-
Rullbiskviit	-
Pärmitaignast Kook	-
Purukook	-
Suhkrukook	-
Koogipõhi	Liivataigen
	Biskviittaignast Koogipõhi
Puuviljakook	Muretaigna-Puuviljakook
	Puuvilja-Biskviitkook
	Pärmitaigen

Toidu kategooria: Leib/Saiakesed

Toit	
Saiakesed	Saiakesed
	Saiakesed, valmis
	Kuklid, külmutatud
Ciabatta	-
Baguette	Baguette, eelküpsutatud
	Baguette, külmutatud
Leib	Rosett
	Sai
	Pärmipalmik
	Must Leib
	Rukkileib
	Täisteraleib
	Hapendamata Leib
	Leib/Saiakesed, külmutatud

Toidu kategooria: Juurvili

Toit	
Brokkoli, Õisikud	-
Brokkoli, terve	-
Lillkapsas, Õisikud	-
Lillkapsas, terve	-
Porgandid	-
Suvikõrvits, Viilud	-
Spargel, roheline	-
Spargel, valge	-
Paprika, Ribad	-
Spinat, värske	-
Porru, Rõngad	-
Rohelised Oad	-
Seened, Viilud	-
Kooritud Tomatid	-
Rooskapsas	-
Seller, tükeldatud	-
Herned	-
Baklažaan	-
Apteegitill	-
Artišokid	-
Peet	-
Aed-Mustjuur	-
Nuikapsas, Ribad	-
Valged Aedoad	-
Kähar Peakapsas	-

Toidu kategooria: Piimakreemid/Terriinid

Toit	
Munahüüve	-
Karamellikreem	-
Terriinid	-

Toit	
Munad	Munad, pehmed
	Keedetud munad, keskmised
	Munad, kõvaks keedetud
	Munad, küpsetatud

Toidu kategooria: Lisandid

Toit	
Friikartulid, õhukesed	-
Friikartulid, paksud	-
Friikartulid, külmutatud	-
Viilud/Kroketid	-
Viilud/Kroketid	-
Kartulipannkoogid	-
Keedetud kartulid, sektorid	-
Keedetud Kartulid	-
Koorega küpsetatud kartulid	-
Kartuliknedlikud	-
Leivaknedlikud	-
Pärmiknedlikud	-
Pärmiknedlikud	-
Riis	-
Värske tagiatelle	-
Polenta	-



Kui soovite toidu kaalu või
sisetemperatuuri muuta,
valige uued väärtused $\wedge$
või $\vee$ abil.

6.8 Alammenüü: SousVide VarioGuide

Toidu kategooria	Toit
Kala/Mereannid	Merilatikafilee
	Meriahvenafilee
	Kuivatatud Tursk
	Forellifilee
	Lõhefilee
	Kammkarbid
	Karbid, terved
	Kooritud krevetid
	Kaheksajalg
Linnuliha	Kana rinnafilee, kondita
	Pardi rinnafilee, kondita
	Kalkuni rinnafilee, kondita
Liha	Veiseliha
	• Veisefilee, pool-küps
	• Veisefilee, täis-küps
	Lambaliha
	• Lambaliha, pool-küps
	• Lambaliha, täis-küps
	Uluk
	• Metssiga
	• Küülik, kondita

Toidu kategooria	Toit
Juurvili	Porgandid
	Suvikõrvits, Viilud
	Spargel, roheline
	Spargel, valge
	Paprika, Ribad
	Porru, Rõngad
	Juurseller
	Seller
	Baklažaan
	Apteegitill
	Artišokisüdamikud
	Kartulid
	Kõrvits
Puuviljad	Õunad
	Pirnid
	Virsikud
	Nektariinid
	Ploomid
	Ananass
	Mangod

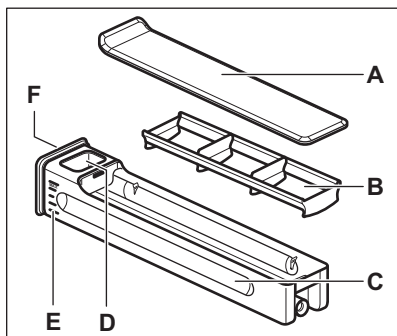
6.9 Küpsetusrežiimi käivitamine

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige menüü: Küpsetusrežiimid.
3. Kinnitamiseks vajutage OK.
4. Valige küpsetusrežiim.
5. Kinnitamiseks vajutage OK.
6. Valige temperatuur.
7. Kinnitamiseks vajutage OK.



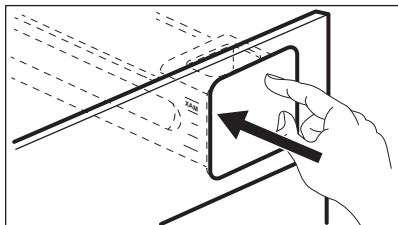
Kui vaikeseadeid ei muudeta, käivitub seade automaatselt.

6.10 Veesahtel



- A. Kaas
- B. Lainemurdja
- C. Sahtli korpus
- D. Veeavaus
- E. Skaala
- F. Esinupp

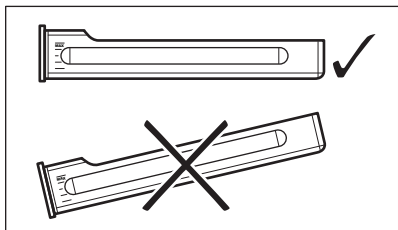
Veesahtli saate seadmest välja võtta. Vajutage õrnalt esinuppu. Pärast veesahtli vajutamist tuleb see ise seadmest välja.



Veega saab sahtlit täita kahel viisil:

- jätke veesahtel seadmesse ja täitke see veekannu kasutades,
- eemaldage veesahtel seadmest ja täitke see kraani all.

Kui täidate veesahtlit kraani all, hoidke seda horisontaalasendis, et vältida vee väljaloksumist.



Veesahtli sisestamisel hoidke seda samas asendis, mis vee täitmise ajal. Vajutage esinuppu, kuni veesahtel on seadmest.

Pärast iga kasutust kallake veesahtel tühjaks.



ETTEVAATUST!

Ärge asetage veesahtlit kuumale pinnale.

6.11 Auruküpsetus

Veesahtli kate asub juhtpaneelil.



HOIATUS!

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke! Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.

1. Veesahtli avamiseks vajutage selle kaant ning tõmmake sahtel seadmest välja.
2. Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml). Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks. Jälgige veesahtlil olevat skaalat.
3. Lükake veesahtel oma kohale.



Enne seadmesse asetamist pühkige veesahtlit pehme lapiga.

4. Lülitage seade sisse.
5. Valige auruga küpsutamise režiim ja temperatuur.
6. Vajadusel määrake funktsioon:

Kestus $\rightarrow$ | või: Lõpp $\rightarrow$ |.

Esimene aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui seade saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaal. Kui veesahtel saab tühjaks, kõlab helisignaal ja teil tuleb veesahtel täita, et jätkata auruküpsetust, nagu eespool kirjeldatud.

Küpsetusaja lõppedes kõlab helisignaal.

7. Lülitage seade välja.
8. Tühjendage veesahtel pärast auruküpsutuse lõppu.



ETTEVAATUST!

Seade on tuline.
Põletusohk! Olge
veesahtli tühjendamisel
ettevaatlik.

9. Pärast auruga küpsetamist võib ahju põhjas olla kondensvett. Sellisel juhul oodake, kuni seade maha jahtub ja kuivatage see.

Laske avatud uksega seadmel täielikult kuivada. Kuivamise kiirendamiseks võite seadme ukse sulgeda ja valida kuumutamiseks funktsiooni: Pöördõhk temperatuuril 150°C umbes 15 minutit.



Auruküpsetuse lõpus pöörleb jahutusventilaator auru eemaldamiseks kiiremini.

6.12 SousVide-küpsetamine

- Tänu liigse aurustumisele ära hoidmisele jäävad maitse ja mahlad alles, toit säilitab oma lõhna.
- Säilib kala ja liha õrn tekstuur.
- Säilivad kõik mineraalid ja vitamiinid.
- Kuna toidu loomulik maitse ei kao, läheb vaja vähem maitseaineid.
- Parem töökorraldus, sest toitu pole vaja enam serveerimisega samaaegselt ega samas kohas valmistada.
- Madal küpsetustemperatuur vähendab üleküpsetamise ohtu.
- Portsjoniteks tegemine teeb toidu hoidmise lihtsaks.

Toidu ettevalmistamine

1. Puhastage ja lõigake tükkideks.
2. Maitsestage.
3. Pange toiduidained sobivasse vaakumkotti.
4. Vaakumkinnitage kott, et eemaldada sealt võimalikult palju õhku.
5. Kui küpsetamist kohe ei alustata, tuleb kotte kindlasti hoida külmas.
6. Jätkake funktsiooniga SousVide-küpsetamine, järgides vastava toidutüübi kohta käivaid küpsetustabeli juhiseid või juhendatud küpsetamise retsepte.
7. Avage kott ja serveerige.
8. Soovi korral viimistlege valmis rooga, seda kergelt praadides või grillides,

et anda lihale meeldiv krõbe koorik või praele iseloomulik maitse.

Funktsiooni sisselülitamine: SousVide-küpsetamine

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige menüü: SousVide-küpsetamine.
3. Kinnitamiseks vajutage OK.
4. Valige funktsioon: SousVide-küpsetamine.
5. Kinnitamiseks vajutage OK.
6. Valige temperatuur.
7. Kinnitamiseks vajutage OK.



Küpsetamine seda funktsiooni kasutades põhjustab veekihi tekkimise vaakumkottidele ja ahjuõõnsusse. Kui küpsetamisprotsess on lõppenud, avage ahju uks ettevaatlikult, et vesi maha ei voolaks. Kasutage vaakumkottide väljavõtmisel kandikut ja köögirätti. Kuivatage ahju uks ning eemaldage vesi seadme põhjal olevast tilgaanumast pehme lapi või käsna. Laske avatud uksega seadmel täielikult kuivada. Kuivatamise kiirendamiseks võite seadet kuumutada temperatuuril 150 °C umbes 15 minutit.

6.13 Kuumutusindikaator

Küpsetusrežiimi käivitamisel kuvatakse ekraanil riba. Riba näitab, et temperatuur tõuseb. Kui ahi saavutab valitud temperatuuri, kõlab 3 korda helisignaali ning riba vilgub ning seejärel kustub.

6.14 Kiirkuumutuse Indikaator

See funktsioon lühendab kuumutusaega.



Ärge pange toitu ahju ajal, mil kiirkuumutuse funktsioon töötab.

Funktsiooni aktiveerimiseks hoidke °C 3 sekundit all. Kuumutusindikaator asendub.

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
 Minutilugeja	Pöördloenduse valimiseks (maks. 2 h 30 min). See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. Seda saate sisse lülitada ka siis, kui seade on välja lülitatud. Funktsiooni aktiveerimiseks kasutage  . Minutite valimiseks vajutage $\wedge$ või $\vee$; käivitamiseks puudutage OK.
 Kestus	Tööaja pikkuse valimiseks (maks. 23 h 59 min).
 Lõpp	Küpsetusrežiimi väljalülitusaja valimiseks (maks. 23 h 59 min).

Kui määrate kellafunktsioonile aja, alustatakse pöördloendust 5 sekundi pärast.



Kui kasutate kella funktsioone: Kestus, Lõpp, lülitab seade kütteelemendid välja pärast 90% määratud aja möödumist. Seade kasutab jääkkuumust, et jätkata küpsetusprotsessi, kuni aeg saab täis (3–20 minutit).

6.15 Jääkkuumus

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

7.2 Kellafunktsioonide valimine



Enne kui kasutate funktsioone: Kestus ja Lõpp, tuleb valida küpsetusrežiim ja temperatuur. Seade lülitub automaatselt välja.
Funktsioone: Kestus ja Lõpp võite kasutada koos, kui soovite mingil kindlal ajal seadme automaatselt sisse ja hiljem välja lülitada.
Funktsioone: Kestus ja Lõpp koos toidutermomeetriga kasutada ei saa.

1. Valige küpsetusrežiim.
2. Vajutage järjest nuppu , kuni ekraanil kuvatakse vajalik kellafunktsioon ja vastav sümbol.
3. Vajutage $\wedge$ või $\vee$ vajaliku aja valimiseks.
4. Kinnitamiseks vajutage OK.
Kui aeg saab täis, kostab helisignaali. Seade lülitub välja. Ekraanil kuvatakse teade.

5. Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada.

7.3 Heat + Hold

Tingimused funktsiooni kasutamiseks:

- Valitud temperatuur on kõrgem kui 80 °C.
- Funktsioon: Kestus on valitud.

Funktsioon: Heat + Hold hoiab toitu 30 minutit 80 °C juures. See lülitub sisse pärast küpsetuse või röstimise lõppu.

Funktsiooni saate sisse või välja lülitada menüüs: Üldseaded.

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige küpsetusrežiim.
3. Valige temperatuur üle 80 °C.
4. Vajutage järjest , kuni ekraanil kuvatakse: Heat + Hold.
5. Kinnitamiseks vajutage OK.

Funktsiooni lõppedes kostab helisignaal. Küpsetusrežiimide muutmisel jääb see funktsioon sisse.

7.4 Küpsetusaja Pikendamine

Funktsioon: Küpsetusaja Pikendamine pikendab küpsetusrežiimi kestust pärast valiku Kestus lõppemist.



Ei ühildu toidutermomeetrit kasutavate küpsetusrežiimidega.

1. Kui küpsetusaeg saab täis, kostab helisignaal. Vajutage mõnda sümbolit.
- Ekraanil kuvatakse teade.
2. Sisselülitamiseks vajutage ,
- tühistamiseks .
3. Valige funktsiooni pikkus.
4. Vajutage OK.

8. AUTOMAATPROGRAMMID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Retseptid võrgus



Selle seadme jaoks mõeldud automaatprogrammide retsepte leiame meie kodulehelt. Sobiva retseptiraamatu leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil ahjuõõnsuse esiküljel.

8.2 Retseptid koos valikuga "Retseptiraamat"

Selle seadme juurde kuulub retseptide kogu. Neid retsepte te muuta ei saa.

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige menüü: Retseptid.
- Kinnitamiseks vajutage OK.
3. Valige kategooria ja roog.
- Kinnitamiseks vajutage OK.
4. Valige retsept. Kinnitamiseks vajutage OK.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Toiduandur

Toiduandur mõõdab täpselt toidu sisemist temperatuuri. Kui liha saavutab valitud temperatuuri, lülitub seade välja.

Silmas tuleb pidada kahte temperatuuri:

- ahju temperatuuri (minimaalselt 120 °C),
- toidu sisetemperatuuri.



ETTEVAATUST!

Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toiduandurit ja originaalvaruosi.

Parima tulemuse saamiseks:

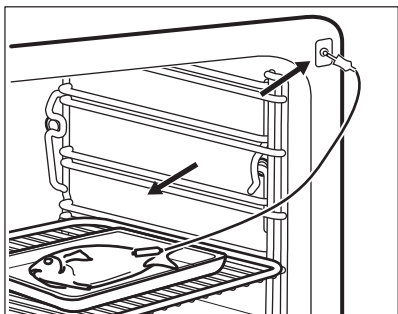
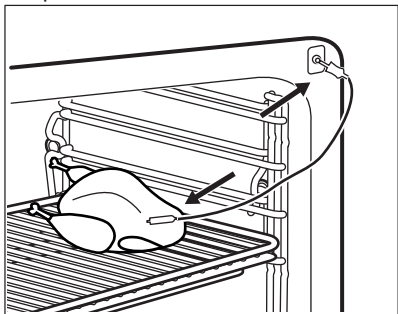
- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- Toiduandurit ei saa kasutada vedelate toitudega.
- Küpsemise ajal peab toiduandur olema toidu sees ja selle teine ots vastavas pesas.
- Kasutage soovitatavaid sisetemperatuuri seadeid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".



Seade arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, valitud ahjufunktsioonist ja temperatuurist.

Toidukategooriad: liha, linnuliha ja kala

1. Lülitage seade sisse.
2. Suruge toiduanduri ots liha või kala keskele, kõige paksemasse ossa. Jälgige, et toiduandur oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.
3. Pistke toiduanduri pistik seadme esiseinal olevasse spetsiaalsesse pesa.



Ekraanil kuvatakse toiduanduri sümbol.

4. Toidu sisetemperatuuri valimiseks vajutage vähemalt 5 sekundi jooksul nuppu  või .
5. Määrake küpsetusrežiim ja vajaduse korral ahju temperatuur.
6. Toidu sisetemperatuuri muutmiseks vajutage .

Kui toit saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaal. Seade lülitub automaatselt välja.

7. Puudutage mõnda sümbolit, et signaal peatada.
8. Eemaldage toiduanduri pistik pesast ja tõstke toit seadmest välja.

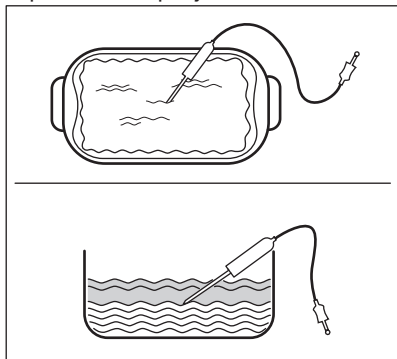


HOIATUS!

Põletusohu: toiduandur võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui te selle välja tõmbate ja toidu seest eemaldate.

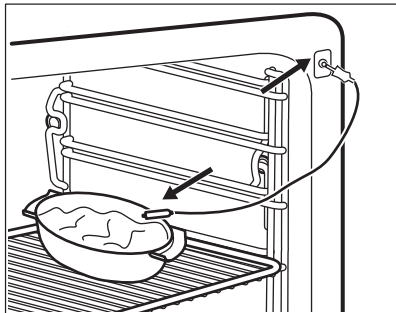
Toidu kategooria: vormiroog

1. Lülitage seade sisse.
2. Pange pool koostisainetest küpsetusvormi.
3. Suruge toiduanduri ots täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks toiduandur püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toiduanduri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toiduanduri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Toiduandur peaks olema kaetud ülejäänud koostisainetega.

5. Pistke toiduanduri pistik seadme esiseinal olevasse spetsiaalsesse pesa.



Ekraanil kuvatakse toiduanduri sümbol.

6. Toidu sisetemperatuuri valimiseks vajutage vähemalt 5 sekundi jooksul nuppu $\wedge$ või $\vee$.
7. Määrake küpsetusrežiim ja vajaduse korral ahju temperatuur.
8. Toidu sisetemperatuuri muutmiseks vajutage $\mathcal{O}$.

Kui toit saavutab määratud temperatuuri, kõlab helisignaal. Seade lülitub automaatselt välja.

9. Puudutage mõnda sümbolit, et signaal peatada.
10. Eemaldage toiduanduri pistik pesast ja tõstke toit seadmest välja.



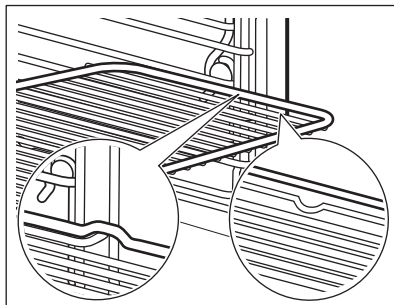
HOIATUS!

Põletusohht: toiduandur võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui te selle välja tõmbate ja toidu seest eemaldate.

9.2 Tarvikute sisestamine

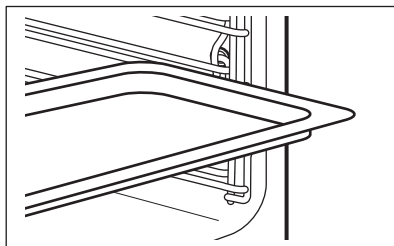
Traatrest:

Lükake rest ahjuresti tugele ja jälgige, et kumerused oleksid allpool.



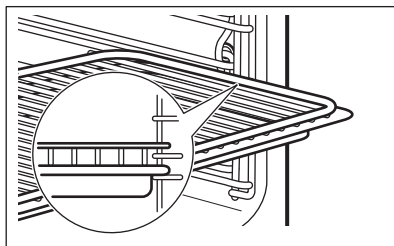
Küpsetusplaat / sügav pann:

Lükake küpsetusplaat / sügav pann ahjuriuli tugele juhikute vahele.



Traatrest ja küpsetusplaat / sügav pann koos:

Lükake küpsetusplaat / sügav pann ahjuriuli tugele vahele ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

9.3 Teleskoopsiinid – tarvikute sisestamine

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

**ETTEVAATUST!**

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

**ETTEVAATUST!**

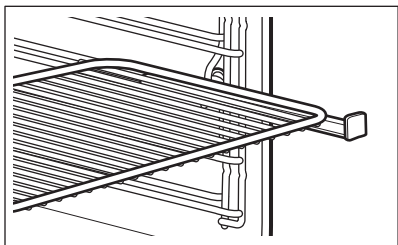
Enne ahju ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult seadmesse sisse lükatud.

Traatrest:

Paigutage traatrest teleskoopsiinidele nii, et selle jalad jäävad allapoole.

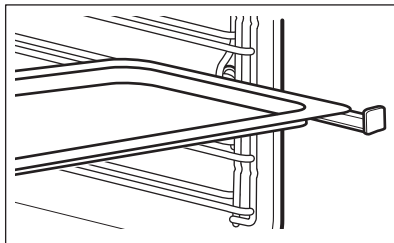


Kõrge serv traatrestist ümber takistab ahjunõude mahaliisemist.



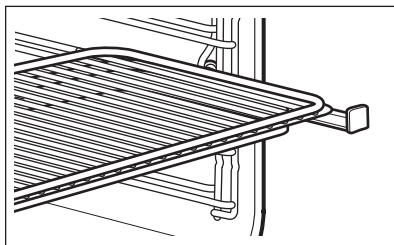
Sügav pann:

Asetage sügav pann teleskoopsiinidele.



Traatrest koos sügava panniga:

Pange traatrest ja sügav pann koos teleskoopsiinidele.



10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Lemmikud

Teil on võimalik salvestada oma lemmikseadeid (kestust, temperatuuri või küpsetusrežiime). Need on saadaval menüüs: Lemmikud. Salvestada saab 20 programmi.

Programmi salvestamine

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige küpsetusrežiim või automaatprogramm.
3. Puudutage järjest , kuni ekraanil kuvatakse: SALVESTA.
4. Kinnitamiseks vajutage OK. Ekraanil kuvatakse esimest vaba mälukohta.
5. Kinnitamiseks vajutage OK.
6. Sisestage programmi nimi. Esimene täht vilgub.

7. Tähe muutmiseks puudutage  või .

8. Vajutage OK.

Järgmine täht vilgub.

9. Vajadusel korrake 7. sammu.

10. Salvestamiseks vajutage ja hoidke OK.

Täis mälukohad saab üle kirjutada. Kui ekraanil kuvatakse esimene vaba mälukoht, puudutage  või  ja vajutage OK, et olemasolev programm üle kirjutada.

Programmi nime saate muuta menüüs: Muuda Programmi Nime.

Programmi käivitamine

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige menüü: Lemmikud.
3. Kinnitamiseks vajutage OK.

4. Valige oma lemmikprogrammi nimi.
 5. Kinnitamiseks vajutage OK.
- Vajutage , et pääseda otse menüüsse: Lemmikud. Seda saate kasutada ka siis, kui seade on välja lülitatud.

10.2 Lapseluku kasutamine

Kui lapselukk on sisse lülitatud, ei saa seadet kogemata sisse lülitada.

1. Puudutage ①, et ekraan aktiveerida.
2. Puudutage samaaegselt  ja , kuni ekraanil kuvatakse teade.

Lapselukufunktsiooni väljalülitamiseks korrake 2. sammu.

10.3 Nuppude Lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi kogemata muutmise. Funktsiooni saate sisse lülitada ainult seadme töötamise ajal.

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige küpsetusrežiim või seade.
3. Vajutage järjest , kuni ekraanil kuvatakse: Nuppude Lukustus.
4. Kinnitamiseks vajutage OK. Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage . Ekraanil kuvatakse teade. Vajutage järjest , kinnitamiseks vajutage OK.

 Seadme väljalülitamisel lülitatakse välja ka see funktsioon.

10.4 Set + Go

Funktsioon võimaldab valida küpsetusrežiimi (või programmi) ja see hiljem mõnda sümbolit puudutades käivitada.

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige küpsetusrežiim.
3. Vajutage järjest , kuni ekraanil kuvatakse: Kestus.
4. Valige aeg.
5. Vajutage järjest , kuni ekraanil kuvatakse: Set + Go.
6. Kinnitamiseks vajutage OK.

Funktsiooni käivitamiseks vajutage mõnda sümbolit (välja arvatud ①): Set + Go. Valitud küpsetusrežiim käivitub.

Küpsetusrežiimi lõppedes kostab helisignaal.



- Nuppude Lukustus on sees, kui küpsetusrežiim töötab.
- Menüü: Üldseaded võimaldab sisse ja välja lülitada funktsiooni: Set + Go.

10.5 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub seade mõne aja pärast automaatselt välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi seadet ei muuda.

Temperatuur (°C)	Väljalülituse aeg (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Kestus, Lõpp.

10.6 Ekraani heledus

Ekraani heledusel on kaks režiimi:

- Ööheledus - kui seade on välja lülitatud, on ekraani heledus madalam kella 22:00:00 kuni 06:00:00.
- Päevahaledus:
 - kui seade on sisse lülitatud.
 - kui puudutate ööheleduse režiimi ajal mõnda sümbolit (välja arvatud SISSE/VÄLJA), lülitub ekraan järgneva 10 sekundi jooksul päevahaleduse režiimi.
 - kui seade on välja lülitatud ja te valite funktsiooni: Minutilugeja. Kui funktsioon lõpeb, lülitub ekraan tagasi ööheleduse režiimi.

10.7 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme

pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, jääb jahutusventilaator tööle, kuni seade on maha jahtunud.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

11.1 Ukse sisekülj

Mõne mudeli puhul leiate ukse siseküljelt:

- ahjutasandite numbrid.
- andmed küpsetusrežiimide kohta ning levinumate toitude soovitatavad ahjutasandid ja temperatuurid.

11.2 Nõuandeid ahju küpsetusfunktsioonide kasutamiseks

Soojashoidmine

Kasutage seda funktsiooni toidu soojashoidmiseks.

Temperatuur reguleeritakse automaatselt väärtusele 80 °C.

Nõude Soojendamine

Taldrikute ja nõude soojendamiseks.

Pange taldrikud ja nõud ühtlaselt ahjuresile. Tõstke vrnasolevad taldrikud poole soojendusaja möödumisel ringi (vahetage ülemised ja alumised).

Automaatne temperatuur on 70 °C.

Soovitatav riulitasand: 3.

Taigna Kergitamine

Seda automaatset funktsiooni võite kasutada kõigi pärmitaignaretseptide puhul. See tagab taina kerkimiseks hea keskkonna. Pange tainas kerkimiseks piisavalt suurde kaussi. Seda ei pea katma. Asetage ahjures esimesele tasandile ja pange nõu ahju. Sulgege uks ja valige funktsioon: Taigna Kergitamine. Määrake sobiv aeg.

Sulatamine

Eemaldage toidu pakend ning asetage toit taldrikule. Ärge katke toitu kausi või taldrikuga, kuna see pikendab sulatusaega. Kasutage kõige alumist ahjutasandit.

11.3 SousVide-küpsetamine

Selle funktsiooni puhul kasutatakse tavalisest madalamat küpsetustemperatuuri. Parema kvaliteedi saavutamiseks olge toiduvalmistamisel hoolikas.

Soovitud toidu turvalisuse kohta:

- Kasutage kvaliteetset toorainet.
- Kasutage alati võimalikult värsked toiduained.
- Enne küpsetamist hoidke toiduained õigetes hoiutingimustes.
- Puhastage toiduaineid enne küpsetamist.
- Heade ja turvaliste tulemuste saamiseks vaadake küpsetustabelite väärtusi. Kontrollige küpsetusaegu, temperatuuri ja toiduainete suurust.
- Turvakaalutlustel ei tohiks toitu pikema aja jooksul hoida alla 60 °C juures.
- Kasutage madalaid temperatuure lühikese aja jooksul ainult värskest söödavate toiduainete puhul.
- Sous-vide-toitude maitse on parim vahetult pärast küpsetamist. Kui te ei söö toitu kohe pärast küpsetamist, jahutage see kiiresti maha. Selleks pange toit jäänõusse ja asetage

seejärel külmikusse. Külmikus võib toitu hoida 2 – 3 päeva.

- Ärge kasutage Sous-vide-küpsetusrežiimi järelejäanud toitude soojendamiseks.
- Toidu valmistamisel ja küpsetamisel hoidke toored ja küpsetatud toidud üksteisest lahus.
- Ärge kasutage erinevate toitude valmistamisel samu vahendeid ilma neid vahepeal pesemata.
- Kui kasutate tooreid mune, siis jälgige, et munavaged ja -kollased ei puutuks vastu munakoorte välispinda.

Näpunäiteid toidu

vaakumpakendamiseks:

- Vajalikud vahendid Sous-vide-küpsetusrežiimi kasutamisel on vaakumikinniti ja vaakumkotid.
- Soovitavad vaakumikinnitite tüübid: vaakumpakendaja. Vedelikke saab vaakumpakendada vaid seda tüüpi vaakumkinnitis.
- Kasutage Sous-vide-küpsetamisrežiimi jaoks ette nähtud vaakumkotte.
- Ärge korduvkasutage vaakumkotte.
- Ühtlase küpsetustulemuse saamiseks pange toit vaakumkotti ühe kihina.
- Toidu kiiremaks ja ühtlasemaks küpsetamiseks valige kõige kõrgem vaakumitase.
- Et vaakumkott oleks turvaliselt kinni, veenduge, et kinnituskoht oleks puhas.

Üldisi soovitusi funktsiooniga

SousVide-küpsetamine:

- Et küpsetusaur välja ei pääseks, hoidke seadme uks Sous-vide-küpsetamisrežiimi kasutamise ajal kinni.
- Seadmesse kogunenud auru tõttu olge küpsetamise lõppedes ukse avamisel ettevaatlik.
- Toidule võib lisada õli ja maitseaineid oma soovi järgi. Õli takistab toidu kinnijäämist vaakumkoti külge.

- Maitsestage toitu mõõdukalt, sest valmistamisel ei toimu aurustumist ega maitsete nõrgenemist.
- Kui soovite toidust välja aurutada alkoholi, kuumutage ja keetke vedelikku enne vaakumpakendamist.
- Värske küüslaugu võib asendada küüslaugupulbriga.
- Oliiviõli võib asendada mõne muu neutraalse õliga.
- Toidu kiiremaks ja ühtlasemaks küpsetamiseks valige võimalikult kõrge vaakumitase (99.9%).
- Küpsetusajad on soovituslikud ja võivad vastavalt teie eelistustele olla teistsugused.
- Küpsetustabelites olevad küpsetusajad on arvestatud 4 inimesele mõeldud toitude järgi. Kui toidu kogus on suurem, võivad küpsetusajad olla pikemad.
- Kui toidu mõõtmed erinevad küpsetustabelites toodud väärtustest, võivad küpsetusajad muutuda.
- Pange vaakumkotid võrele, kuid mitte üksteise peale, kui kasutate mitut kotti.

11.4 SousVide-küpsetamine: Liha

- Üleküpsetamise ärahoidmiseks vaadake tabeleid. Ärge kasutage paksemaid lihatükke kui tabelites näidatud.
- Tabelis toodud küpsetusajad on minimaalse vajaliku pikkusega. Vastavalt teie eelistustele võivad küpsetusajad olla pikemad.
- Kasutage ainult ilma kondita liha, et vältida vaakumkottide purunemist.
- Et linnuliha oleks maitsev, praadige seda nahapoolelt enne vaakumpakendamist.

Veiseliha

Toit	Toidu pak-sus	Toidu kogus 4 inimesele (g)	Tempera-tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Veisefilee, poolküps	4 cm	800	60	110 - 120	3
Veisefilee, täisküps	4 cm	800	65	90 - 100	3
Vasikafilee, poolküps	4 cm	800	60	110 - 120	3
Vasikafilee, täisküps	4 cm	800	65	90 - 100	3

Lambaliha / ulukiliha

Toit	Toidu pak-sus	Toidu kogus 4 inimesele (g)	Tempera-tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Lambaliha, väheküps	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Lambaliha, poolküps	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Metssiga	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Küülik, kondi-ta	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Linnuliha

Toit	Toidu pak-sus	Toidu kogus 4 inimesele (g)	Tempera-tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Kana rinnafilee, kondita	3 cm	750	70	70 - 80	3
Pardi rinnafilee, kondita	2 cm	900	60	140 - 160	3
Kalkuni rinnafilee, kondita	2 cm	800	70	75 - 85	3

11.5 SousVide-küpsetamine: Kala ja mereannid

- Üleküpsetamise ärahoidmiseks vaadake tabelit. Ärge kasutage paksemaid kalatükke kui tabelites näidatud.
- Enne vaakumkotti panemist kuivatage kalafileed köögipaberiga.
- Karpide valmistamisel lisage vaakumkotti tassitais vett.

Toit	Toidu paksus	Toidu kogus 4 inimesele (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Merilatikafilee	4 fileed, 1 cm	500	70	25	3
Meriahvenafilee	4 fileed, 1 cm	500	70	25	3
Kuivatatud tursk	2 fileed, 2 cm	650	65	70 - 75	3
Kammkarbid	suured	650	60	100 - 110	3
Karbid, terved		1000	95	20 - 25	3
Kooritud krevetid	suured	500	75	26 - 30	3
Kaheksajalg		1000	85	100 - 110	3
Forellifilee ¹⁾	2 fileed, 1,5 cm	650	65	55 - 65	3
Lõhefilee ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3

¹⁾ Et kalast ei hakkaks välja valguma valkainet, leotage kala enne vaakumkotti panekut 10% soolalahuses (100 g soola 1 liitri vee kohta) 30 minutit ja kuivatage köögipaberiga.

11.6 SousVide-küpsetamine: Juurvili

- Vajadusel koorige juurviljad.
- Mõned juurviljad võivad koorimisel ja vaakumkotti panemisel oma värvi muuta. Paremate tulemuste

saamiseks küpsetage toit kohe pärast ettevalmistusi.

- Artišokkide värvi säilitamiseks pange need pärast puhastamist ja tükeldamist vette, kuhu on lisatud sidrunimahla.

Toit	Toidu paksus	Toidu kogus 4 inimesele (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Spargel, roheline	terve	700 - 800	90	40 - 50	3
Spargel, valge	terve	700 - 800	90	50 - 60	3
Suvikõrvits	viilud, 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Porru	ribad või rattad	600 - 700	95	40 - 45	3
Baklažaan	viilud, 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Kõrvits	tükid, 2 cm paksused	700 - 800	90	25 - 30	3
Pipar	ribad või sektorid	700 - 800	95	35 - 40	3

Toit	Toidu paksus	Toidu kogus 4 inimesele (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Seller	rattad, 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Porgandid	viilud, 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Juurseller	viilud, 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Apteegitill	viilud, 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Kartulid	viilud, 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Artišokisüdamikud	sektoriteks lõigatud	400 - 600	95	45 - 55	3

11.7 SousVide-küpsetamine: Puuviljad ja magustoidud

- Vajadusel koorige, eemaldage seemned ja südamikud
- Õunte ja pirnide värvi säilitamiseks pange need pärast puhastamist ja

tükeldamist vette, kuhu on lisatud sidrunimahla.

- Paremate tulemuste saamiseks küpsetage toit kohe pärast ettevalmistusi.

Toit	Toidu paksus	Toidu kogus 4 inimesele (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Virsik	poolitatud	4 puuvilja	90	20 - 25	3
Ploom	poolitatud	600 g	90	10 - 15	3
Mango	lõigatud 2 x 2 cm kuubikuteks	2 puuvilja	90	10 - 15	3
Nektariin	poolitatud	4 puuvilja	90	20 - 25	3
Ananass	1 cm viilud	600 g	90	20 - 25	3
Õun	sektoriteks lõigatud	4 puuvilja	95	25 - 30	3
Pirn	poolitatud	4 puuvilja	95	15 - 30	3
Vanilli-kreem	350 g igas kotis	700 g	85	20 - 22	3

11.8 Kõrge Niiskus



HOIATUS!

Olge töötava ahjuga ukse avamisel ettevaatlik. Aur võib seadmest välja paiskuda.

Funktsioon sobib igat tüüpi toitudele – nii värskele kui ka külmutatutele. Seda võib kasutada köögivilja, liha, kala, pasta, riisi, maisi, manna ja munade küpsetamisel, soojendamisel, sulatamisel, pošeerimisel või blanšeerimiseks.

Teil on võimalik valmistada ühekorraga ka terve lõunasöök. Et kõik toidud

küpseksid õigesti, valige sellised, mille valmistusajad on enam-vähem ühepikkused. Täitke veesahtel maksimumtasemeni. Pange toidud sobivatesse küpsetusnõudesse ja asetage nõud ahjuresidele. Jätke toitude vahele ruumi, nii et aur saaks vabalt liikuda.

Steriliseerimine

- Selle funktsiooniga saate steriliseerida nõusid (nt imikupudeleid).

- Paigutage puhtad nõud ahjuriili keskele esimesel ahjutasandil. Jälgige, et nõude avaused oleksid suunatud väikese nurga all allapoole.
- Kallake sahtlisse maksimaalses koguses vett ja valige ajaks 40 min.

Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Artišokid	99	50 - 60	2
Pommu	99	15 - 25	2
Lillkapsas, terve	99	35 - 45	2
Lillkapsas, õisikud	99	25 - 35	2
Brokkoli, terve	99	30 - 40	2
Spargelkapsas, õisikud ¹⁾	99	13 - 15	2
Seeneviilud	99	15 - 20	2
Herned	99	20 - 30	2
Apteegitill	99	25 - 35	2
Porgandid	99	25 - 35	2
Nuikapsas, ribad	99	25 - 35	2
Paprika, ribad	99	15 - 20	2
Porrulauk, viilud	99	20 - 30	2
Rohelised oad	99	35 - 45	2
Põldkännak, õisikud	99	20 - 25	2
Rooskapsas	99	25 - 35	2
Peet	99	70 - 90	2
Aed-mustjuur	99	35 - 45	2
Seller, tükeldatud	99	20 - 30	2
Spargel, roheline	99	15 - 25	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Spargel, valge	99	25 - 35	2
Spinat, värske	99	15 - 20	2
Kooritud tomatid	99	10	2
Valged aedoad	99	25 - 35	2
Kähar peakapsas	99	20 - 25	2
Suvikõrvits, viilud	99	15 - 25	2
Oad, blanšeeritud	99	20 - 25	2
Juurvili, blanšeeritud	99	15	2
Kuivatatud oad, leotatud (vesi / oad 2:1)	99	55 - 65	2
Salatherned	99	20 - 30	2
Valge või punane kapsas, ribad	99	40 - 45	2
Kõrvits, kuubikud	99	15 - 25	2
Hapukapsas	99	60 - 90	2
Maguskartulid	99	20 - 30	2
Tomatid	99	15 - 25	2
Maisivardad	99	30 - 40	2

¹⁾ Eelsoojendage ahju 5 minutit.

Kõrvalroad/lisandid

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Knedlikud	99	25 - 35	2
Kartuliknedlikud	99	35 - 45	2
Koorimata kartulid, keskmised	99	45 - 55	2
Riis (vesi/riis 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Keedetud kartulid, sektorid	99	35 - 45	2
Leivaknedlikud	99	35 - 45	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Värske tagliatelle	99	15 - 25	2
Polenta (vedelik- ku 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (vesi/ bulgur 1:1)	99	25 - 35	2
Kuskuss (vesi/ kuskuss 1:1)	99	15 - 20	2
Spaetzle-pasta (saksa pasta)	99	25 - 30	2
Aromaatne riis (vesi/riis 1:1)	99	30 - 35	2
Läätsed, puna- sed (vesi/läätsed 1:1)	99	20 - 30	2
Läätsed, pruunid või rohelised (ve- si/läätsed 2:1)	99	55 - 60	2
Riisipuder (piim/ riis 2,5:1)	99	40 - 55	2
Mannapuder (piim/manna 3,5:1)	99	20 - 25	2

1) Vee ja riisi suhe oleneb riisi tüübist.

Puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Õunaviilud	99	10 - 15	2
Kuumutatud mar- jad	99	10 - 15	2
Puuviljakompott	99	20 - 25	2
Sulatatud šoko- laad	99	10 - 20	2

Kala

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Forell, umbes 250 g	85	20 - 30	2
Krevetid, värsked	85	20 - 25	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Krevetid, külmutatud	85	30 - 40	2
Lõhefilee	85	20 - 30	2
Lõheforell, umbes 1000 g	85	40 - 45	2
Karbid	99	20 - 30	2
Õhuke kalafilee	80	15	2

Liha

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Keedusink 1000 g	99	55 - 65	2
Kanarind, pošeeritud	90	25 - 35	2
Kana, pošeeritud, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	2
Vasika / sea seljatükk jalata 800 - 1000 g	90	80 - 90	2
Suitsu-seaseljatükk, pošeeritud	90	70 - 90	2
Keedetud veiseliha	99	110 - 120	2
Chipolata-vorstid	80	15 - 20	2
Baieri vasikaliavorst (valge vorst)	80	20 - 30	2
Viini vorstid	80	20 - 30	2

Munad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Munad, kõvaks keedetud	99	18 - 21	2
Munad, keskmiselt keedetud	99	12 - 13	2
Munad, pehmeks keedetud	99	10 - 11	2

11.9 Turbogrill ja Kõrge Niiskus üksteise järel

Funktsioonide kombineerimisel saate valmistada liha, juurvilju ning lisandeid

järjest. Nii võite kõiki toite serveerida samal ajal.

- Toidu esmaseks küpsetamiseks kasutage funktsiooni: Turbogrill.

- Asetage valmistatud juurviljad ja lisandid sobivasse nõusse ning seejärel pange nõu koos praega ahju.
- Laske ahjul jahtuda kuni temperatuurini 80 °C. Kiiremaks jahutamiseks avage ahju uks esimesse asendisse ja jätke see lahti umbes 15 minutiks.
- Käivitage funktsioon: Kõrge Niiskus. Kūpsetage toiduaineid, kuni kõik on valmis.

Toit	Turbogrill (esimene samm: kūpsetage liha)			Kõrge Niiskus (teine samm: lisage kūögivili)		
	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Rostbiif 1 kg Rooskap-sas, polenta	180	60 - 70	liha: 1	99	40 - 50	liha: 1 kūögivili: 3
Rōstitud sealiha 1 kg, Kartulid, kūögivili, praeleem	180	60 - 70	liha: 1	99	30 - 40	liha: 1 kūögivili: 3
Rōstitud vasikaliha 1 kg, Riis, kūögivili	180	50 - 60	liha: 1	99	30 - 40	liha: 1 kūögivili: 3

11.10 Madal Niiskus

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Rōstitud sealiha 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Rostbiif 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Rōstitud vasikaliha 1000 g	180	80 - 90	2
Pikkpoiss, toores, 500 g	180	30 - 40	2
Suitsu-seaseljatūkk 600 - 1000 g (immutage 2 tundi)	160 - 180	60 - 70	2
Kana, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Part 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Hani 3000 g	170	130 - 170	1
Kartuligratään	160 - 170	50 - 60	2
Pastavorm	170 - 190	40 - 50	2
Lasanje	170 - 180	45 - 55	2
Erinevad saiad 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Kuklid	180 - 210	25 - 35	2
Valmistaignast saia- kesed	200	15 - 20	2
Valmistaignast ba- guette'id 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Valmistaignast ba- guette'id 40 - 50 g, külmutatud	200	25 - 35	2

11.11 - Kõrge Niiskus

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Keedukreemiga/ täidisega pirukad eraldi vormides ¹⁾	90	35 - 45	2
Küpsetatud mu- nad ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terrin ¹⁾	90	40 - 50	2
Õhuke kalafilee	85	15 - 25	2
Paks kalafilee	90	25 - 35	2
Väike kala, kuni 350 g	90	20 - 30	2
Terve kala, kuni 1000 g	90	30 - 40	2
Ahjuknedlikud	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Jätake veel pool tundi suletud uksega.

11.12 - Niiskus Keskmine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Erinevad saiad 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Kuklid	180 - 200	25 - 35	2
Magus sai	160 - 170	30 - 45	2
Magusad pärmi- taignaküpsetised	170 - 180	20 - 35	2
Magusad ahju- road	160 - 180	45 - 60	2
Stoovitud / hauta- tud liha	140 - 150	100 - 140	2
Searibi	140 - 150	75 - 100	2
Küpsetatud kala- filee	170 - 180	25 - 40	2
Küpsetatud kala	170 - 180	35 - 45	2

11.13 Kuumutamine Auruga

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Ühe-taldriku-road	110	10 - 15	2
Pasta	110	10 - 15	2
Riis	110	10 - 15	2
Knedlikud	110	15 - 25	2

11.14 Jogurti Funktsioon

Kasutage seda funktsiooni jogurti valmistamiseks.

Koostis:

- 1 l piima
- 250 g naturaalsset jogurtit

Valmistamine:

Segage jogurt piimaga ja kallake segu jogurtinõudesse.

Kui kasutate toorpiima, kuumutage piim keemiseni ja laske jahtuda kuni tasemeni 40 °C. Siis segage jogurt piimaga ja kallake segu jogurtinõudesse.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand
Kreemine jogurt	42	5 - 6	2
Poolpaks jogurt	42	7 - 8	2

11.15 Kūpsetamine

- Teie uus ahi võib kūpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Kohandage oma tavapärased seaded nagu temperatuur, kūpsetusaeg ja ahjutasandid vastavalt tabelites toodud väärtustele.
- Esimesel korral kasutage madalamat temperatuuri.
- Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.
- Kui kūpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib kūpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.
- Eri kõrgusel kūpsetatavad koogid ja kūpsetised ei pruunistu algul alati võrdselt. Sel juhul ärge temperatuuri seadistust muutke. Erinevused kaovad kūpsetamise ajal.
- Kūpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

11.16 Nõuandeid kūpsetamiseks

Kūpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt pruunistunud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmisel kūpsetamisel valige veidi madalam ahju temperatuur.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks.	Kūpsetusaeg on liiga lühike.	Määrake pikem kūpsetusaeg. Kõrgema temperatuuri valimisel ei saa kūpsetusaega lühendada.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks.	Taignas on liiga palju vedelikku.	Kasutage vähem vedelikku. Pöörake tähelepanu segamisaegadele, eriti siis, kui kasutate taigasegajat.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel kūpsetamisel valige kõrgem ahju temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Kūpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmisel kūpsetamisel valige lühem kūpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja kūpsetusaeg liiga lühike.	Valige madalam ahju temperatuur ja pikem kūpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Taigen pole ühtlaselt jaotatud.	Laotage taigen ühtlaselt kūpsetusplaadile.
Kook ei saa antud kūpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel kūpsetamisel valige veidi kõrgem ahju temperatuur.

11.17 Küpsetamine ühel ahjutasandil:

Küpsetamine vormides

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Gugelhupf / nup-susai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / puuviljakookid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / rasvava-ba keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / rasvava-ba keeks	Ülemine/alumi-ne kuumutus	160	35 - 50	2
Koogipõhi – mu-retaignast	Pöördõhk	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Koogipõhi – bis-kviitaignast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / õu-nakook (2 vormi, Ø 20 cm, paigu-tatud diagonaal-selt)	Pöördõhk	160	60 - 90	2
Apple pie / õu-nakook (2 vormi, Ø 20 cm, paigu-tatud diagonaal-selt)	Ülemine/alumi-ne kuumutus	180	70 - 90	1
Juustukook	Ülemine/alumi-ne kuumutus	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pärmitaignast kringel / pärg	Ülemine/alumi-ne kuumutus	170 - 190	30 - 40	3
Jõulukook	Ülemine/alumi-ne kuumutus	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Leib (rukkileib): 1. Küpsetamise esimene pool. 2. Küpsetamise teine pool.	Ülemine/alumine kuumutus	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Tuuletaskud/ekleerid	Ülemine/alumine kuumutus	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rullbiskviit	Ülemine/alumine kuumutus	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kuiv purukook	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40	3
Mandlikook/suhkrukoogid	Ülemine/alumine kuumutus	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Puuviljakoogid (pärimaignast/biskviittaig-nast) ²⁾	Pöördõhk	150 - 170	30 - 55	3
Puuviljakoogid (pärimaignast/biskviittaig-nast) ²⁾	Ülemine/alumine kuumutus	170	35 - 55	3
Muretaignast puuviljakoogid	Pöördõhk	160 - 170	40 - 80	3
Õrna katttega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärimaignaküpsetised	Ülemine/alumine kuumutus	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Eelsoojendage ahi.

2) Kasutage sügavat panni.

Küpsised

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Muretaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / liivaküpsised / soolapulgad	Pöördõhk	140	20 - 35	3

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Short bread / liivaküpsised / soolapulgad	Ülemine/alumine kuumutus	160 ¹⁾	20 - 30	3
Biskviitaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	15 - 20	3
Munavalgest küpsetised / besee	Pöördõhk	80 - 100	120 - 150	3
Makroonid	Pöördõhk	100 - 120	30 - 50	3
Pärmitaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40	3
Lehttainaküpsetised	Pöördõhk	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Saiakesed	Pöördõhk	160 ¹⁾	10 - 25	3
Saiakesed	Ülemine/alumine kuumutus	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil)	Pöördõhk	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil)	Ülemine/alumine kuumutus	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

11.18 Vormiroad ja gratäänid

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pastavorm	Ülemine/alumine kuumutus	180 - 200	45 - 60	1
Lasanje	Ülemine/alumine kuumutus	180 - 200	25 - 40	1
Aedviljagratään ¹⁾	Turbogrill	170 - 190	15 - 35	1
Juustukattega baguette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30	1

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Magusad vormiroad	Ülemine/alumine kuumutus	180 - 200	40 - 60	1
Kalavormid	Ülemine/alumine kuumutus	180 - 200	30 - 60	1
Täidetud köögiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60	1

1) Eelsoojendage ahi.

11.19 Niiske Pöördõhk

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Makaronivorm	200 - 220	45 - 55	3
Kartuligratään	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasanje	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Saiavorm	190 - 200	55 - 70	3
Riisipuding	170 - 190	45 - 60	3
Õunakook biskviitaignast (ümmargune koogivorm)	160 - 170	70 - 80	3
Sai	190 - 200	55 - 70	3

11.20 Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	
			2. tasand	3. tasand
Tuuletaskud/ekleerid	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Eelsoojendage ahi.

Küpsised / small cakes / väikesed koogid / küpsetised / saiakesed

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	
			2. tasand	3. tasand
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Lii- vaküpsised / Soolapulgad	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Keeksitaignast küpsised	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Munavalgest küpsetised, be- seed	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makroonid	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Pärmitaignast küpsised	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Lehttaignaküp- setised	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Saiakesed	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Väikesed koogid (20 tk küpsetus- plaadil)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

11.21 Pitsarežiim

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pitsa (õhuke põhi)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pitsa (erinevate li- sanditega)	180 - 200	20 - 30	2
Korvikesed	180 - 200	40 - 55	1
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Šveitsi juustupirukas	170 - 190	45 - 55	1
Õunakook, kattega	150 - 170	50 - 60	1
Köögiviljapirukas	160 - 180	50 - 60	1
Hapendamata leib	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Lehttaignaküpsetis	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (pit-sataoline Elsassi roog)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Vene pirukad (calzoned vene moodi)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Eelsoojendage ahi.

2) Kasutage sügavat panni.

11.22 Röstimine

- Kasutage küpsetamisel kuumakindlaid ahjunõusid. Vt ahjunõude tootja juhiseid.
- Suuri praetükke võib küpsetada sügaval pannil või sügava panni kohale asetatud traatrestil.
- Kallake pannile veidi vett, et vältida tilkuvate lihamahlade või rasva kinnikõrbemist.
- Kõiki praade, mille puhul soovitakse pruunistamist või krõbedat koorikut, võiks valmistada kaaneta küpsetusvormis.
- Vajadusel pöörake liha ümber pärast 1/2 kuni 2/3 küpsetusaja möödumist.
- Et hoida liha mahlasena:
 - taise liha küpsetamisel kasutage kaanega küpsetusvorme või -kotte.
 - küpsetatavate liha- või kalatükkide kaal peaks olema vähemalt 1 kg.
 - kastke suuri praade ja linnuliha praeleemega mitu korda küpsetamise jooksul.

11.23 Küpsetustabelid

Veiseliha

Toit	Kogus	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pajapraad	1 - 1,5 kg	Ülemine/ alumine kuumutus	230	120 - 150	1
Rostbiif või filee: väheköps	paksuse cm kohta	Turbogrill	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Rostbiif või filee: poolköps	paksuse cm kohta	Turbogrill	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Rostbiif või filee: täisköps	paksuse cm kohta	Turbogrill	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Eelsoojendage ahi.

Sealiha

Toit	Kogus	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Abatükk / kael / sink, seljatükk	1 - 1,5 kg	Turbogrill	150 - 170	90 - 120	1
Karbonaad / searibi	1 - 1,5 kg	Turbogrill	170 - 190	30 - 60	1
Pikkpoiss	750 g - 1 kg	Turbogrill	160 - 170	50 - 60	1
Seakoot (kü- setatud)	750 g - 1 kg	Turbogrill	150 - 170	90 - 120	1

Vasikaliha

Toit	Kogus (kg)	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Röstitud vasi- kaliha	1	Turbogrill	160 - 180	90 - 120	1
Vasikakoot	1,5 - 2	Turbogrill	160 - 180	120 - 150	1

Lambaliha

Toit	Kogus (kg)	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Lambakoot / röstitud lam- baliha	1 - 1,5	Turbogrill	150 - 170	100 - 120	1
Lambaliha, tagatükk	1 - 1,5	Turbogrill	160 - 180	40 - 60	1

Uluk

Toit	Kogus	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Jänese selja- tükk / jänese koot	kuni 1 kg	Turbogrill	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Hirve selja- tükk	1,5 - 2 kg	Ülemine/ alumine kuu- mutus	180 - 200	60 - 90	1
Tagatükk	1,5 - 2 kg	Ülemine/ alumine kuu- mutus	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Linnuliha

Toit	Kogus	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Linnuliha portsjonitükid	200–250 g/tk	Turbogrill	200 - 220	30 - 50	1
Pool kana	400–500 g/tk	Turbogrill	190 - 210	40 - 50	1
Kana, broiler	1 - 1,5 kg	Turbogrill	190 - 210	50 - 70	1
Part	1,5 - 2 kg	Turbogrill	180 - 200	80 - 100	1
Hani	3,5 - 5 kg	Turbogrill	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	Turbogrill	160 - 180	120 - 150	1
Kalkun	4 - 6 kg	Turbogrill	140 - 160	150 - 240	1

Kala (aurutatud)

Toit	Kogus (kg)	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Kala, terve	1 - 1.5	Turbogrill	180 - 200	30 - 50	1

11.24 Grill

- Kasutage grillimisel alati kõrgeimat temperatuuriseadet.
- Paigutage rest grillimistabelis soovitatud tasandile.
- Kõige alumisele tasandile asetage alati pann rasva kogumiseks.
- Grillige üksnes lamedamaid liha- või kalatükke.

- Enne grillimist soojendage tühja ahju alati eelnevalt 5 minutit.

**ETTEVAATUST!**

Grillimisel peab ahju uks olema alati suletud.

Grill

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)		Ahju tasand
		1. külg	2. külg	
Rostbiif	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Veisefilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Sea seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Vasika seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamba seljatükk	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Terve kala, 500– 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Kiirgrill

Toit	Aeg (min.)		Ahju tasand
	1. külg	2. külg	
Burgers / burgerid	8 - 10	6 - 8	4
Seafilee	10 - 12	6 - 10	4
Vorstid	10 - 12	6 - 8	4
Filee/vasikasteik	7 - 10	6 - 8	4
Toast/ röstleib/sai	1 - 3	1 - 3	5
Kattega röstleib/sai	6 - 8	-	4

11.25 Külmutatud Toiduained

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pitsa, külmutatud	200 - 220	15 - 25	2
Pannipitsa, külmutatud	190 - 210	20 - 25	2
Pitsa, jahutatud	210 - 230	13 - 25	2
Pitsasuupisted, külmutatud	180 - 200	15 - 30	2
Friikartulid, õhukesed	190 - 210	15 - 25	3
Friikartulid, paksud	190 - 210	20 - 30	3
Viilud/Kroketid	190 - 210	20 - 40	3
Kartulipannkoogid	210 - 230	20 - 30	3
Lasanje/cannelloni, värske	170 - 190	35 - 45	2
Lasanje/cannelloni, külmut.	160 - 180	40 - 60	2
Ahjus küpsetatud juust	170 - 190	20 - 30	3
Kanatiivad	180 - 200	40 - 50	2

Külmutatud valmistoidud

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Külmutatud pitsa	Ülemine/alumine kuumutus	vastavalt tootja juhiste	vastavalt tootja juhiste	3

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Friikartulid ¹⁾ (300 - 600 g)	Ülemine/alumi- ne kuumutus või Turbogrill	200 - 220	vastavalt tootja juhiste	3
Baguette'id	Ülemine/alumi- ne kuumutus	vastavalt tootja juhiste	vastavalt tootja juhiste	3
Puuviljakoogid	Ülemine/alumi- ne kuumutus	vastavalt tootja juhiste	vastavalt tootja juhiste	3

¹⁾ Keerake friikartuleid 2 või 3 korda valmistamise ajal.

11.26 Küpsetamine Madalal T

Kasutage seda funktsiooni, et valmistada taiseid lihatükke ja kala, mitte kõrgema sisetemperatuuriga kui 65 °C. See funktsioon ei sobi pajaprae ega rasvase seaprae valmistamiseks. Liha õige sisetemperatuuri tagamiseks saate kasutada toidutermomeetrit (vt toidutermomeetri tabelit).

Esimeseks kümneks minutiks saate ahju temperatuuriks valida 80–150 °C. Vaikesäte on 90 °C. Pärast temperatuuri valimist jätkab ahi küpsetamist temperatuuril 80 °C. Ärge valige seda funktsiooni linnuliha puhul.



Küpsetage alati ilma kaaneta, kui kasutate seda funktsiooni.

1. Pruunistage liha pliidil panni peal väga kõrgel seadel, mõlemalt poolt 1-2 minutit.
2. Pange liha kuumale küpsetuspannile ahju traatrestile.
3. Pange toidutermomeeter liha sisse.
4. Valige funktsioon: Küpsetamine Madalal T° ja valige õige sisetemperatuur.

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Röstbiif	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Veisefilee	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Vasikapraad	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steigid	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.27 Hoidistamine

- Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.
- Ärge kasutage keeratava (keere või bajonett) kaanega purke ega metallpurke.
- Selle funktsiooni puhul kasutage altpoolt esimest riulitasandit.
- Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.
- Täitke purgid võrdsest ning sulgege klambriga.
- Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.
- Kallake küpsetusplaadile umbes 1/2 liitrit vett, et hoida ahjus piisavalt niiskustaset.
- Kui purkide sisu hakkab mullitama (1-liitriste purkide puhul umbes 35 - 60 minuti pärast), lülitage ahi välja või alandage temperatuuri kuni 100 °C-ni (vt tabelit).

Pehmed puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tek- kimiseni (min)	Jätkake kuumuta- mist 100 °C juures (min)
Maasikad / musti- kad / vaarikad / küp- sed tikrid	160 - 170	35 - 45	-

Luuviljalised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tek- kimiseni (min)	Jätkake kuumuta- mist 100 °C juures (min)
Pirnid/küdooniad/ ploomid	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tek- kimiseni (min)	Jätkake kuumuta- mist 100 °C juures (min)
Porgandid ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurgid	160 - 170	50 - 60	-
Segaköögivili	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Nuikapsas/herned/ spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Jätke pärast väljalülitumist ahju seisma.

11.28 Kuivatamine

välja, tehke uks lahti ja jätke üheks
ööks jahtuma.

- Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.
- Paremate tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal

Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand	
			1. tasand	2. tasand
Oad	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Piprad	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Köögivili hapen- damiseks	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Seened	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ürdid	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand	
			1. tasand	2. tasand
Ploomid	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoosid	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pirnid	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.29 Leib

Eelkuumutamine ei ole soovitatud.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Sai	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Nupsusai	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rukkileib	170 - 190	50 - 70	2
Must leib	170 - 190	50 - 70	2
Täisteraleib	170 - 190	40 - 60	2
Kuklid	190 - 210	20 - 35	2

11.30 Toidutermomeeter tabel

Veiseliha	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Väheküps	Poolküps	Täisküps
Rostbiif	45	60	70
Sirlain	45	60	70

Veiseliha	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Pikkpoiss	80	83	86

Sealiha	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Sink, Praad	80	84	88
Karbonaad (seljatükk), Sea suitsu-seljatükk, Suitsuseljatükk, pošeeritud	75	78	82

Vasikaliha	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Röstitud vasikaliha	75	80	85
Vasikakoot	85	88	90

Lambaliha	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Lambakoot	80	85	88
Lamba seljatükk	75	80	85
Lambakoot, Röstitud lambaliha	65	70	75

Uluk	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Jänese seljatükk, Hirve seljatükk	65	70	75
Jänese koot, Jänes, terve, Uluki koot	70	75	80

Linnuliha	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Kana (terve / pool / rinnaükk)	80	83	86
Part (terve / pool), Kalkun (terve / rinnaükk)	75	80	85
Part (rinnaükk)	60	65	70

Kala (lõhe, forell, koha)	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Kala (terve / suur / aurutatud), Kala (terve / suur / röstitud),	60	64	68

Vormiroad – Eelküpsutatud juurvili	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Suvikõrvitsavorm, Brokolivorm, Apteegitillivorm	85	88	91

Vormiroad – Vürtsikad	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Cannelloni, Lasanje, Pastavorm	85	88	91

Vormiroad – Magusad	Toidu sisetemperatuur (°C)		
	Vähem	Poolküps	Rohkem
Saiavorm puuviljadega / puuvilja- deta, Riisipuder puuviljadega / puuvilja- deta, Magus nuudlivorm	80	85	90

11.31 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

Testid funktsiooni kasutamiseks: Kõrge Niiskus.

Toit	Anum (Gastro-norm)	Kogus (g)	Ahju ta-sand	Tempera-tuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Brokoli ¹⁾	1 x 2/3au-kudega	300	3	99	13 - 15	Pange küp-setusplaat esimesele ahjutasandi-le.

Toit	Anum (Gastro- norm)	Kogus (g)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Brokoli ¹⁾	2 x 2/3 au- kudega	2 x 300	2 ja 4	99	13 - 15	Pange küp- setusplaat esimesele ahjutasandi- le.
Brokoli ¹⁾	1 x 2/3au- kudega	maks.	3	99	15 - 18	Pange küp- setusplaat esimesele ahjutasandi- le.
Külmutatud herned	2 x 2/3 au- kudega	2 x 1500	2 ja 4	99	Kuni kõi- ge kül- mema koha tempera- tuur jõuab ta- semeni 85 °C.	Pange küp- setusplaat esimesele ahjutasandi- le.

¹⁾ Eelsoojendage ahju 5 minutit.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.
- Kui seadme põhjale koguneb katlakivijääke, puhastage see mõne tilga äädika abil.
- Puhastage seadme sisemust pärast igakordset kasutamist. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada.

Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.

- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservalist esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.
- Kuivatage ahju, kui see on kasutamise järel märg.

12.2 Soovitavad puhastustooted

Ärge kasutage kangeid pesuvahendeid ega abrasiivseid švamme. See võib email- või roostevabast terasest pindu kahjustada.

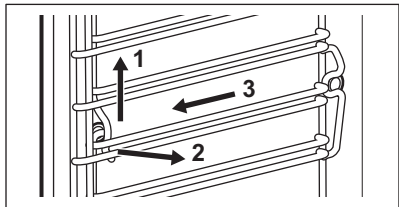
Meie tooteid võib osta saidilt www.aeg.com/shop või hästivarustatud kauplustest.

12.3 Ahjuriuli tugede eemaldamine

Enne hooldust veenduge, et seade on maha jahtunud. Põletussoht!

Seadme puhastamiseks eemaldage riulitoed.

1. Tõmmake tugesid ettevaatlikult üles, eesmisest fiksaatorist välja.



2. Tõmmake ahjuriuli toe esiosa külgsena küljest lahti.
3. Tõmmake toed tagumisest fiksaatorist välja.

Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

12.4 Puhastamine Auruga

Eemaldage suurem mustus käsitsi.

Külgsainte puhastamiseks eemaldage tarvikud ja ahjuriuli tugi.

Aurupuhastusfunktsioonid toetavad ahjuõõnsuse aurupuhastust.



Paremate tulemuste saamiseks käivitage puhastusfunktsioon, kui seade on külm.



Määratud aeg on seotud funktsiooni kestusega ega sisalda aega, mis kulub kasutajal endal ahjuõõnsuse puhastamisele.

Kui aurupuhastuse funktsioon on töös, on valgus kustunud.

1. Täitke veesahtel maksimumtasemeni.
2. Valige aurupuhastuse funktsioon menüüst: Puhastamine.

Puhastamine Auruga – funktsiooni kestus on umbes 30 minutit.

- a) Aktiveerige funktsioon.
- b) Kui programm on lõppenud, kostab helisignaali.

- c) Signaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja.

Aurupuhastus Pluss – funktsiooni kestus on umbes 75 minutit.

- a) Pihustage ühtlaselt sobivat pesuvahendit ahjuõõnsusse nii emailitud kui ka terasest osadele. Enne puhastustoimingu käivitamist kontrollige, kas seade on külm.
- b) Aktiveerige funktsioon. Kui programmi esimene järk on lõppenud, kõlab umbes 50 minuti pärast helisignaali.
- c) Vajutage OK.



See ei ole puhastustoimingu lõpp.

Puhastustoimingu lõpuleviimiseks järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

- d) Puhastage seadme sisepinda pehme mitteabrasiivse käsnaga. Ahjuõõnsuse puhastamiseks võib kasutada sooja vett või ahjupihusteid.
- e) Vajutage OK. Käivitub puhastuse viimane järk. Selle toiminguks kestus on umbes 25 minutit.

3. Pühkige seadme sisepinda pehme mitteabrasiivse käsnaga. Ahjuõõnsuse puhastamiseks võib kasutada sooja vett.
4. Eemaldage veesahelist sinna jäänud vesi.

Pärast puhastamist hoidke seadme ust umbes tund aega avatuna. Oodake, kuni seade on kuiv. Kuivatamise kiirendamiseks võite seadet kuumutada temperatuuril 150 °C umbes 15 minutit. Te saate funktsiooni puhastusfunktsiooni toimet veelgi tõhustada, kui puhastate ahju käsitsi kohe pärast funktsiooni lõppu.

12.5 Puhastamise Meeldetuletus

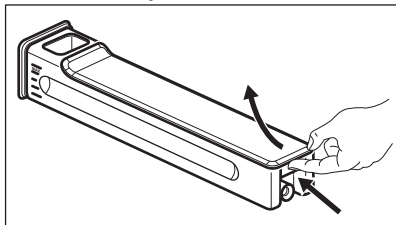
Kui kuvatakse meeldetuletus, tuleb läbi viia puhastus. Käivitage funktsioon Aurupuhastus Pluss.

Funktsiooni: Puhastamise Meeldetuletus
saate sisse/välja lülitada menüüs:
Üldseaded.

12.6 Veesahtli puhastamine

Võtke veesahtel seadmest välja.

1. Eemaldage veesahtli kaas. Tõstke kaant vastavalt sahtli tagaosas olevale väljaulatuvale osale.



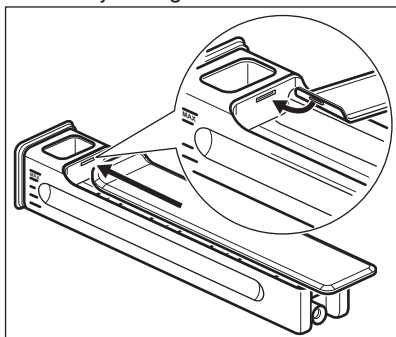
2. Võtke ära "lainemurdja". Tõmmake seda sahtli korpuse küljest, kuni see välja klõpsatab.
3. Peske veesahtli osad käsitsi puhtaks. Kasutage kraanivett ja seepi.



Ärge kasutage abrasiivseid švamme. Ärge peske veesahtlit nõudepesumasinas.

Pärast osade pesemist pange veesahtel uuesti kokku.

1. Pange "lainemurdja" oma kohale. Lükake see veesahtli korpusesse.
2. Pange kohale kaas. Kõigepealt vajutage eesmine klõpsuga detail sisse ja suruge see vastu sahtlit.



3. Lükake veesahtel oma kohale.
4. Lükake veesahtlit ahju poole, kuni see kohale kinnitub.

12.7 Auru genereerimise süsteem - Katlakivieemaldus

Kui aurugeneraator töötab, koguneb selle sisemusse katlakivi (vees sisalduva kaltsiumi tõttu). See omakorda halvendab auru kvaliteeti, aurugeneraatori tööd ja lõpuks ka toidu kvaliteeti. Katlakivi kogunemise ärahoidmiseks tuleb aurugeneraatori süsteemi puhastada.

Eemaldage kõik tarvikud.

Funktsiooni valimine menüüs:

Puhastamine. Kasutajaliides juhendab teid läbi toimingut.

Kogu toimingut kestus on umbes 2 tundi.

Selle funktsiooni puhul on valgustus väljas.

1. Pange grill- / küpsetuspann esimesele riulitasandile.
 2. Vajutage OK.
 3. Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.
 4. Täitke veesahtel ülejäänud ulatuses veega (maksimumtasemeni).
 5. Sisestage veesahtel.
 6. Vajutage OK.
- See lülitab sisse toimingut esimese järgu: Katlakivieemaldus.



Esimese toiminguosa kestus on umbes 1 tund ja 40 minutit.

7. Pärast esimese osa lõppu tühendage grill- / küpsetuspann ja pange siis esimesele riulitasandile tagasi.
 8. Vajutage OK.
 9. Täitke veesahtel värske veega. Vaadake, et veesahtlisse poleks jäänud katlakivieemaldi jääke.
 10. Sisestage veesahtel.
 11. Vajutage OK.
- See lülitab sisse toimingut teise järgu: Katlakivieemaldus. Selle käigus loputatakse aurugeneraatori süsteemi.



Selle toiminguosa kestus on umbes 35 minutit.

Eemaldage grill- / küpsetuspann pärast toimingut lõppu.



Kui funktsiooni Katlakivieemaldus õigesti ei teostata, kuvatakse näidikul teade, et toimingut tuleb korrata.

Kui ahi on niiske või märg, kuivatage seda lapiga. Laske avatud uksega ahjul täielikult kuivada.

12.8 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Katlakivi eemaldamise läbiviimise kohta on kaks meeldetuletust: Katlakivieemaldus. Need meeldetuletused lülituvad sisse iga kord, kui te seadme välja lülitate.

"Pehme" meeldetuletuse puhul soovitatakse teil käivitada katlakivieemaldus.

"Kõva" meeldetuletus kohustab katlakivieemaldust läbi viima.



Kui te pärast "kõva" meeldetuletuse ilmutist katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsioone kasutada. Katlakivieemalduse meeldetuletusi välja lülitada ei saa.

12.9 Auru genereerimise süsteem - Loputus

Eemaldage kõik tarvikud.

Funktsiooni valimine menüüs: Puhastamine. Kasutajaliides juhendab teid läbi toimingut.

Funktsiooni kestus on umbes 30 minutit.

Selle funktsiooni puhul on valgustus väljas.

1. Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.
2. Vajutage OK.
3. Täitke veesahtel värske veega.
4. Vajutage OK.

Eemaldage küpsetusplaat pärast toimingu lõppu.

12.10 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

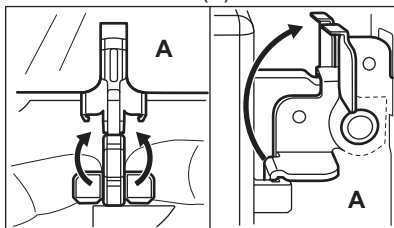
Puhastamiseks saate ukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Erinevate mudelite puhul on klaaspaneelide arv erinev.



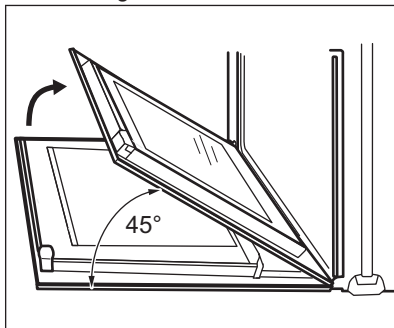
HOIATUS!

Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske.

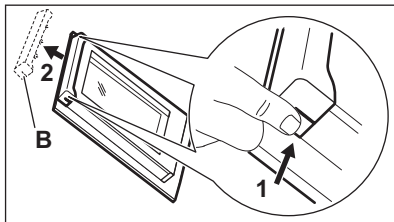
1. Tehke uks täiesti lahti.
2. Tõstke kahel uksehingel asuvad kinnitushoovad (A) täiesti üles.



3. Sulgege uks, nii et see jääks umbes 45° nurga alla.

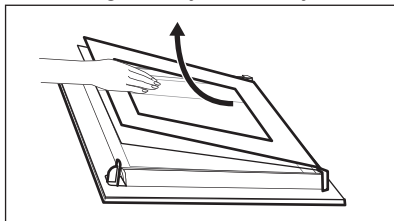


4. Hoidke ust kahe käega mõlemalt küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all seadmest eemale.
5. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale. See on vajalik kriimude vältimiseks.
6. Võtke mõlemalt poolt ukselistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitussnaga.

**ETTEVAATUST!**

Klaasi hooletu käsitlemine, eriti esipaneeli servade läheduses, võib põhjustada klaasi purunemist.

7. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.
8. Hoidke uke klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja



9. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Pärast puhastamist sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

**HOIATUS!**

Vaadake, et tagasipaigutatavad klaasid oleksid õigepidi, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

12.11 Lambi asendamine

Asetage seadme põhjale riidest lapp. See hoiab ära lambi klaasist katte ja ahjuõhne purunemise.

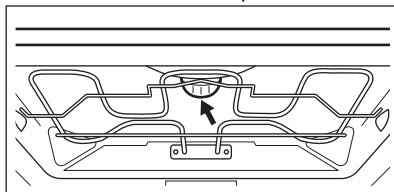
**HOIATUS!**

Surmava elektrilöögi oht!
Enne lambi asendamist ühendage kaitse lahti. Ahjuvalgusti ja selle klaasist kate võivad olla kuumad.

1. Lülitage seade välja.
2. Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitseüliti välja.

Ülemine valgusti

1. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.



2. Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
4. Kinnitage metallrõngas klaaskattele.
5. Paigaldage klaaskate.

Külgmine valgustus

1. Ahjuvalgustile ligipääsemiseks eemaldage vasak riilutugi.
2. Kasutage katte eemaldamiseks kruvikeerajat Torx 20.
3. Eemaldage ja puhastage metallraam ning tihend.
4. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
5. Paigaldage metallraam ja tihend. Keerake kruvid kinni.
6. Paigaldage vasakpoolne riilutugi.

13. VEAOTSING**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell pole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seaded oleksid õiged.
Ahi ei kuumene.	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt jaotist "Automaatne väljalülitus".
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Lapseluku kasutamine".
Ahi ei kuumene.	Uks ei ole korralikult suletud.	Sulgege uks täielikult.
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei põle.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.
Ekraanil kuvatakse "F111".	Toidutermomeetri pistik ei ole korralikult pesasse sisestatud.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pesa.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektritõrge.	- Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. - Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Seade ei hoia veesahitlit pärast selle sisselükkamist kinni.	Veesahiti kaas ei ole korralikult kinnitatud.	Paigaldage veesahiti kaas õigesti.
Vesi valgub veesahitlist välja, kui te seda tõstate või seadmesse asetate.	Veesahiti kaas ei ole korralikult kinnitatud.	Paigaldage veesahiti kaas õigesti.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Vesi valgub veesahitlist välja, kui te seda tõstate või seadmesse asetate.	"Lainemurdja" ei ole õigesti paigaldatud.	Paigaldage "lainemurdja" veesahitlikorpusesse õigesti.
Seade ei hoia veesahitlit pärast selle katte külge lükkmist kinni.	Te ei surunud veesahitlikorpust lõpuni.	Lükake veesahitlikorpus seadmesse kuni lõpuni.
Veesahitlit on raske puhastada.	Te ei eemaldanud kaant ega "lainemurdjat".	Vt jaotist "Veesahitli puhastamine".
Katlakivi eemaldustoiming katkes enne lõppu.	On olnud elektrikatkestus.	Korrake toimingut.
Katlakivi eemaldustoiming katkes enne lõppu.	Funktsioon katkestati kasutaja poolt.	Korrake toimingut.
Pärast katlakivi eemaldust ei ole sügavas pannis vett.	Te ei täitnud veesahitlit maksimumtasemeni.	Kontrollige, kas veesahitlikorpuses oli katlakivieemaldajat või vett. Korrake toimingut.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.	Sügav pann on valel ahjutasemel.	Eemaldage ahju põhjast jääkvesi ja katlakivieemaldi. Pange sügav pann esimesele riulitasandile.
Puhastustoiming katkes enne lõppu.	On olnud elektrikatkestus.	Korrake toimingut.
Puhastustoiming katkes enne lõppu.	Funktsioon katkestati kasutaja poolt.	Korrake toimingut.
Puhastustoimingu lõpus on ahju põhjas liiga palju vett.	Pihustasite enne puhastustoimingu algust seadmesse liiga palju pesuainet.	Hõõruge pesuaine õhukese kihina ahjuõõnsuse kõigile osadele. Pihustage pesuainet ühtlaselt.
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Ahju algne temperatuur oli aurupuhastusfunktsiooni jaoks liiga kõrge.	Korrake toimingut. Käivitage toiming, kui seade on jahe.
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Te ei eemaldanud enne puhastustoimingut külgvõresid. Külgvõred suunavad kuumuse ahjuseintesse ja nõrgendavad puhastustoimingu mõju.	Eemaldage külgvõred sead- mest ja korrake toimingut.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Te ei eemaldanud enne puhastustoimingu käivitamist seadmest tarvikuid. Tarvikud võivad aurutsüklit segada ja puhastustoimingu tulemust nõrgendada.	Eemaldage tarvikud seadmest ja korrake toimingut.

13.2 Hooldusteave

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. See andmesilt asub ees ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti seadme küljest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:	
Mudel (MOD.)	
Tootenumber (PNC)	
Seerianumber (S.N.)	

14. TEHNILISED ANDMED

14.1 Tehnilised andmed

Pinge	220 - 240 V
Sagedus	50 Hz

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Tootekirjeldus ja andmed vastavalt määrusele EL 65-66/2014

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BSE792320B BSE792320M
Energiatõhususe indeks	81.0
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	1.09 kWh/tsüklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.68 kWh/tsüklis
Sisekambrate arv	1

Kuumuseallikas	Elekter	
Maht	70 l	
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi	
Mass	BSE792320B	42.0 kg
	BSE792320M	40.0 kg

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemetodid.

15.2 Energiasääst



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Üldised nõuanded

Veenduge, et seadme uks on töötamise ajal suletud ja avage seda küpsetamise ajal võimalikult vähe.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Võimalusel ärge enne toidu sissepänekut ahju eelkuumutage.

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage sõltuvalt küpsetusajast vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos valikuga Kestus või Lõpp ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne ahjufunktsiooni puhul automaatselt 10% varem välja.

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanil kuvatakse jääkkuumuse või temperatuuri indikaator.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage ahjuvalgusti küpsetamise ajaks välja ja süüdate see ainult vajadusel.

Niiske Pöördõhk

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. See töötab nii, et küpsetustsükli ajal ahjus olev temperatuur võib erineda näidikul kuvatud temperatuurist ja küpsetusajad võivad erineda muude programmide küpsetusaegadest.

Kasutades funktsiooni Niiske Pöördõhk lülitub valgusti 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Valgusti võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

16. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

www.aeg.com/shop



867336225-A-222017

AEG