



Registreerige oma toode internetis
www.bosch-home.ee



**Kompaktahi koos mikrolainefunktsiooniga
CMG633B.1**



BOSCH

[ee] Kasutusjuhend

CMG633BS1

Sisukord

	Kasutusotstarve	4
	Oluline ohutusteave.....	4
	Üldine teave	4
	Mikrolainerežiim	5
	Kahjustuste põhjused	6
	Üldine teave	6
	Mikrolainerežiim	7
	Keskonnakaitse	7
	Energiasääst	7
	Kasutuselt kõrvaldamine keskkonnale ohutult	7
	Seadmega tutvumine	8
	Juhtpaneel	8
	Juhtnupud	8
	Ekraan	9
	Kuumutusrežiimid	9
	Töörežiimid	9
	Küpsetuskambri funktsioonid	11
	Tarvikud	11
	Komplekti kuuluvad tarvikud	11
	Tarvikute sisestamine.....	11
	Lisatarvikud	12
	Enne seadme esimest kasutuskorda	13
	Küpsetuskambri ja tarvikute puhastamine.....	13
	Seadme kasutamine	14
	Seadme sisse-välja lülitamine.....	14
	Seadme töölelülitamine.....	14
	Kuumutusrežiimi ja temperatuuri seadistamine ...	14
	Kiirkuumutus.....	15
	Ajasätete valikud	15
	Küpsetusaja seadistamine.....	15
	Lõpuaja seadistamine.....	16
	Taimeri seadistamine	17
	Mikrolainerežiim	17
	Toidunõud.....	17
	Mikrolainerežiimi võimsuse sätted	18
	Mikrolainerežiimi seadistamine	18
	Kuivatamine	19
	Lapselukk.....	19
	Aktiveerimine ja deaktiveerimine	19

	Põhisätted	20
	Põhisätete muutmine	20
	Põhisätete loetelu	20
	Voolukatkestus	20
	Kellaaja muutmine.....	20
	Puhastusvahend.....	21
	Sobivad puhastusvahendid.....	21
	Seadme puhtana hoidmine.....	22
	Rööpad.....	22
	Rööbaste äravõtmine ja tagasipanek.....	22
	Seadme uks.....	24
	Uksekatte äravõtmine.....	24
	Uksepaneelide äravõtmine ja paigaldamine.....	24
	Veaotsing	26
	Väiksemate vigade iseseisev kõrvaldamine.....	26
	Maksimaalne tööaeg.....	26
	Küpsetuskambri valgustuspirnid.....	26
	Klienditeenindus	27
	E-number ja FD-number.....	27
	Toidud.....	27
	Teave programmide kohta.....	27
	Toidu valmistamise funktsiooniga AutoPilot.....	27
	Teie jaoks meie köögis katsetatud.....	28
	Silikonvormid	28
	Koogid ja väikesed küpsed	28
	Leib ja saiakesed	31
	Pitsa, quiche ja soolased koogid	33
	Küpsed ja sufleed	34
	Linnuliha.....	35
	Liha	37
	Kala	40
	Köögiviljad ja lisandid.....	42
	Magustoit	44
	Säästev kuumaõhurežiim – säästke energiat	45
	Akrüülamid toiduainetes.....	46
	Kuivatamine	46
	Hoidiste valmistamine.....	47
	Sulatamine.....	48
	Toidu soojendamine mikrolainerežiimis.....	49
	Katseroad	51

Lisateavet toodete, tarvikute, varuosade ja teenuste kohta saate aadressilt www.bosch-eshop.ee ja veebipoest www.bosch-eshop.ee



Kasutusotstarve

Lugege neid juhiseid tähelepanelikult. Ainult nii tagate seadme kasutamise ohutult ja õigesti. Hoidke kasutusjuhend ja paigaldusjuhised alles, et neid hiljem uuesti lugeda või järgmistele omanikele edasi anda.

See seade on mõeldud ainult täielikult kööki paigaldamiseks. Järgige täpseid paigaldusjuhiseid. Kontrollige seadet pärast lahtipakkimist kahjustuste suhtes. Kui seade on transportimisel kahjustada saanud, siis ärge seda vooluvõrku ühendage. Ilma pistikuta seadmeid tohib vooluvõrku ühendada ainult vastava litsentsiga spetsialist. Seadme valesti vooluvõrku ühendamisel tulenevad kahjustused ei kuulu garantii alla. Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Seadet tohib kasutada ainult toitude ja jookide valmistamiseks. Töötavat seadet ei tohi jätta järelevalveta. Kasutage seadet ainult sisetingimustes.

Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on tavalisest väiksemad füüsilised, tunnetuslikud või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada ainult nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid.

Lapsed ei tohi seadmega ning selle peal ega lähedal mängida. Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega hooldada ei tohi. 8-aastased ja vanemad lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.

Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastaste laste käeulatuses eemal.

Lükake tarvikud alati küpsetuskambrisse õigesti. → „Tarvikud“ lk 11



Oluline ohutusteave

Üldine teave



Hoiatus! Tulekahjuoht!

- Küpsetuskambris hoitavad kergsüttivad esemed võivad põlema minna. Ärge hoidke küpsetuskambris kergsüttivaid esemeid! Kui seadme sees on suits, siis ärge avage selle ust! Lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja või lülitage välja elektrikapis asuv automaatkaitsekork.
- Seadme ukse avamisel tekib tuuletõmme. Rasvakindel paber võib minna vastu kütteelementi ja põlema süttida. Ärge asetage rasvakindlat paberit seadme eelkuumutamise ajaks lödvalt üle tarvikute. Voltige rasvakindel paber alati nii, et see on valmistatava toidu või küpsetusnõu küljes kinni. Katke rasvakindla paberiga ainult vajalik pealispind. Rasvakindel paber ei tohi ulatuda üle tarvikute servade.



Hoiatus! Põletusoht!

- Seade muutub väga kuumaks. Ärge puudutage küpsetuskambri sisemust ega kütteelemente. Laske seadmel alati jahtuda. Hoidke lapsed ohutus kauguses.
- Tarvikud ja ahjunõud muutuvad väga kuumaks. Kasutage tarvikute või ahjunõude küpsetuskambrist väljavõtmiseks alati pajakindaid.
- Alkoholiaurud võivad kuumas küpsetuskambris süttida. Ärge valmistage ahjus toite, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Lisage kanget alkoholi ainult natuke. Avage seadme ust ettevaatlikult.



Hoiatus! Põletusoht!

- Seadme juurdepääsetavad osad muutuvad seadme töötamise ajal kuumaks. Ärge puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed ohutus kauguses.
- Seadme ukse avamisel võib sellest välja tulla kuuma auru. Sõltuvalt temperatuurist ei pruugi see aur olla nähtav. Ärge olge seadme ukse avamisel sellele liiga lähedal. Avage seadme uks ettevaatlikult. Hoidke lapsed eemal.
- Kuumas küpsetuskambris olev vesi võib tekitada kuuma auru. Ärge valage kuuma küpsetuskambrisse vett.

**Hoiatus! Vigastusoht!**

- Seadme ukseklaasil olevast kriimust võib tekkida mōra. Ärge kasutage klaasikaabitsat ega teravaid või abrasiivseid puhastusvahendeid või pesuaineid.
- Seadme ukse avamisel ja sulgemisel selle hinged liiguvad ja on oht nende vahele jääda. Hoidke käed hingedest eemal.

**Hoiatus! Elektrilõõgi oht!**

- Seadme valesti parandamine on ohtlik. Seadet tohivad remontida ja selle toitejuhet vahetada ainult müüjijärgse teeninduse osakonna vastava väljaõppega spetsialistid. Kui seade on katki, tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja või lülitage välja elektrikapis asuv automaatkaitsekork. Võtke ühendust müüjijärgse teeninduse osakonnaga.
- Elektriseadmete juhtme isolatsioon võib seadme kuumade osade vastu puutudes sulada. Ärge laske elektriseadme juhtmetel seadme kuumade osadega kokku puutuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks kõrgsurve- või aurupuhastusseadmeid. See võib põhjustada elektrilõõgi.
- Katkine seade võib põhjustada elektrilõõgi. Ärge lülitage seadet sisse, kui see on katki! Tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja või lülitage välja elektrikapis asuv automaatkaitsekork. Võtke ühendust müüjijärgse teeninduse osakonnaga.

**Hoiatus! Magnetismist tingitud oht!**

Juhtpaneelis või juhtelementides kasutatakse püsिमagnetid. Need võivad mõjutada elektrooniliste implantaatide, näiteks südamerütmurite või insuliinipumpade tööde. Elektrooniliste implantaatide kasutajad peavad hoiduma juhtpaneelist vähemalt 10 cm kaugusele.

Mikrolainerežiim**Hoiatus! Tulekahjuoht!**

- Seadme kasutamine ettenähtust muul otstarbel on ohtlik ja võib põhjustada kahjustusi. Seadmes ei tohi kuivatada ega soojendada järgmiseid esemeid: toiduained või rõivad, toasussid, teraviljaga täidetud padjad, nuustikud, niisked rõivad jms. Näiteks toasussid või teravilja sisaldavad padjad võivad süttida isegi mitu tundi pärast soojendamist. Seade on mõeldud ainult toitude ja jookide valmistamiseks.
- Toit võib süttida. Ärge soojendage toitu soojusthoidvas pakendis. Ärge jätke plastist, paberist või muust kergsüttivast materjalist anumasse soojendatavat toitu

järelevalveta.

Ärge valige vajalikust suuremat mikrolainerežiimi võimsuse ega ajasätet. Järgige selles kasutusjuhendis toodud teavet.

Ärge kasutage mikrolainerežiimi toiduainete kuivatamiseks!

Ärge sulatage ega soojendage väikese veesisaldusega toiduaineid (näiteks leiba) mikrolainerežiimis liiga suurel võimsusel või liiga kaua!

- Kõpsetusõli võib süttida. Ärge kasutage mikrolainerežiimi ainult kõpsetusõli kuumutamiseks!

**Hoiatus! Plahvatusoht!**

Liiga tihedalt suletud anumates olevad vedelikud ja toiduained võivad plahvatada. Ärge kuumutage liiga tihedalt suletud anumates olevaid vedelikke ega toiduaineid!

**Hoiatus! Põletusoht!**


- Koore või nahaga toiduained võivad kuumutamisel või isegi pärast seda suure survega lõhkeda või puruneda. Ärge valmistage mikrolainerežiimis koorega mune ega kuumutage keedetud mune! Ärge valmistage mere- ega jõekarpe ega koorikloomi! Ilma kooreta munade kõpsetamisel või keetmisel torgake neisse alati kahvliga augud. Koore või nahaga toiduainete –nagu õunad, tomatid, kartulid ja vorstid – koor või nahk võib lõhkeda. Torgake koore või naha sisse enne kuumutamist augud.
- Imikutoidu soojendamisel ei jaotu kuumus sellest ühtlaselt. Ärge soojendage imikutoitu suletud anumast! Võtke anuma kaas või lutipudeli lutt alati pealt ära. Pärast soojendamist raputage pudelit või segage purgis olevat toitu. Enne lapse toitmist kontrollige toidu temperatuuri.
- Kuumutatud toidust eraldub kuumust. Ahjunõud võivad muutuda kuumaks. Kasutage ahjunõude või tarvikute kõpsetuskambri väljavõtmiseks alati pajakindaid.
- Õhukindlad pakendid võivad toidu kuumutamisel suure survega puruneda. Järgige alati pakendil olevaid juhiseid. Kasutage toitide kõpsetuskambri väljavõtmiseks alati pajakindaid.

**Hoiatus! Põletusoht!**

Vedeliku kuumutamisel ei pruugi selle keemaminek nähtav olla. See tähendab, et vedelik jõuab keemistemperatuurini ilma tavapärase aurumullideta pinnal. Isegi väikse vibratsiooni korral võib kuum vedelik järsku üle keeda ja üle ääre loksuda. Pange vedeliku kuumutamisel anumasse alati lusikas. Nii saate aru, millal vedelik on keema läinud.

 **Hoiatus! Vigastusoht!**

Mikrolaineahjus kasutamiseks sobimatud ahjunõud võivad mõraneda. Portselan- või keraamilistel ahjunõudel võivad käepidemel või kaantel olla väikesed augud. Need augud varjavad õõnsusi. Õõnsusest välja pääsev niiskus võib põhjustada ahjunõu mõranemise. Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud ahjunõusid.

 **Hoiatus! Elektrilöögi oht!**

See seade töötab kõrge pingega. Ärge võtke seadme ümbrist ära!

 **Hoiatus! Raskete tervisekahjustuste oht!**

- Kui seadme pealispinda korralikult ei puhastata, võib see kahjustada saada. Mikrolaineenergia võib välja pääseda. Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage kõik toidujäägid kohe. Hoidke küpsetuskamber, uksetihend, uks ja ukseulgur alati puhtad.
- Kui küpsetuskamber või uksetihend on kahjustunud, võib mikrolaineenergia välja pääseda. Ärge kasutage seadet, kui selle küpsetuskamber, uksetihend või plastist ukseraam on kahjustada saanud! Võtke ühendust müüjijärgse teeninduse osakonnaga.
- Ümbrisseta seadmest võib mikrolaineenergia välja pääseda. Ärge võtke seadme ümbrist ära! Kui seadet on vaja hooldada või parandada, võtke ühendust müüjijärgse teeninduse osakonnaga.



Kahjustuste põhjused

Üldine teave

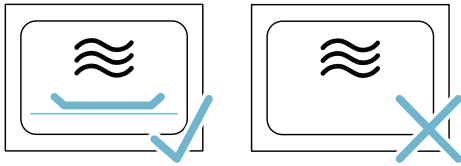
Ettevaatus!

- Tarvikud, foolium, rasvakindel paber ja ahjunõud küpsetuskambri põhjas: ärge asetage tarvikuid küpsetuskambri põhja. Ärge katke küpsetuskambri põhja mis tahes tüüpi fooliumi ega rasvakindla paberiga. Ärge asetage ahjunõu küpsetuskambri põhja, kui temperatuur on seadistatud kõrgemaks kui 50 °C. See põhjustab kuumuse kogunemise. Küpsetus- ja praadimisajad ei vasta enam ettenähtule ning email võib kahjustada saada.
- Alumiiniumfoolium: küpsetuskambris olev alumiiniumfoolium ei tohi puutuda vastu ukseklaasi. See võib ukseklaasi jäädavalt tuhmiks muuta.
- Vesi kuumas küpsetuskambris: ärge valage kuuma küpsetuskambrisse vett. Sellest tekib aur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Niiskus küpsetuskambris: pikema aja jooksul võib küpsetuskambris olev niiskus põhjustada rooste tekke. Laske küpsetuskambril pärast kasutamist kuivada. Ärge hoidke mahlasid toiduaineid suletud küpsetuskambris pikemat aega. Ärge kasutage küpsetuskambrist toiduainete hoiustamiseks.
- Seadme jahutamine lahtise uksega: jahutage kuuma küpsetuskambrist ainult kinnise uksega. Ärge pange midagi seadme ukse vahele. Isegi veidi irvakil ukse korral võivad kõrvalasuvate köögikappide esiküljed aja jooksul kahjustuda. Avage seadme uks kuivatamise ajaks ainult juhul, kui küpsetuskambrisse on kogunenud palju niiskust.
- Puuviljamahl: väga mahlaste puuviljakookide küpsetamisel ärge pange küpsetusplaati liiga täis. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl jätab plekid, mida ei saa eemaldada. Võimalusel kasutage sügavat universaalpanni.
- Väga määrdunud uksetihend: kui uksetihend on väga määrdunud, ei ole seadme uks selle töötamise ajal enam korralikult suletud. Kõrvalasuvate seadmete või köögikappide esiküljed võivad kahjustada saada. Hoidke uksetihend alati puhas.
- Seadme uks istme, riieli või tööpinna: ärge istuge seadme uksele ning ärge asetage midagi selle peale ega riputage ukse külge. Ärge pange seadme ukse peale ahjunõusid ega tarvikuid.
- Tarvikute sisestamine: sõltuvalt seadme mudelist võivad tarvikud seadme ukse sulgemisel uksepaneeli kriimustada. Sisestage tarvikud küpsetuskambrisse alati nii kaugele kui võimalik.
- Seadme kandmine: ärge tõstke seadet uksest ega ukse käepidemest kinni hoides. Ukse käepide ei ole seadme kaalu kandmiseks piisavalt tugev ja võib murduda.

Mikrolainerežiim

Ettevaatust!

- Sädemete teke: metallesemed – näiteks klaasis olev lusikas – peavad küpsetuskambri seintest ja ukse siseküljest olema vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad ukse siseklaasi pöördumatult kahjustada.
- Tarvikute kombineerimine: ärge kasutage traatrestit koos universaalpanniga. Kui need tarvikud asetada vahetult üksteise peale, võivad tekkida sädemed. Sisestage traatrest ja universaalpann erinevatele tasanditele.
- Fooliumpakendid: ärge kasutage seadmes fooliumpakendeid. Tekkivad sädemed võivad seadet kahjustada.
- Mikrolaineahju kasutamine ilma toiduta: tühja küpsetuskambriga seadme kasutamine võib tekitada ülekoormuse. Ärge lülitage tööle tühja mikrolaineahju tööle! Selle reegli ainuke erand on lühiajaline ahjunõude test.
→ „Seadme kasutamine“ lk 14



- Paismaisi valmistamine mikrolaineahjus: ärge seadistage mikrolainerežiimi võimsust liiga suureks. Kasutage maksimaalset mikrolainerežiimi võimsust 600 W. Pange paismaiskott alati klaasplaadile. Uksepaneelid võivad ülekoormuse korral „hüppama“ hakata.



Keskonnakaitse

See seade on väga energiasäästlik. Sellest osast leiате nõuandeid veelgi suuremaks energiasäästuks seadme kasutamisel ja seadme kasutuselt kõrvaldamiseks keskkonnale ohutult.

Energiasääst

- Eelkuumutage seade ainult juhul, kui retseptis või kasutusjuhiste tabelis nii kirjas on.
- Kasutage tumedaid, musta lakiga või emailitud küpsetusvorme. Neisse neeldub kuumus eriti hästi.
- Avage seadme ust kasutamise ajal nii lühikeseks ajaks kui vaid võimalik.
- Mitme koogi küpsetamisel on soovitatav küpsetada need eraldi üksteise järel. Küpsetuskamber püsib mõnda aega soe. Nii küpseb teine kook kiiremini. Küpsetuskambris saab üksteise kõrvale asetada kaks koogivormi.
- Pikema küpsetusaja korral võite seadme 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja kasutada küpsetamise lõpetamiseks jääkkuumust.

Kasutuselt kõrvaldamine keskkonnale ohutult

Kõrvaldage pakend kasutuselt keskkonnale ohutult.



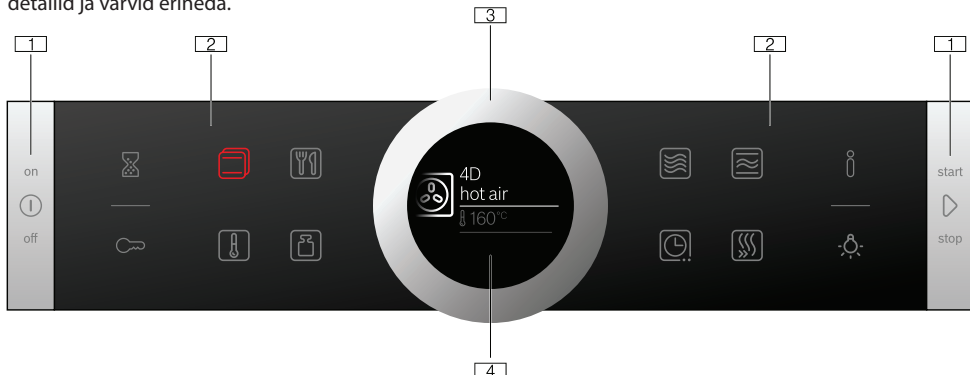
See seade on tähistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE). Selle direktiiviga sätestatakse kogu ELi hõlmav raamistik kasutuskõlbatuks muutunud seadmete tagastamise ja ümbertöötlemise kohta.



Seadmega tutvumine

Selles peatükis selgitatakse ekraanide ja juhtnuppude kasutamist. Samuti leiате siit teavet seadme erinevate funktsioonide kohta.

Märkus: Sõltuvalt seadme mudelist võivad mõned detailid ja värvid erineda.



- 1 Nupud**
Juhtpaneeli vasakul ja paremal küljel asuvad nupud on survepunktiga. Nuppude aktiveerimiseks vajutage neid. Ilma roostevasest terasest esiküljeta seadmetel on need kaks nuppude puuteala ilma survepunktita.
- 2 Puutealad**
Puutealade all on sensorid. Funktsiooni valimiseks puudutage lihtsalt vastavat sümbolit.
- 3 Pöördnupp**
Pöördnupp on disainitud nii, et seda saab keerata nii paremale kui ka vasakule. Vajutage pöördnuppu kergelt ning liigutage seda sõrme abil soovitud suunas.
- 4 Ekraan**
Ekraanile kuvatakse kehtivad reguleeritavad väärtused, valikud või märkused.

Juhtnupud

Juhtnupud on disainitud nii, et nendega saab seadistada seadme erinevaid funktsioone. Nii saate seadet hõlpsalt ja vahetult seadistada.

Nupud ja puutealad

Siin on toodud erinevate nuppude ja puutealade lühiseletus.

Sümbol	Tähendus
Nupud	
ⓘ on/off	Seadme sisse-välja lülitamine
▶ Start/Stop	Seadme töö käivitamine, katkestamine või tühistamine (hoidke nuppu ligikaudu 3 sekundit all).

Juhtpaneel

Juhtpaneelil asuvad nuppe, puutealaid ja pöördnuppu saab kasutada seadme erinevate funktsioonide seadistamiseks. Kehtivad sätted kuvatakse ekraanile.

Ülevaates näidatakse valitud kuumutusrežiimiga sisse lülitatud juhtpaneeli.

Välimised puutealad

Taimer	Taimeri valimine
Lapselukk	Lapseluku aktiveerimine ja deaktiveerimine (hoidke ligikaudu 4 sekundit all).
Teave	Ekraaniteated Hoidke ligikaudu 3 sekundit all, et kuvada põhisätted
Sisevalgustus	Sisevalgustuse sisse-välja lülitamine

Sisemised puutealad

Kuumutusrežiimid	Kuumutusrežiimide töörežiimi valimine
Temperatuur	Küpsetuskambri temperatuuri valimine
AutoCook	Küpsetusprogrammidega toitude töörežiimi valimine
Kaal	Kaalunäidu valimine toitude töörežiimis
Mikrolainerežiim	Mikrolainerežiimi valimine
Ajasete valikud	Ajasete valikute valimine
MicroCombi	Töörežiimi MicroCombi valimine
Kiirkuumutus	Küpsetuskambri kiirkuumutusrežiimi käivitamine või tühistamine

Puuteala, mille väärtus kuvatakse ekraanile ning mille väärtust saab muuta või kuvamiseks esile tõsta, põleb punasena.

Pöördnupp

Pöördnupuga saab muuta ekraanile kuvatud reguleeritavaid väärtusi. Enamiku valikute korral (näiteks temperatuur) tuleb miinimum- või maksimumväärtuseni jõudes pöördnuppu tagasi keerata. Tavaliselt järgneb siiski viimasele valikule uuesti esimene, näiteks kuumutusrežiimide korral.

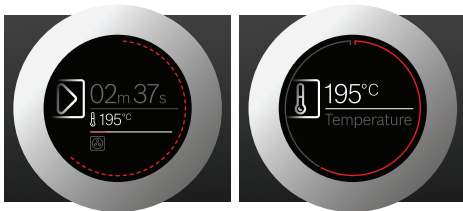
Ekraan

Ekraan on jaotatud nii, et sellele kuvatav teave on alati kohe loetav.

Esile tõstetakse väärtus, mida saab hetkel seadistada. See väärtus kuvatakse valge kirjaga ja allatõmmatud valge joonega. Taustaväärtus kuvatakse halli kirjaga.

Esiletõstetud teave	Esiletõstetud väärtust saab muuta kohe, seda ei pea enne valima. Pärast seadme töölelülitamist kuvatakse ekraanile esiletõstetuna kas temperatuur või tasand. Valge joon tähistab kuumenemist ja muutub järk-järgult punaseks. Märkus: Mikrolainerežiimi kasutamisel tõstetakse esile küpsetusaeg. Kuumenemisjoont ei kuvata.
---------------------	---

Suurendamine	Esiletõstetud väärtuse muutmisel pöördnupust kuvatakse suuremana ainult see väärtus.
--------------	--




Ekraanirõngas

Ekraanirõngas on ekraani väliskülje ümber. Väärtuse muutmisel näitab ekraanirõngas teile, kus te valikute loetelus asute. Sõltuvalt seadistusalast ja valikute loetelu pikkusest võib ekraanirõngas olla pidev või segmentideks jaotatud.

Kuumutusrežiimid

Selles osas selgitame teile seadme kuumutusrežiimide vahelisi erinevusi ja kasutusvaldkondi. Nii saate leida oma toidu jaoks sobiva kuumutusrežiimi. Igal kuumutusrežiimil on sümbol, mille järgi on seda lihtne meelde jätta.

Kuumutusrežiim	Temperatuur	Kasutamine
 Neljasuunaline kuumaõhurežiim	30–275 °C	Küpsetamiseks ja prae valmistamiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilator jaotab tagapaneelil asuvast rõngakujulisest kütteelemendist tuleneva kuumuse küpsetuskambris ühtlaselt.

Seadme töö ajal muutub ekraanirõngas sekundiste intervallidega punaseks. Ühe minuti täitumisel algab sekundite punaseks muutmise uuesti otsast peale. Küpsetusaja mahaloendamisel kaob iga sekundiga üks segment.

Temperatuuriekraan

Pärast seadme töölelülitamist kuvatakse ekraanile graafiliselt küpsetuskambri hetketemperatuur.

Kuumenemisjoon	Temperatuuri all asuv valge joon muutub küpsetuskambri kuumutamise ajal vasakult paremale punaseks. Seadme eelkuumutamise korral on soovitatav asetada toit küpsetuskambris siis, kui joon on täielikult punaseks muutunud. Seadistatud tasanditel, näiteks grillisäte, muutub kuumenemisjoon kohe punaseks.
Jääkkuumuse näidik	Pärast seadme väljalülitamist kuvatakse ekraanirõngale küpsetuskambri jääkkuumus. Jääkkuumuse jahtudes muutub ekraanirõngas tumedamaks ja kaob ühel hetkel täielikult.

Märkus: Kuvatav temperatuur võib ahju sisemuse tegelikust temperatuurist veidi erineda.

Töörežiimid


Erinevad töörežiimid hõlbustavad seadme kasutamist.

Täpsemad kirjeldused leiate vastavatest osadest.

Töörežiim	Kasutamine
Kuumutusrežiimid → „Seadme kasutamine“ lk 14	Seadmel on erinevad täpselt reguleeritud kuumutusrežiimid, mille abil saab toitu optimaalselt valmistada.
AutoCook → „Toidud“ lk 27	Eelprogrammeeritud sätteväärtused sobivad paljude toitude valmistamiseks.
Mikrolainerežiim → „Mikrolainerežiim“ lk 17	Mikrolainerežiimi saab kasutada toitude kiiremaks küpsetamiseks, soojendamiseks või sulatamiseks.
MicroCombi → „Mikrolainerežiim“ lk 17	Mikrolainerežiimi saab kasutada koos mõne teise kuumutusrežiimiga.

Kõrgetel temperatuuridel küpsetades alandab seade pärast pikemaajalist kasutamist veidi temperatuuri.

Seadmega tutvumine

	Säästev kuumaõhurežiim	30–275 °C	Valitud toitude energiasäästlikuks küpsetamiseks ühel tasandil ilma eelkuumutusega. Ventilator jaotab tagaseinas asuvat rõngakujulises kütteelemendist eralduva optimeeritud kuumuse küpsetuskambris ühtlaselt.
	Kuuma õhuga grillimine	30–300 °C	Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grilli kütteelement ja ventilator lülituvad vaheldumisi sisse ja välja. Ventilator puhub ümber toidu kuuma õhku.
	Grillimine, suur ulatus	Grillisätted: 1 = madal 2 = keskmine 3 = kõrge	Lapikute toidutükkide grillimiseks nagu lihalõigud ja vorstikesed, röstsaiade valmistamiseks ja gratääni küpsetamiseks. Kuumeneb kogu grilli kütteelemendi all asuv ala.
	Grillimine, väike ulatus	Grillisätted: 1 = madal 2 = keskmine 3 = kõrge	Väikese koguse lihalõikude või vorstikeste grillimiseks, röstsaiade valmistamiseks ja gratääni küpsetamiseks. Kuumeneb teatud ala grilli kütteelemendi all.
	Ahjunõude eelkuumutamine	30–70 °C	Ahjunõude eelkuumutamiseks.
	Kuivatamine	150 °C	Küpsetuskambriga kuivatamiseks pärast mikrolainerežiimi kasutamist.

Vaikeväärtused

Seade määrab iga kuumutusrežiimi jaoks kindlaks väikimisi valitud temperatuuri või tasandi. Saate selle väärtuse aktsepteerida või seda vastavast piirkonnast muuta.

Mikrolainerežiim

Et tagada alati õige mikrolainerežiimi võimsuse sätete kasutamine, oleme koostanud allpool toodud üldise ülevaate erinevate võimsuse sätete kasutusvõimaluste kohta.

Mikrolainerežiimi võimsuse säte	Maksimaalne küpsetusaeg	Kasutamine
90 W	1 tund ja 30 minutit	Õrna tekstuuriga toiduainete sulatamiseks.
180 W	1 tund ja 30 minutit	Sulatamiseks ja sellele järgnevas küpsetamiseks.
360 W	1 tund ja 30 minutit	Liha küpsetamiseks ja õrna tekstuuriga toiduainete soojendamiseks.
600 W	1 tund ja 30 minutit	Toidu soojendamiseks ja küpsetamiseks.
1000 W	30 minutit	Vedelike soojendamiseks.


MicroCombi

Erinevaid kuumutusrežiime saab kombineerida mikrolainerežiimiga. Kui seade hakkab kuumenema, lülitub sisse ka mikrolainerežiim. Selle tulemusel valmib toit kiiremini.

Kasutamiseks sobivad mikrolainerežiimi võimsuse sätted vahemikus 90–360 W.

Lisateave

Enamikul juhtudel kuvatakse seadme ekraanile märkused ja lisateave parajasti sooritatava tegevuse kohta.

Puudutage ala . Ekraanile kuvatakse mõneks sekundiks märkus. Pikemate märkuste lõppu kerimiseks kasutage pöördnuppu.

Teatud liiki märkused kuvatakse automaatselt, näiteks kinnitus või juhised ja hoiatused.

Küpsetuskambri funktsioonid

Küpsetuskambri funktsioonid hõlbustavad seadme kasutamist. Need võimaldavad näiteks küpsetuskambrit korralikult valgustada ja jahutusventilaatori käivitada, nii et seade ei kuumene üle.

Seadme ukse avamine

Kui avate seadme töötamise ajal selle ukse, siis seadme töö katkestatakse. Ukse sulgemisel jätkab seade töötamist.

Märkus: Mikrolainerežiimi kasutamisel peate pärast ukse sulgemist seadme töö jätkamiseks puudutama korraks nuppu Start/Stop. Seda põhisätet saab muuta. → „Põhisätted“ lk 20

Sisevalgustus

Seadme ukse avamisel lülitub sisse sisevalgustus. Kui uks jäetakse lahti kauemaks kui 15 minutit, lülitub valgustus uuesti välja.

Enamiku töörežiimide korral lülitub sisevalgustus sisse kohe seadme käivitamisel.

Kui seadme töö on lõppenud, lülitub valgustus välja.

Märkus: Põhisätete alt saab seadistada, et sisevalgustus ei lülitu seadme käivitumisel sisse. → „Põhisätted“ lk 20

Jahutusventilaator

Jahutusventilaator lülitub sisse ja välja vastavalt vajadusele. Kuum õhk pääseb välja seadme ukse ülaosast.

Ettevaatust!

Ärge katke õhuavasid kinni. Vastasel korral võib seade üle kuumeneda.

Küpsetuskambri kiiremaks jahutamiseks pärast seadme kasutamist töötab jahutusventilaator ka teatud aja jooksul pärast seadme välja lülitamist.

Märkus:

Põhisätete alt saab muuta, kui kaua jahutusventilaator pärast seadme väljalülitamist töötab. → „Põhisätted“ lk 20

Tarvikud

Seadmega on kaasas mitmed tarvikud. Siit leiate ülevaate komplekti kuuluvate tarvikute ja nende õige kasutamise kohta.

Komplekti kuuluvad tarvikud

Seadmega on kaasas järgmised tarvikud:



Traatrest

Ahjunõudele, koogivormidele ja ahjus kasutamiseks sobivatele nõudele.

Prae valmistamiseks ja grillimiseks. Traatrest sobib kasutamiseks mikrolainerežiimis.



Universaalpann

Mahlaste ja niiskete koostisosadega kookide, leht- või muretaignaküpsetiste, sügavkülmutatud toodete ja suurte praetükkide küpsetamiseks. Otse grillrestil grillides on võimalik kasutada ka rasva kogumiseks.

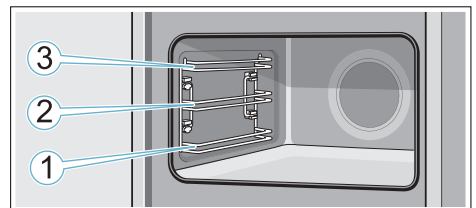
Kasutage ainult originaaltarvikuid. Need on kohandatud kasutamiseks just selle tootega. Tarvikuid saab osta müügijärgse teeninduse osakonnast, edasimüüja käest või veebipoest.

Märkus: Kuumad tarvikud võivad moonduda. See ei mõjuta tarvikute tööomadusi.

Jahtudes võtavad nad algse kuju tagasi.

Tarvikute sisestamine

Küpsetuskambris on kolm tasandit. Neid märgistatakse altpoolt ülespoole.



Tasandite 1, 2 ja 3 kasutamisel sisestage tarvik alati kahe juhtvarda vahele.

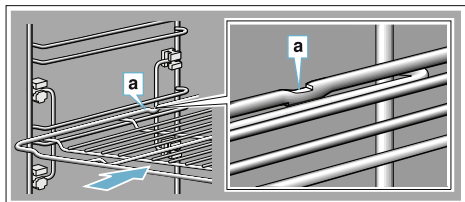
Märkused

- Lükake tarvikud küpsetuskambrisse õigesti.
- Sisestage tarvikud küpsetuskambrisse täielikult, nii et need ei puutu vastu seadme ust.

Enne seadme esimest kasutuskorda

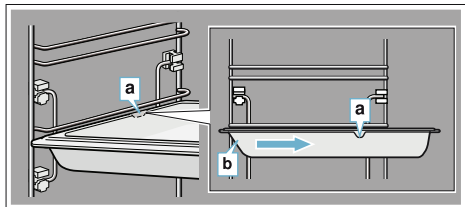
Lukustusfunktsioon

Tarvikuid saab ligikaudu poole ulatuses välja tõmmata, enne kui need oma kohale lukustuvad. Lukustusfunktsioon takistab tarvikute ümberminekut nende välja tõmbamisel. Sisestage tarvikud küpsetuskambrisse õigesti. Nii tagate lukustusfunktsiooni toimimise. Traatrestid sisestamisel kontrollige, et kinnitusnukk oleks tagapool ja suunaga allapoole. Kiri "microwave" peab olema eespool ja välimine rööbas peab olema suunaga allapoole.



Küpsetusplaatide sisestamisel kontrollige, et kinnitusnukk oleks tagapool ja suunaga allapoole. Tarviku **b** kumer serv peab olema suunaga ettepoole seadme ukse suunas.

Näide pildil: Universaalpann



Lisatarvikud

Lisatarvikuid saab osta müügiärgse teeninduse osakonnast, edasimüüja käest või veebipoest.

*Laialdase tootevaliku oma seadmele leiate meie kataloogidest ja veebit.

Spetsiaalsete lisatarvikute saadavus ja veebit tellimise võimalus võib riigist olenevalt varieeruda. Lisateavet saate müügi-kataloogidest.

Ostutellimust esitades märkige palun alati ära lisatarviku täpne tellimisnumber.

Märkus: Kõik tellitavad lisatarvikud ei pruugi kõikidele toodetele sobida. Ostutellimust esitades märkige palun alati ära seadme täpne identifitseerimisnumber (E-nr). → „Klienditeenindus“ lk 27

Eritarvikud	Tellimisnumber
Traatrest Ahjunõudele, koogivormidele ja ahjus kasutamiseks sobivatele nõudele. Prae valmistamiseks ja grillimiseks.	HEZ634080
Universaalpann Mahlaste ja niiskete koostisosadega kookide, leht- või muretaignaküpsetiste, sügavkülmutatud toodete ja suurte praetükkide küpsetamiseks. Otse grillrestil grillides on võimalik kasutada ka rasva kogumiseks.	HEZ632070
Küpsetusplaat Kookide ja väikeste küpsetiste valmistamiseks.	HEZ631070
Traatsisu Liha, linnuliha ja kala küpsetamiseks. Universaalpanni sisestamiseks tilkuvast rasva ja lihaleeme kogumiseks.	HEZ324000
Nakkumatu universaalpann Mahlaste ja niiskete koostisosadega kookide, leht- või muretaignaküpsetiste, sügavkülmutatud toodete ja suurte praetükkide küpsetamiseks. Kooki ja praadi on universaalpannist lihtsam välja võtta.	HEZ632010
Nakkumatu küpsetusplaat Kookide ja väikeste küpsetiste valmistamiseks. Küpsetisi on küpsetusplaadilt lihtsam eemaldada.	HEZ631010
Profi pann Suures koguses toidu valmistamiseks.	HEZ633070
Profi panni kaas See kaas muudab Profi panni Profi praenõuks.	HEZ633001
Pitsaalus Pitsade ja suurte ümmarguste kookide valmistamiseks.	HEZ617000
Grillimisalus Grillimiseks traatrestid asemel või pritsmekaitseks. Kasutage ainult universaalpanni sees.	HEZ625071
Küpsetuskivi Kodusooja leiva, saiakeste ja krõbeda põhjaga pitsade valmistamiseks. Küpsetuskivi tuleb eelkuumutada soovitud temperatuurini.	HEZ327000
Klaasist praenõu (5,1 liitrit) Hautuste ja küpsetiste valmistamiseks. Eriti sobiv kasutamiseks valmis-toitude töörežiimis.	HEZ915001
Klaasplaat Suurte praetükkide, vedelikku sisaldavate koostisosadega kookide ja küpsetiste valmistamiseks.	HEZ864000
Klaasplaat Kookide, köögiviljaroogade ja küpsetiste valmistamiseks.	HEZ636000



Enne seadme esimest kasutuskorda

Enne oma uue seadme kasutuselevõttu tuleb teha mõned sätted. Samuti peate puhastama küpsetuskambri ja tarvikud.


Esmakordne kasutamine

Pärast seadme ühendamist vooluvõrku või pärast elektrikatkestust kuvatakse ekraanile esmakordse kasutamise sätted. Juhise kuvamiseks võib kuluda mõni sekund.

Märkus: Neid sätteid saab põhisätete alt igal ajal muuta. → „Põhisätted“ lk 20


Keele valimine

Esimese sättena kuvatakse keel. Vaikimisi on valitud saksa keel.

1. Valige pöördnupust soovitud keel.
2. Valiku kinnitamiseks vajutage ala . Kuvatakse järgmine säte.

Kellaaja seadistamine

Vaikimisi valitud säte on “12:00”.

1. Seadistage pöördnupust kellaage.
2. Valiku kinnitamiseks vajutage ala .

Ekraanile kuvatakse kinnitav teade selle kohta, et seade on esmakordseks kasutamiseks seadistatud. Kuvatakse kellaage.


Küpsetuskambri ja tarvikute puhastamine


Enne seadme esmakordset kasutamist toiduvalmistamiseks tuleb küpsetuskamber ja tarvikud puhastada.

Küpsetuskambri puhastamine

Uutele seadmetele iseloomuliku lõhna eemaldamiseks kuumutage küpsetuskambrit esimesel korral ilma toiduta ja suletud uksega. Eemaldage küpsetuskambrit kõik pakendijäägid, näiteks väiksed kiletükid. Enne seadme kuumutamist pühkige küpsetuskambri siledaid pindu pehme niiske lapiga. Tagage seadme kuumutamise ajaks köögis piisav ventilatsioon. Reguleerige näidatud sätteid. Täpsemat teavet kuumutusrežiimi ja temperatuuri seadistamise kohta leiate järgmisest osast. → „Seadme kasutamine“ lk 14

Sätted

Kuumutusrežiim	Neljasuunaline kuumaõhurežiim 
Temperatuur	240 °C
Küpsetusaeg	1 tund

Lülitage seade pärast näidatud küpsetusaega sissevälja lülitamise nupust  välja.

Kui küpsetuskamber on jahtunud, puhastage siledad pinnad seebivahuse vee ja nõudepesulapiga.

Tarvikute puhastamine

Puhastage tarvikud põhjalikult seebivahuse vee ja nõudepesulapi või pehme harjaga.



Seadme kasutamine

Juhtnuppude ja nende funktsioonidega olete juba tutvunud. Järgnevalt selgitame teile, kuidas seadet seadistada.

Siit leiate teavet selle kohta, mis juhtub seadme sisse- ja väljalülitamisel ja kuidas valida töörežiimi.


Seadme sisse-välja lülitamine

Enne seadme seadistamist tuleb see sisse lülitada.

Märkus: Lapselukku ja taimerit saab seadistada ka juhul, kui seade on välja lülitatud. Teatud ekraaniteated ja märkused, näiteks küpsetuskambri jääkkuumusega seonduvad, on nähtavad ka pärast seadme väljalülitamist.

Kui te seadet enam ei kasuta, siis lülitage see välja. Kui seadistust pikema aja jooksul ei muudeta, lülitub seade automaatselt välja.

Seadme sisselülitamine

Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja lülitamise nuppu .

Kõik puutealad süttivad punasena. Ekraanile kuvatakse Boschi logo ning seejärel esimene kuumutusrežiim valikute loetelust.

Märkus:

Põhisätete alt saab määrata, millised töörežiimid pärast seadme sisselülitamist ekraanile kuvatakse.

→ „Põhisätted“ lk 20

Seadme väljalülitamine


Seadme väljalülitamiseks vajutage sisse-välja lülitamise nuppu .

Kõik töötavad funktsioonid katkestatakse.

Ekraanile kuvatakse kellaage ja jääkkuumuse näidik (kus kohane).

Märkus: Põhisätete alt saab määrata, kas kellaage kuvatakse pärast seadme väljalülitamist või ei kuvata. → „Põhisätted“ lk 20

Seadme töölelülitamine


Tegevuste käivitamiseks tuleb vajutada nuppu Start/Stop .

Pärast seadme käivitamist kuvatakse ekraanile kellaage ja sätted.

Samuti kuvatakse ekraanirõngas ja kuumenemisjoon.


Seadme töö katkestamine


Seadme töö katkestamiseks ja uuesti käivitamiseks vajutage nuppu Start/Stop .

Kui vajutate ja hoiate nuppu Start/Stop  ligikaudu kolm sekundit all, siis seadme töö katkestatakse ja kõik sätted lähestatakse.

Märkus: Jahutusventilaator võib pärast seadme töö katkestamist või tühistamist edasi töötada.


Kuumutusrežiimi ja temperatuuri seadistamine

Kuumutusrežiimi valimiseks puudutage ala . Sümbool süttib punasena ja ekraanile kuvatakse esimene kuumutusrežiim koos vaikimisi valitud temperatuuriga.

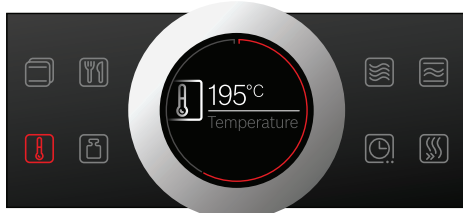
Näide pildil:  Kuumu õhuga grillimine 195 °C.


1. Kuumutusrežiimi seadistamiseks keerake pöördnuppu.



2. Puudutage ala . Temperatuur kuvatakse ekraanile valgena esiletõstetuna.

3. Seadistage pöördnupust soovitud temperatuur.



4. Käivitage seade nupust Start/Stop .

Ekraanile kuvatakse aeg, mille jooksul seade töötab on.



Seade hakkab kuumutama.

Kui toit on valmis, lülitage seade sisse-välja lülitamise nupust  välja.

Märkus: Saate seadistada nii küpsetusaja kui ka küpsetamise lõpuaja. → Lk 15

Muutmine

Pärast seadme käivitamist kuvatakse ekraanile esiletõstetud temperatuur. Temperatuuri saate muuta pöördnupust. Muudatused rakendatakse kohe.

Kuumutusrežiimi muutmiseks vajutage kõigepealt seadme töö katkestamiseks nuppu Start/Stop ja seejärel puudutage ala. Ekraanile kuvatakse esimene kuumutusrežiim koos vastava vaikumisi valitud temperatuuriga. Kuumutusrežiimi saate muuta pöördnupust.

Märkus: Kuumutusrežiimi muutmisel lähtestatakse ka teised sätted.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega saate seadme kuumenemisaega lühendada.

Kiirkuumutuseks sobiv režiim on:

- Neljasuunaline kuumaõhurežiim

Ühtlase tulemise tagamiseks ärge pange toitu küpsetuskambrisse enne, kui kiirkuumutus on lõppenud.

Sätete reguleerimine

Kontrollige, et oleksite valinud sobiva kuumutusrežiimi ja sätestanud temperatuuri vähemalt 100 °C peale. Vastasel juhul ei saa kiirkuumutust aktiveerida.

1. Seadistage kuumutusrežiim ja temperatuur.

2. Puudutage ala.

Sümbol süttib punasena. Ekraanile kuvatakse kinnitusteade.

Kiirkuumutuse lõppedes kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade. Sümbol kustub. Asetage toit küpsetuskambrisse.

Märkus: Küpsetusaja ajasätte valik lülitub tööle koos kiirkuumutusega. Seetõttu tuleb küpsetusaeg seadistada pärast kiirkuumutuse lõppemist.

Tühistamine

Kiirkuumutuse tühistamiseks puudutage uuesti ala. Sümbol kustub.



Ajasete valikud

Seadmel on erinevad ajasete valikud.

Aja- sätte valik	Kasutamine
Küpsetusaeg	Pärast küpsetusaja lõppemist lõpetab seade töötamise automaatselt.
Lõpuaeg	Sisestage küpsetusaeg ja soovitud küpsetusaja lõpuaeg. Seade käivitub automaatselt ja selle töö lõpeb soovitud ajal.
Taimer	Taimer töötab sarnaselt munataimerile. Selle töö ei sõltu seadme tööst ega muudest ajasete valikutest. Pärast seadistatud aja möödumist ei lülitu seade automaatselt sisse ega välja.

Pärast tegevuse seadistamist saate välja abil kuvada küpsetusaja ja lõpuaja. Taimeril on eraldi ja seda saab reguleerida ükskõik mis ajal.

Seadistatud küpsetusaja või määratud ajaperioodi täitumiseks antakse märku helisignaali.

Helisignaali varem tühistamiseks puudutage ala.

Märkus: Helisignaali kestust saab muuta põhisätete alt. → „Põhisätted“ lk 20

Küpsetusaja seadistamine

Seadmes valmistatavale toidule saab seadistada küpsetusaja. See tähendab, et küpsetamine lõppeb täpselt määratud ajal ja te ei pea selle lõpetamiseks teisi tegevusi katkestama.

Seadistamine

Sõltuvalt sellest, millises suunas pöördnuppu kõigepealt keerata, algab küpsetusaeg konkreetsel vaikumisi valitud väärtusel: vasakule = 10 minutit, paremale = 30 minutit.

Küpsetusaega vahemikus alla tunni saab seadistada ühe minuti täpsusega. Küpsetusaega üle tunni saab seadistada viie minuti täpsusega.

Maksimaalselt saab aja seadistada 23 tunni ja 59 minuti peale.

Näide pildil: küpsetusaeg on 45 minutit.

1. Seadistage töörežiim ja temperatuur või tasand.


2. Puudutage enne seadme käivitamist ala.

Küpsetusaeg kuvatakse ekraanile valgena esiletõstetuna.

3. Seadistage pöördnupust küpsetusaeg.



Ajasätete valikud

Seadistatud väärtus aktiveeritakse mõne sekundi pärast või pärast ala  puudutamist kaks korda. Küpsetusaeg kuvatakse ekraanile töörežiimi ja temperatuuri või tasandi alla.

4. Käivitage seade nupust Start/Stop .



Ekraanil algab küpsetusaja mahaloendamine.



Seade hakkab kuumutama.


Küpsetusaja lõppedes kõlab helisignaali. Seade lõpetab kuumutamise.

Ekraanile kuvatakse küpsetusaeg 00 m 00 s.

Ala  abil saate seadistada teise küpsetusaja või käivitada seadme ilma küpsetusaega seadistamata nupust Start/Stop .

Kui toit on valmis, lülitage seade sisse-välja lülitamise nupust  välja.


Muutmine ja tühistamine

Küpsetusaja muutmiseks puudutage ala .

Küpsetusaeg kuvatakse ekraanile valgena esiletõstetuna ja seda saab muuta pöördnupust.

Valiku kinnitamiseks kasutage ala .

Küpsetusaja tühistamiseks lähtestage see nulli.

Pärast muudatuse aktiveerimist saate käivitada seadme ilma küpsetusaega seadistamata nupust Start/Stop .

Lõpuaja seadistamine

Küpsetusaja lõpuaega saab edasi lükata. Saate näiteks toidu hommikul küpsetuskambris panna ja seadistada küpsetusaja nii, et toit on lõunaks valmis.

Märkused

- Toit ei tohi küpsetuskambris jääda liiga kauaks, sest vastasel juhul võib see rikneda.
- Pärast programmi käivitamist ei saa lõpuaega korrigeerida. Nii ei ole võimalik enam õiget tulemust saavutada.

Seadistamine


Küpsetusaja lõpuaega saab edasi lükata maksimaalselt 23 tundi ja 59 minutit.

Näide pildil: seadistatud küpsetusaeg on 45 minutit.

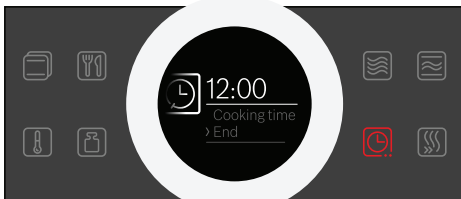
Toit peab olema valmis kell 12.00.


1. Seadistage töörežiim ja temperatuur või tasand.
2. Seadistage küpsetusaeg.

3. Enne seadme käivitamist puudutage uuesti ala

. Küpsetusaja lõpuaeg kuvatakse ekraanile valgena esiletõstetuna.

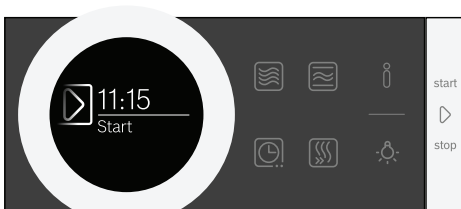
4. Seadistage pöördnupust hilisem lõpuaeg.



Seadistatud väärtus aktiveeritakse mõne sekundi pärast või pärast ala  uuesti puudutamist. Küpsetusaeg kuvatakse ekraanile töörežiimi ja temperatuuri või tasandi alla.



5. Käivitage seade nupust Start/Stop .

Ekraanile kuvatakse seadme töölelülitumise aeg.





Seade on seisurežiimis. Pärast seadme töölelülitamist algab ekraanil küpsetusaja mahaloendamine.


Küpsetusaja lõppedes kõlab helisignaali. Seade lõpetab kuumutamise. Ekraanile kuvatakse küpsetusaeg 00 m 00 s.

Ala  abil saate seadistada teise küpsetusaja või käivitada seadme ilma küpsetusaega seadistamata nupust Start/Stop .


Kui toit on valmis, lülitage seade sisse-välja lülitamise nupust  välja.

Muutmine ja tühistamine

Lõpuaja muutmiseks vajutage kõigepealt seadme töö katkestamiseks nuppu Start/Stop  ja seejärel puudutage kaks korda ala . Küpsetusaeg kuvatakse ekraanile valgena esiletõstetuna ja seda saab muuta pöördnupust.

Seadme töö uuesti käivitamiseks vajutage nuppu Start/Stop .

Lõpuaja tühistamiseks lähtestage see nulli.

Seadistatud küpsetusaja saab kohe käivitada nupust Start/Stop .

Märkus: Lõpuaega saab muuta ainult juhul, kui küpsetusaeg ei ole veel möödunud. Vastasel juhul ei ole enam võimalik õiget küpsetustulemust saavutada.

Taimeri seadistamine

Taimer töötab paralleelselt teiste sätetega. Taimer saab seadistada igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. Taimeril on oma helisignaal. Nii saate eristada, kas helisignaal tähistab taimeri tööaja lõppu või küpsetusaja lõppu.

Sätete reguleerimine

Taimeri tööaeg algab alati nullist minutist. Mida suurem on ajasätte väärtus, seda suuremad on ka selle etapid taimeri seadistamisel. Maksimumsäte on 24 tundi.


1. Puudutage ala . Sümbol süttib punasena.

Ekraanile kuvatakse valgena esiletõstetuna ja fookustatuna taimeri tööaeg.

2. Seadistage pöördnupust taimeri tööaeg.

3. Alustamiseks vajutage ala .

Märkus: Taimer käivitub automaatselt mõne sekundi pärast. Algab taimeri tööaja mahaloendamine.

Taimer kuvatakse ekraanile ka pärast seadme väljalülitamist. Ekraanile kuvatakse esiplaanile hetkel aktiivse tegevuse sätteid. Ala  puudutamisel kuvatakse ekraanile mõneks sekundiks taimeri tööaeg.

Taimeri tööaja lõppedes kõlab helisignaal ja ekraanile kuvatakse teade. Sümbol kustub.

Nõuanne: Kui seadistatud taimeri tööaeg on seotud seadme tööga, kasutage küpsetusaega.

Aeg kuvatakse ekraanile esiplaanile ja seade lülitub automaatselt välja.

Muutmine ja tühistamine

Taimeri tööaja muutmiseks puudutage ala (*).

Taimeri tööaeg kuvatakse ekraanile valgena esiletõstetuna ja fookustatuna ning seda saab muuta pöördnupust.

Taimeri tühistamiseks lähtestage taimeri tööaeg nulli. Pärast muudatuse aktiveerimist sümbol kustub.



Mikrolainerežiim

Mikrolainerežiimi saab kasutada toidu kiiremaks küpsetamiseks, soojendamiseks või sulatamiseks. Mikrolainerežiimi saab kasutada eraldi või koos teise kuumutusrežiimiga.

Mikrolainerežiimi optimaalseks kasutamiseks järgige toidunõudele märgitud teavet ja tutvuge selle kasutusjuhendi lõpus olevates tabelites toodud andmetega.

Toidunõud

Mitte kõik nõud ei sobi mikrolainerežiimis kasutamiseks. Kasutage ainult neid nõusid, mis on mõeldud mikrolaineahjus kasutamiseks. Nii soojeneb toit õigesti ja seade ei saa kahjustada.

Sobivad ahjunõud

Mikrolainerežiimis sobivad kasutamiseks kuumakindlad klaas-, klaaskeraamilised, portselan-, keraamilised või kuumakindlast plastist ahjunõud. Neist materjalidest tungivad mikrolained läbi. Kasutada võib ka serveerimisnõusid. Nii ei tule toitu ühest nõust teise tõsta. Kuld— või hõbeäärega nõusid tohib kasutada ainult juhul, kui nende tootja on märkinud, et nõud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.

Sobimatud ahjunõud

Metallist ahjunõud mikrolainerežiimis kasutamiseks ei sobi. Metallist ei tungi mikrolained läbi. Kaanega metallnõudes olev toit ei soojene.

Ettevaatus!

Sädemete teke: metallesemel – näiteks klaasis olev lusikas – peavad küpsetuskambri seintest ja ukse siseküljest olema vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad ukse siseklaasi pöördumatult kahjustada.

Ahjunõude katsetamine

Ärge lülitage tööle tühja mikrolaineahju! Selle reegli ainuke erand on järgnev ahjunõude katsetamine.

Tehke seda juhul, kui te ei ole kindel, kas see ahjunõu mikrolaineahjus kasutamiseks sobib.

1. Kuumutage tühja nõu maksimumvõimsusel 0,5–1 minutit.

2. Kontrollige sel ajal ahjunõu temperatuuri. Ahjunõu peab olema katsudes külm või soe.

Kui ahjunõu on kuum või sellest eraldub sädemeid, siis ei sobi see nõu mikrolaineahjus kasutamiseks. Sel juhul on testimine lõppenud.

Mikrolainerežiimi võimsuse sätted

Kasutada saab erinevaid mikrolainerežiimi võimsuse sätteid, mis sobivad erinevat tüüpi toitude valmistamiseks.

Mikrolainerežiimi kasutamiseks tuleb alati määrata küpsetusaeg. Saate valida vaikimisi valtud küpsetusaja või seda ekraanil muuta.

Võimsuse säte	Kasutamine	Maksimaalne küpsetusaeg
90 W	Õrna tekstuuriga toiduainete sulatamiseks	1 tund ja 30 minutit
180 W	Sulatamiseks ja sellele järgneval küpsetamiseks	1 tund ja 30 minutit
360 W	Liha küpsetamiseks ja õrna tekstuuriga toiduainete soojendamiseks	1 tund ja 30 minutit
600 W	Toidu soojendamiseks ja küpsetamiseks	1 tund ja 30 minutit
1000 W	Vedelike soojendamiseks	30 min

Mikrolainerežiimi seadistamine

Enne mikrolainerežiimi seadistamist tutvuge osas „Sobivad ahjunõud“ toodud teabega.

1. Puudutage ala .

Mikrolainerežiimi võimsuse säte kuvatakse ekraanile valgena esiletõstetuna.

2. Seadistage pöördnupust mikrolainerežiimi võimsuse säte.

3. Puudutage ala .

Küpsetusaeg kuvatakse ekraanile valgena esiletõstetuna.

4. Seadistage pöördnupust küpsetusaeg.

5. Käivitage seade nupust Start/Stop .

Ekraanil algab küpsetusaja maha loendamine.

Kuumenemisjoont ei kuvata. Seade käivitub.




Küpsetusaja lõppedes kõlab helisignaal.

Seade lõpetab töötamise. Ekraanile kuvatakse küpsetusaeg 00 m 00 s.

Kui toit on valmis, lülitage seade sisse-välja lülitamise nupust  välja.

Muutmine ja tühistamine

Pärast seadme käivitamist kuvatakse ekraanile esiletõstetud küpsetusaeg. Küpsetusaega saate muuta pöördnupust. Muudatused rakendatakse kohe.

Seadme töö katkestamiseks vajutage nuppu Start/Stop  ja muutke pöördnupust mikrolainerežiimi võimsuse sätet. Seadme töö uuesti käivitamiseks vajutage nuppu Start/Stop . Küpsetusaja säte säilib. Mikrolainerežiimi tühistamiseks vajutage nuppu Start/Stop  ja valige muu töörežiim.


MicroCombi seadistamine

Erinevaid kuumutusrežiime saab kombineerida mikrolainerežiimiga.

Võimalikud kombinatsioonid on muu hulgas:

- 90 W + neljasuunaline kuumahüürežiim
- 90 W + kuuma õhuga grillimine
- 180 W + kuuma õhuga grillimine
- 360 W + kuuma õhuga grillimine

Enne režiimi MicroCombi seadistamist tutvuge osas „Sobivad ahjunõud“ toodud teabega.

1. Puudutage ala . Kombinatsioon kuvatakse ekraanile valgena esiletõstetuna.

2. Soovitud kombinatsiooni saate seadistada pöördnupust.

3. Puudutage ala .


Temperatuur kuvatakse ekraanile valgena esiletõstetuna.

4. Seadistage pöördnupust soovitud temperatuur.

5. Puudutage ala .

Küpsetusaeg kuvatakse ekraanile valgena esiletõstetuna.

6. Seadistage pöördnupust küpsetusaeg.

7. Käivitage seade nupust Start/Stop .

Ekraanil algab küpsetusaja maha loendamine. Seade käivitub.

Küpsetusaja lõppedes kõlab helisignaal.

Seade lõpetab töötamise. Ekraanile kuvatakse küpsetusaeg 00 m 00 s.


Kui toit on valmis, lülitage seade sisse-välja lülitamise nupust  välja.

Muutmine ja tühistamine


Pärast seadme käivitamist kuvatakse ekraanile esiletõstetud temperatuur. Temperatuuri ja/või tasandit saate muuta pöördnupust. Muudatused rakendatakse kohe.

Küpsetusaja muutmiseks puudutage ala, millel on tekst „Cooking time“, ja keerake pöördnuppu.

Muudatus salvestatakse kohe.

Kuumutusrežiimi või mikrolainerežiimi võimsuse sätte muutmiseks vajutage kõigepealt seadme töö katkestamiseks nuppu Start/Stop . Puudutage kuumutusrežiimi või mikrolainerežiimi võimsuse sätte tekstiala ja tehke soovitud muudatused.

Märkus: Kuumutusrežiimi või mikrolainerežiimi võimsuse sätte muutmisel lähtestatakse ka teised sätted.





Režiimi MicroCombi tühistamiseks vajutage nuppu Start/Stop  ja valige muu töörežiim.

Kuivatamine

Küpsetuskamber tuleb kuivatada pärast igat kasutuskorda.

Kuivatamise alustamine

Kuivatamise ajal kuumutatakse küpsetuskambrit, nii et selles olev niiskus aurustub. Pärast kuivatamist avage küpsetuskambri uks, et aur sellest välja pääseks.


1. Laske seadmel jahtuda.
2. Puhastage küpsetuskamber suuremast mustusest kohe ja pühkige küpsetuskambri põhi niiskusest kuivaks.
3. Vajadusel lülitage seade sisse-välja lülitamise nupust  tööle.
4. Puudutage ala . Ekraanil kuvatakse esimene kuumutusrežiim.
5. Seadistage pöördnupust  kuivatusrežiim.
Märkus: Temperatuur ja tööaeg on fikseeritud ja neid ei saa muuta.
6. Käivitage seade nupust Start/Stop .
Kuivatusfunktsioon käivitub ja lõpeb automaatselt 10 minuti pärast.
7. Avage seadme uks 1–2 minutiks, et küpsetuskambris olev niiskus saaks aurustuda.

Küpsetuskambri kuivatamine käsitsi

1. Laske seadmel jahtuda.
2. Puhastage küpsetuskamber mustusest.
3. Kuivatage küpsetuskamber pehme lapiga.
4. Jätke seadme uks üheks tunniks lahti, et küpsetuskamber saaks täielikult kuivada.




Lapselukk

Seadmel on lapselukk, mis takistab lapsi seda juhuslikult sisse lülitamast või sätteid muutmast. Juhtpaneel on lukustatud ja sätteid ei saa teha. Seadme saab välja lülitada sisse-välja lülitamise nupust .


Aktiveerimine ja deaktiveerimine

Lapselukku saab aktiveerida ja deaktiveerida ajal, kui seade on sisse või välja lülitatud.

Mõlemal juhul vajutage ligikaudu neljaks sekundiks ala .

Ekraanile kuvatakse kinnitusteade.

Ala  põleb punasena, kui seade on sisse lülitatud.

Ala  ei põle punasena, kui seade on välja lülitatud.



Põhisätted

Seadme efektiivseks ja hõlpsaks kasutamiseks on saadaval erinevad sätted. Vajadusel saab sätteid muuta.

Põhisätete muutmine

Seade peab olema välja lülitatud.

1. Puudutage ligikaudu kolmeks sekundiks alla

. Ekraanile kuvatakse protsessi puudutavad märkused.

2. Märkuste kinnitamiseks vajutage alla

Ekraanile kuvatakse esimene säte "Keel".

3. Sätet saab muuta pöördnupust.

4. Puudutage alla

Ekraanile kuvatakse järgmine säte ja seda saab muuta pöördnupust.

5. Läbi kõikide sätete liikumiseks puudutage alla ja muutke sätteid pöördnupust.

6. Sätete kinnitamiseks vajutage ja hoidke ligikaudu kolm sekundit all alla .

Ekraanile kuvatakse kinnitav teade sätete salvestamise kohta.

Tühistamine

Kui te ei soovi sätteid salvestada, vajutage tühistamiseks sisse-välja lülitamise nuppu

. Ekraanile kuvatakse kinnitav teade, et sätteid ei salvestatud.

Põhisätete loetelu

Sõltuvalt teie seadme funktsioonidest ei ole kõik põhisätted saadaval.

Säte	Valikud
Keel	Võimalikud lisakeeled.
Kell	Kell 24-tunni formaadis
Helisignaali	Lühike küpsetusaeg (30 s) Keskmine küpsetusaeg (1 min)* Pikk küpsetusaeg (5 min)
Nupu helitoon	Sisselülitatud Väljalülitatud* (sisse-välja lülitamise nupu helitoon on sisselülitatud)
Ekraani eredus	Viietasandiline skaala
Kellaaja kuvamise ekraan	Väljas Digitaalne*
Valgustus	Kasutamise ajal väljas Kasutamise ajal sees
Lapselukk	Ainult nuppude lukustus* Ukselukk ja nuppude lukustus
Automaatne töö jätkamine	Töö ei jätku automaatselt* Ukse sulgemisel (kehtib ainult mikrolainerežiimile)
Töö pärast sisselülitamist	Kuumutusrežiimid* Mikrolainerežiim MicroCombi AutoCook

Öörežiim	Väljalülitatud* Sisselülitatud
Kaubamärgi nimetuse logo	Kuvatakse ekraanile* Ei kuvata
Ventilaatori tööaeg	Soovitav* Miinimum
Puhkuserežiim	Sisselülitatud Väljalülitatud*
Tehasesätted	Taastada Mitte taastada

* Tehasesäte (tehasesätted võivad sõltuvalt seadme mudelist erineda)

Märkus: Muudatused keele, nupu helitooni ja ekraani ereduse sätetes jõustuvad kohe. Kõik teised muudatused jõustuvad pärast sätete salvestamist.

Voolukatkestus

Sätete muudatused säilivad ka pärast voolukatkestust.

Pärast pikemaajalist elektrikatkestust tuleb lähtestada ainult esmakordse kasutamise sätted. Seade talub mõnesekundist toitekatkestust.

Kellaaja muutmine

Kellaaja muutmiseks, näiteks suveajalt talveajale üleminekul, tuleb muuta põhisätet.

Seade peab olema välja lülitatud.

1. Puudutage ligikaudu kolmeks sekundiks alla

. Ekraanile kuvatakse protsessi puudutavad märkused.

2. Märkuste kinnitamiseks vajutage alla

Ekraanile kuvatakse esimene säte "Keel".

3. Puudutage alla

Ekraanile kuvatakse kellaajasäte.

4. Muutke kellaajaga pöördnupust.

5. Sätte kinnitamiseks vajutage ja hoidke ligikaudu kolm sekundit all alla .

Ekraanile kuvatakse kinnitav teade sätete salvestamise kohta.



Puhastusvahend

Põhjalik hooldus ja puhastamine tagab seadme puhtuse ja töökorras oleku pikaks ajaks. Järgnevalt anname teile juhiseid, kuidas seadet nõuetekohaselt hooldada ja puhastada.

Sobivad puhastusvahendid

Järgige tabelis olevat teavet. Nii tagate, et seadme erinevaid pindu vale puhastusvahendiga ei kahjustata. Sõltuvalt seadme mudelist ei pruugi teie seadmel olla kõiki loetletud piirkondi.

Ettevaatust!

Pealispinna kahjustamise oht.

Ärge kasutage

- teravaid või abrasiivseid puhastusvahendeid,
- kõrge alkoholisisaldusega puhastusvahendeid,
- traatharju või küürimisnuustikuid,
- kõrgsurve- või aurupuhastusseadmeid,
- eriseadmeid kuumade seadme puhastamiseks.

Peske uued puhastuslapid enne kasutamist hoolikalt.

Nõuanne: Sobivaid puhastus- ja hooldustooteid saab osta meie müüjijärgses teeninduse osakonnast. Järgige tootja kasutusjuhiseid.

Hoiatus! Põletusoh!

Seade muutub väga kuumaks. Ärge puudutage küpsetuskambri sisemust ega kütteelemente! Laske seadmel alati jahtuda. Hoidke lapsed ohutus kauguses.

Piirkond	Puhastamine
Seadme välispind	
Roostevabast terasest esikül	Kuum seebivahune vesi: puhastage nõudepesulapiga ja kuivatage kuiva lapiga. Eemaldage katlakivi-, rasva-, tärglise- ja albumiini- (näiteks munavalge) plekid kohe. Nende alla võib tekkida rooste. Müüjijärgse teeninduse osakonnast või edasimüüja käest saab osta kuumade pindade puhastamiseks sobivaid spetsiaalselt roostevaba terase puhastamiseks mõeldud puhastusvahendeid. Kandke pehmele lapile väga õhuke kiht puhastusvahendit.
Plast	Kuum seebivahune vesi: puhastage nõudepesulapiga ja kuivatage kuiva lapiga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasikaabitsat.
Värvitud pinnad	Kuum seebivahune vesi: puhastage nõudepesulapiga ja kuivatage kuiva lapiga.

Juhtpaneel	Kuum seebivahune vesi: puhastage nõudepesulapiga ja kuivatage kuiva lapiga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasikaabitsat.
Uksepaneelid	Kuum seebivahune vesi: puhastage nõudepesulapiga ja kuivatage kuiva lapiga. Ärge kasutage klaasikaabitsat ega roostevabast terasest küürimisnuustikut.
Ukse käepide	Kuum seebivahune vesi: puhastage nõudepesulapiga ja kuivatage pehme lapiga. Kui ukse käepidemele satub katlakivi eemaldamise vahendit, loputage see koht kohe veega puhtaks. Vastasel juhul võivad sinna jääda plekid, mida ei saa eemaldada.

Seadme välispind

Emailpinnad	Kuum seebivahune vesi või äädikalahus: puhastage nõudepesulapiga ja kuivatage kuiva lapiga. Kõrbenud toidujäägid saab eemaldada niiske lapi ja seebivahuse veega. Suure mustuse eemaldamiseks kasutage roostevabast terasest küürimisnuustikut või ahjupuhastusvahendit. Jätke küpsetuskamber pärast puhastamist lahti, et see kuivada saaks.
Sisevalgustuse klaaskate	Kuum seebivahune vesi: puhastage nõudepesulapiga ja kuivatage kuiva lapiga. Väga määrdunud küpsetuskambrit puhastage ahjupuhastusvahendiga.
Uksetihend Mitte eemaldada.	Kuum seebivahune vesi: puhastage nõudepesulapiga. Ärge hõõruge.
Roostevabast terasest uksekate	Roostevaba terase puhastusvahend: järgige tootja kasutusjuhiseid. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendeid. Võtke uksekate puhastamise ajaks ära.
Roostevabast terasest sisemine ukseraam	Roostevaba terase puhastusvahend: järgige tootja kasutusjuhiseid. Seda saab kasutada pleekinud kohtade eemaldamiseks. Ärge kasutage roostevaba terase hooldusvahendeid.
Rööpad	Kuum seebivahune vesi: leotage ja puhastage nõudepesulapiga või harjaga.
Väljatõmmatav süsteem	Kuum seebivahune vesi: puhastage nõudepesulapi või harjaga. Ärge eemaldage väljatõmmatud rööbastelt määrdeainet – soovitatav on puhastada rööpaid sisselükatuna. Ärge peske rööpaid nõudepesumasinas.
Tarvikud	Kuum seebivahune vesi: leotage ja puhastage nõudepesulapiga või harjaga. Suure mustuse eemaldamiseks kasutage roostevabast terasest küürimisnuustikut.

Märkused

- Seadme esikülhe värvierinevused on tingitud erinevatest materjalidest nagu klaas, plast ja metall.
- Uksepaneelil olevad kriimutaolised varjud on tingitud sisevalgustuse peegeldusest.
- Emaili kasutatakse väga kõrgetel temperatuuridel. See võib põhjustada kergeid värvimuutusi. See on tavapärane ega mõjuta tööomadusi. Õhukeste ahjuplaatide ääri ei saa täielikult emailiga katta. Selle tulemusel võivad need ääred muutuda karedaks. See ei nõrgenda roostevastast kaitset.

Seadme puhtana hoidmine

Hoidke seade alati puhas ja eemaldage mustus kohe, et see kinni ei kuivaks.

Nõuanded

- Puhastage küpsetuskambrit pärast igat kasutuskorda. Nii ei kõrbe mustus selle külge.
- Eemaldage katlakivi-, rasva-, tärglise- ja albumiini- (nt munavalge) plekid alati kohe.
- Küpsetage väga niiskete ja mahlaste koostisainetega kooke universaalpannil.
- Valmistage praade sobivas ahjunõus, näiteks praenõus.

**Rööpad**

Põhjalik hooldus ja puhastamine tagab seadme puhtuse ja töökorras oleku pikaks ajaks. Selles osas on toodud teave seadme restide eemaldamise ja puhastamise kohta.

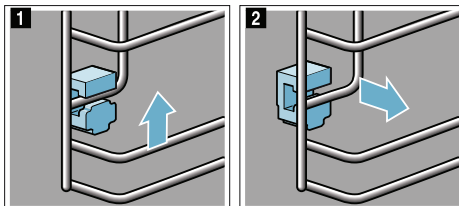
Rööbaste äravõtmine ja tagasipanek**Hoiatus! Põletusoht!**

Rööpad muutuvad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi rööpaid!

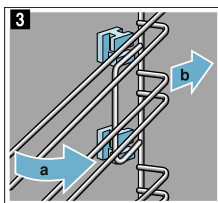
Laske seadmel alati jahtuda. Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas.

Rööbaste äravõtmine

1. Lükake rööbast ettepoole ja üles (joonis 1)
2. ja võtke see ära (joonis 2).



3. Pöörake kogu rööbas väljapoole **a** ja võtke see tagantpoolt ära **b** (joonis 3).

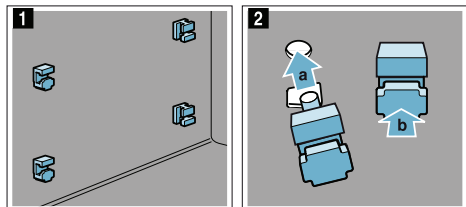


Puhastage rööpad puhastusvahendi ja pesukäsnaga. Raskestieemaldatava mustuse eemaldamiseks kasutage harja.

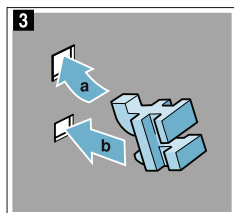
Hoidikute sisestamine

Kui hoidikud kukuvad rööbaste eemaldamise ajal välja, tuleb need tagasi seadmesse panna.

1. Eespoolsed hoidikud erinevad tagumistest hoidikutest (joonis 1).
2. Kinnitage eespoolne hoidik konksuga ümarmarguse ava ülaossa, kallutage seda veidi a, kinnitage põhja külge ja pange sirgu tagasi b (joonis 2).

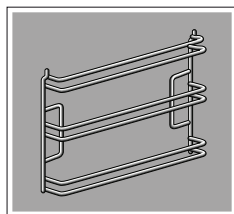


3. Kinnitage tagumine hoidik konksuga ülemisse auku a ja lükake see alumisse auku b (joonis 3).



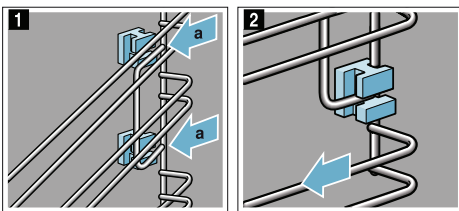
Rööbaste tagasipane

Rööbaste riputamisel jälgige, et kumer serv jääks rööpa ülaossa.

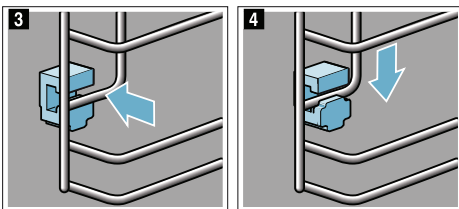


Rööpad sobituvad nii vasakule kui ka paremale küljele.

1. Hoidke raami tagakülge nurga all ning paigaldage see ülevalt ja alt a (joonis 1).
2. Tõmmake rööbas ettepoole (joonis 2).



3. Seejärel voltige see ettepoole ja sisestage (joonis 3).
4. ning lükake allapoole (joonis 4).



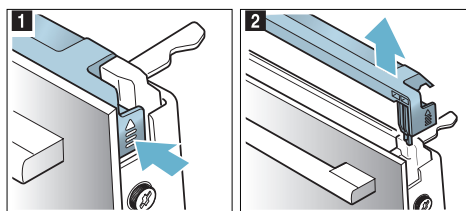
Seadme uks

Põhjalik hooldus ja puhastamine tagab seadme puhtuse ja töökorras oleku pikaks ajaks. Selles osas on toodud teave seadme ukse puhastamise kohta.

Uksekatte äravõtmine

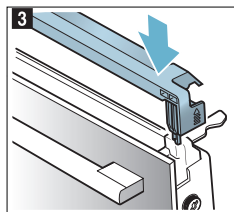
Uksekatte roostevabast terasest sisekihi värv võib pleekida. Selle põhjalikuks puhastamiseks võite kate seadme küljest ära võtta.

1. Tehke seadme uks veidi lahti.
2. Vajutage katte paremat ja vasakut külge (joonis 1).
3. Eemaldage kate (joonis 2). Sulgege seadme uks ettevaatlikult.



Märkus: Puhastage katte roostevabast terasest sisekiht roostevaba terase puhastamiseks mõeldud vahendiga. Puhastage ülejäänud uksekate seebivahuse vee ja pehme lapiga.

4. Tehke seadme uks uuesti veidi lahti. Pange kate oma kohale tagasi ja suruge seda, kuni kate kuuldavalt oma kohale lukustub (joonis 3).



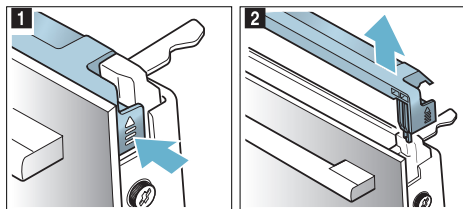
5. Sulgege seadme uks.

Uksepaneelide äravõtmine ja paigaldamine

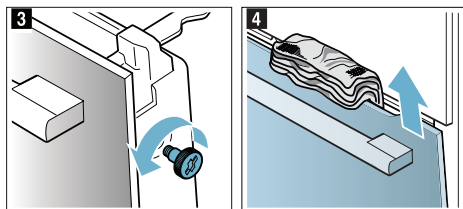
Puhastamise lihtsustamiseks võite seadme ukse klaaspaneelid ära võtta.

Seadme uksepaneelide äravõtmine

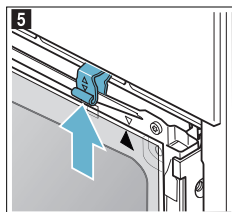
1. Tehke seadme uks veidi lahti.
2. Vajutage katte paremat ja vasakut külge (joonis 1).
3. Eemaldage kate (joonis 2).



4. Kruvige seadme ukse vasakul ja paremal asuvad kruvid lahti ja eemaldage need (joonis 3).
5. Enne seadme ukse uuesti sulgemist asetage ukse vahele mitu korda kokku keeratud köögirätik (joonis 4). Tõmmake esipaneel ülespoole välja ja asetage see siledale pinnale, nii et ukse käepide on suunaga allapoole.



6. Lükake mõlemad vahepaneeli ülaosas asuvad kinnitvahendid ülespoole, kuid ärge võtke neid ära (joonis 5). Hoidke paneeli ühe käega. Võtke paneel välja.

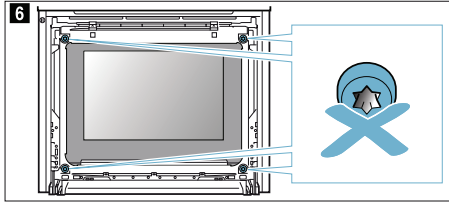


Puhastage paneelid pehme lapi ja klaasipuhastusvahendiga.

Hoiautus! Raskete tervisekahjustuste oht!

Kui seadme kruvid on lahti keeratud, ei ole enam tagatud, et seade on ohutu. Mikrolaineenergia võib välja pääseda. Ärge keerake kruvisid lahti!

Ärge kruvige lahti nelja tagaküljel asuvat musta kruvi (joonis 6).



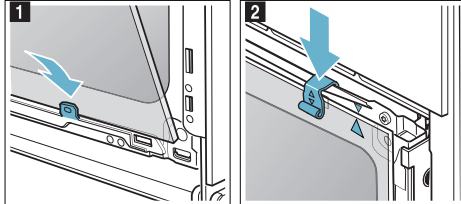
⚠ Hoiatus! Vigastusoht!

- Seadme ukseklaasil olevast kriimust võib tekkida mõra. Ärge kasutage klaasikaabitsat, teravaid või puhastusvahendeid ega pesuaineid.
- Seadme ukse avamisel ja sulgemisel selle hinged liiguvad ja on oht nende vahele jääda. Hoidke käed hingedest eemal.

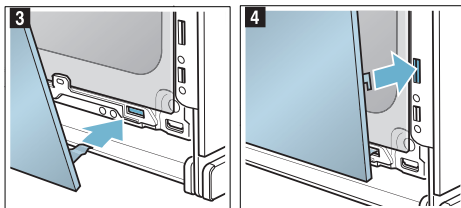
Uksepaneelide tagasipanek seadmesse

Vahepaneeli tagasipanekul kontrollige, et nool asuks paneeli ülaosas paremal ja oleks kohakuti metallpaneelil asuva noolega.

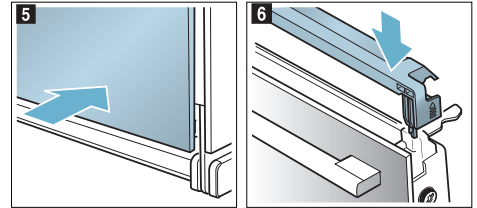
1. Sisestage vahepaneel põhjas asuvasse kinnitushoidikusse ja lükake see ülaosast kindlalt sisse (joonis 1).
2. Lükake mõlemad kinnitushoidikud allapoole (joonis 2).



3. Sisestage esipaneel altpoolt kinnitushoidikutesse (joonis 3).
4. Sulgege esipaneel, kuni mõlemad ülemised konksud on ava vastaspoolel (joonis 4).



5. Suruge esipaneeli allapoole, kuni see kuuldavalt oma kohale lukustub (joonis 5).
6. Tehke seadme uks uuesti veidi lahti ja võtke kõõgirätik ära.
7. Kruvige mõlemad kruvid vasakule ja paremale tagasi.
8. Pange kate oma kohale tagasi ja suruge seda, kuni kate kuuldavalt oma kohale lukustub (joonis 6).



9. Sulgege seadme uks.

Ettevaatus!

Ärge kasutage küpsetuskambrist enne, kui paneelid on õigesti paigaldatud.

Veaotsing


Tõrgetele seadme töös on tihti lihtne selgitus. Enne müügiärgse teeninduse osakonda helistamist vaadake allolevat tabelit, sest võib-olla suudate probleemi ise lahendada.

Probleem	Võimalik põhjus	Probleemi kõrvaldamine
Seade ei tööta.	Kaitse on rikkis.	Kontrollige elektrikapis asuvat automaatkaitsekorki.
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas kõõgivalgustus põleb või teised kõõgimasinad töötavad.
Seadme ekraanile kuvatakse kiri "Sprache Deutsch".	Voolukatkestus	Lähtestage keel ja kellaeg.
Kellaega ei kuvata ekraanile, kui seade on välja lülitatud.	Põhisätet on muudetud.	Muutke kellaaja kuvamise põhisätet.
Seade ei kuumuta, ekraanil põleb sümbol.	Põhisätete alt on aktiveeritud demorežiim.	Ühendage seade korraks vooluvõrgust lahti (lülitage välja oma majapidamise elektrikapis asuv automaatkaitsekork) ja deaktiveerige järgneva kolme minuti jooksul põhisätete alt demorežiim.
Pöördnupp on juhtpaneeli küljest ära kukkunud.	Pöördnupp on kogemata lahti tulnud.	Pöördnupu saab ära võtta. Pange pöördnupp tagasi oma kohale juhtpaneelil ja lükake seda, nii et nupp läheb tagasi oma kohale ja seda saab jälle keerata nagu tavaliselt.
Pöördnupu on raske keerata.	Pöördnupu all on mustus.	Pöördnupu saab ära võtta. Võtke see lihtsalt oma kohalt ära. Võite ka vajutada pöördnupu välimist külge, nii et see seadme küljest ära tuleb. Puhastage pöördnupp ja selle alus seadme küljes lapi ja seebivahuse veega. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage teravaid ega abrasiivseid materjale. Ärge leotage ega peske nõudepesumasinas. Ärge eemaldage pöördnupu liiga tihti. Nii püsib selle alus stabiilne.

Hoiatus! Elektrilöögi oht!

Seadme valesti remontimine on ohtlik. Seadet tohivad remontida ja selle toitejuhet vahetada ainult müügiärgse teeninduse osakonna vastava väljaõppega spetsialistid. Kui seade on katki, tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja või lülitage välja elektrikapis asuv automaatkaitsekork. Võtke ühendust müügiärgse teeninduse osakonnaga.

Veateated seadme ekraanil

Kui ekraanile kuvatakse tähega „D“ või „E“ algav veateade, näiteks D0111 või E0111, lülitage seade sisse-välja lülitamise nupust  korraks välja ja seejärel uuesti sisse.

Kui tegemist oli lihtsa veaga, siis veateade kustub ekraanilt. Kui veateade kuvatakse uuesti, võtke ühendust müügiärgse teeninduse osakonnaga ja öelge neile täpne veateade.

Maksimaalne tööaeg

Kui seadme sätteid mitme tunni jooksul ei muudeta, lõpetab seade automaatselt kuumutamise.

Väiksemate vigade iseseisev kõrvaldamine

Väiksemad tehnilised vead seadme töös saate tihti ise parandada.

Kui seadmes valmistatud toit ei vasta ootustele, leiate selle kasutusjuhendi lõpust palju nõuandeid ja juhiseid. → „Teie jaoks meie kõõgis katsetatud“ lk 28


See aitab vältida seadme juhuslikku töötamist pikka aega järjest.

Maksimaalset tööaega juhitakse töörežiimi vastavate sätetega.

Maksimaalse tööaja täitumisel

Ekraanile kuvatakse kinnitav teade selle kohta, et seadme maksimaalne tööaeg on ületatud.

Seadme töö jätkamiseks puudutage ükskõik millist ala või keerake pöördnupu.

Kui te seadet enam ei kasuta, lülitage see sisse-välja lülitamise nupust  välja.

Nõuanne: Seadistage küpsetusaeg nii, et seade ei lülitu välja, kui te seda ei taha, näiteks äärmiselt pika küpsetusaja korral. Seade töötab kuni seadistatud küpsetusaja lõppemiseni.

Küpsetuskambri valgustuspirnid

Küpsetuskambri sisemuse valgustamiseks on seadmes üks või mitu pika elueaga LED-pirni.

Kui LED-pirn või selle klaaskate peaks katki minema, helistage müügiärgse teeninduse osakonda.

Valgustuspirni katet ei tohi eemaldada.

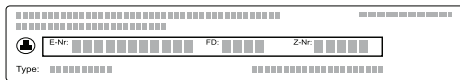


Klienditeenindus

Kui seadet on vaja parandada, siis on meie müügijärgse teeninduse osakond teie teenistuses. Meie leiame alati sobiva lahenduse ning nii ei pea tehnikud teid asjata külastama.

E-number ja FD-number

Meile helistades öelge palun oma seadme tootenumber (E-number) ja tootmisseeria number (FD-number). Nii saame teile asjakohaseid nõuandeid anda. Andmeplaati nende numbritega näete pärast seadme ukse avamist.



Võite need numbrid ja müügijärgse teeninduse osakonna telefoninumbri siia üles kirjutada, et need vajadusel kiiresti kättesaadaval oleksid.

E-number	FD-number
----------	-----------

Müügijärgse teeninduse osakond

Pidage meeles, et meie müügijärgse teeninduse osakonna tehnikute väljakutsumine on tasuta ja seda isegi garantiiajal.

Kontaktandmed leiате kaasasolevast klienditeeninduslehest.

Usaldage tootja spetsialiste. Nii võite olla kindlad, et teie seadet remondivad täieliku väljaõppe saanud teenindustöötajad, kellel on olemas teie seadme originaalvaruosad.



Toidud

Režiimiga „AutoCook“ saate valmistada paljusid erinevaid toite. Seade valib enamiku sätetest teie eest automaatselt.

Teave programmide kohta

- Küpsetustulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ja ahjunõust. Optimaalse küpsetustulemuse saavutamiseks kasutage ainult kvaliteetseid toiduaineid ja jahutatud liha.
- Seade valib ise optimaalse kuumutusrežiimi ning aja- ja temperatuurisätte. Teil palutakse sisestada ainult kaalunäit. Väljaspool kaaluvahemikku olevat kaalunäitu ei saa seadistada.
- Praadide valmistamisel, mille jaoks seade ise temperatuuri valib, saab salvestada temperatuuri kuni 300 °C. Seetõttu kontrollige, et kasutatav ahjunõu oleks piisavalt kuumakindel.
- Toidu valmistamise kohta antakse teavet, näiteks ahjunõu, küpsetustasandi või vedeliku lisamise kohta liha küpsetamisel. Mõningaid toite tuleb valmistamise ajal pöörata või segada. Sellekohane teade kuvatakse ekraanile kohe pärast seadme töölelülitamist. Õigest ajast antakse märku helisignaaliga.
- Teavet õiget tüüpi ahjunõude kohta ning näpunäiteid ja nõuandeid toiduvalmistamise kohta leiате kasutusjuhendi lõpust.



Mikrolainerežiim

Mikrolainerežiimis pakub seade teile programme, mis võimaldavad valmistada toitu hõlpsalt ja kiiresti. Mikrolainerežiimi kasutamine vähendab küpsetusaega märgatavalt – praktiliselt poole võrra. Seade juhendab kasutama mikrolaineahju sobivat ahjunõu. Teavet sobivat tüüpi ahjunõude kohta leiате osast „Põhisätted“. → „Mikrolainerežiim“ lk 17




Toidu valmistamise funktsiooniga AutoPilot.

Liikuge pöördnupu abil läbi kõikide toitude, et näha, milliseid neist saab valmistada funktsiooniga AutoPilot.

Kaaluge toiduained enne küpsetuskambris asetamist. Nii saate seadistada toiduainete õige kaalu. Küpsetusaeg arvutatakse sõltuvalt toidust ja selle kaalust ning seda ei saa muuta.

1. Puudutage ala . Esimene toit kuvatakse ekraanile valgena esiletõstetuna.
2. Seadistage pöördnupust soovitud toit.
3. Puudutage ala . Kaal kuvatakse ekraanile valgena esiletõstetuna.
4. Seadistage pöördnupust toidu kaal. Küpsetusaeg arvutatakse automaatselt.

Teie jaoks meie köögis katsetatud

5. Kinnitage tehtud valik nupuga Start/Stop . Ekraanile kuvatakse teade tarvikute ja tasandi kohta.
6. Käivitage seade nupust Start/Stop . Ekraanil algab küpsetusaja mahaloendamine. Kuumenemisjoont ei kuvata. Seade hakkab kuumutama. Küpsetusaja lõppedes kõlab helisignaali. Seade lõpetab kuumutamise. Kui toit on valmis, lülitage seade sisse-välja lülitamise nupust  välja.


Küpsetamise jätkamine

Kui te ei ole tulemusega rahul, on mõne toidu korral võimalik need pärast küpsetusaja lõppemist veel ahju küpsetada.


Ekraanile kuvatakse küsimus selle kohta, kas tahate küpsetamist jätkata.


Kui soovite küpsetamist jätkata, vajutage nuppu Start/Stop .

Seade soovib küpsetusaega. Seda saab muuta.

Käivitamiseks vajutage nuppu Start/Stop .


Märkus: Küpsetusaega saab pikendada nii mitu korda kui vaja.

Kui olete küpsetustulemusega rahul, puudutage ala .

Seadme väljalülitamiseks vajutage sisse-välja lülitamise nuppu .

Hilisema lõpuaja seadistamine

Mõne toidu jaoks saab seadistada hilisema lõpuaja.



Enne seadme käivitamist puudutage ala  ja seadistage pöördnupust hilisem lõpuae.

Seade lülitub pärast käivitamist seisurežiimi.

Lõpuae ei saa enam muuta.

Muutmine ja tühistamine

Pärast seadme käivitamist ei saa sätteid enam muuta.

Kui soovite seadme töö tühistada, lülitage seade sisse-välja lülitamise nupust  välja. Seadme tööd ei saa enam nupust Start/Stop  katkestada.



Teie jaoks meie köögis katsetatud

Sellest osast leiate valiku toite ja parimad võimalikud sätted nende valmistamiseks.

Tabelites on näidatud, milline kuumutusrežiim või temperatuur sellele toidule kõige paremini sobib. Siit leiate teavet ka sobivate küpsetustarvikute ja nende tasandite kohta ahjus. Samuti jagame nõuandeid ahjunõude ja toiduvalmistamisviiside kohta.

Märkus: Toidu valmistamisel võib küpsetuskambris koguneda palju auru.

Seade on väga energiasäästlik ja sellest eraldub kasutamise ajal väga vähe kuumust. Suure temperatuurierinevuse tõttu seadme sisemiste ja välimiste osade vahel võib uksele, uksepaneelile või seadme kõrval asuvate köögikappide esikülgedele koguneda kondensatsioonivesi. See on tavapärase füüsikaline nähtus. Kondensatsioonivett tekib vähem, kui ahju eelkuumutada või selle uks ettevaatlikult avada.

Silikoonvormid

Parimate küpsetustulemuste saavutamiseks on soovitatav kasutada tumedat värvi metallist küpsetusvorme.

Silikoonvormide kasutamisel järgige tootja juhiseid ja retsepti.

Silikoonvormid on tihti tavalistest küpsetusvormidest väiksemad. Kogus ja retsepti spetsifikatsioonid võivad olla erinevad.

Koogid ja väikesed küpsetised

Seadmel on erinevad režiimid, millega saate valmistada kooke ja väikseid küpsetisi. Sätete tabelitest leiate parimad võimalikud sätted paljudele toitudele.

Tutuvuge ka selles osas toodud märkustega taigna kergitamise kohta.

Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid originaaltarvikuid. Need on kohandatud kasutamiseks just selle seadme küpsetuskambris ja töörežiimidega.

Küpsetamine koos mikrolainerežiimiga

Küpsetamisrežiimi kombineerimisel mikrolainerežiimiga saab küpsetusaega oluliselt vähendada.

Kasutage alati kuumakindlat ahjunõu, mis sobib kasutamises mikrolaineahjus. Järgige teavet mikrolaineahjus kasutamiseks sobivate nõude kohta. → „Mikrolainerežiim“ lk 17

Kombineeritud režiimis saate kasutada tavalisi metallist küpsetusvorme. Kui küpsetusvormi ja traatrestri vahele tekivad sädemed, kontrollige, kas küpsetusvorm on väljastpoolt puhas. Asetage

küpsetusvorm traatrestil teise kohta. Kui see ei aita, siis jätkake küpsetamist ilma mikrolainerežiimiga. Küpsetusaeg on sel juhul pikem.

Plastist, keraamiliste või klaasist küpsetusnõude kasutamisel on küpsetusaeg lühem kui sätete tabelites märgitud aeg. Kook ei pruunistu altpoolt niipalju. Mikrolainerežiimiga kombineerituna saab küpsetada ainult ühel tasandil.

Tasandid

Kasutage tabelis toodud tasandeid.

Küpsetamine ühel tasandil

Ühel tasandil küpsetades kasutage järgmist asendit:

- tasand 1

Kahel tasandil küpsetamine

Kasutage neljasuunalist kuumaõhurežiimi. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või küpsetusvormides olevad küpsetised ei pruugi samal ajal valmis saada.

- Universaalpann: tasand 3
Küpsetusplaat: tasand 1
- Küpsetusvormid/-nõud traatrestil
Esimene traatrest: tasand 3

Teine traatrest: tasand 1

Mitme toidu valmistamisel samaaegselt saate säästa kuni 45% energiat. Asetage küpsetusvormid/-nõud küpsetuskambris üksteise kõrvale või üksteise peale.

Tarvikud

Kasutage alati sobivaid tarvikuid ja lükake tarvikud õigesti küpsetuskambrisse.

Traatrest

Lükake traatrest seadmesse nii, et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja välimine rööbas on suunaga allapoole.

Universaalpann või küpsetusplaat

Lükake universaalpann või küpsetusplaat ettevaatlikult nii kaugele seadmesse kui võimalik. Küpsetusplaadi otsast kitsenev serv peab olema suunaga seadme ukse poole.

Niiskete või mahlaste koostisosade ja rikkaliku kattega kookide küpsetamiseks kasutage universaalpanni. Nii ei voola vedelik üle selle

servade ja küpsetuskamber jääb puhtaks.

Küpsetusvormid

Soovitav on kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

Valgeplekist küpsetusvormide, keraamiliste nõude ja klaasnõude korral on küpsetusaeg pikem ja küpsetised ei pruunistu ühtlaselt.

Rasvakindel paber

Kasutage ainult rasvakindlat paberit, mis sobib kasutamiseks valitud temperatuuril. Lõigake rasvakindel paber alati sobivasse suurusesse.

Soovitavad sätete väärtused

Tabelis on toodud kõige sobivamad kuumutusrežiimid erinevat tüüpi leht- ja muretaignaküpsetistele. Temperatuur ja – küpsetusaeg sõltuvad taigna kogusest ja koostisest. Seetõttu on tabelis toodud erinevate sätete vahemikud. Alustage kasutamist madalamatel väärtustel. Madalam temperatuur tagab ühtlasema pruunistumise. Vajadusel seadistage järgmisel korral kõrgem temperatuur.

Märkus: Kõrgema temperatuuri valimine ei lühenda küpsetusaega. Koogid või väiksed küpsetised küpsevad ainult väljastpoolt ning jäävad seest tooreks.

Sätete väärtused kehtivad toitude asetamisel külma küpsetuskambrisse. Nii säästate kuni 20% energiat. Ahju eelkuumutamisel lüheneb tabelis toodud küpsetusaeg mitme minuti võrra.

Eelkuumutamine on vajalik teatud toitude korral ja selle kohta on tabelis märges.









Kui soovite küpsetamisel kasutada oma retsepte, kasutage viitena tabelis olevat sarnast küpsetist. Lisateavet leiate tabeli järel toodud küpsetamisnõuannetest.

Võtke muud tarvikud küpsetuskambrist välja.







Nii saavutate parimad võimalikud küpsetus-tulemused ja säästate samas kuni 20% energiat.

Kasutavat kuumutusrežiim:

-  Neljasuunaline kuumaõhurežiim

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutus- režiim	Tempera- tuur (°C)	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Vormikoogid						
Tavaline biskviitkook	Ümmargune koogivorm	1		140-160	-	55-70
Tavaline biskviitkook	Ümmargune koogivorm	1		160-180	90	30-40
Keeksipulbrist puuviljakook, õrna tekstuuriga	Ümmargune keskelt auguga koogivorm	1		150-170	-	45-60
Keeksipulbrist puuviljakook, õrna tekstuuriga	Ümmargune keskelt auguga koogivorm	1		170-190	90	35-45
Puuviljakooži põhi	Puuviljakooži vorm	1		140-160	-	20-40
Krõbeda põhjaga puuviljakook või kohupiimakook*	Lahtikäiv koogivorm, 26 cm	1		160-170	-	65-85
Krõbeda põhjaga puuviljakook või kohupiimakook*	Lahtikäiv koogivorm, 26 cm	1		160-180 100	180	30-40 20
Rullbiskviit	Pitsaalus	1		180-200	-	50-60
Tort	Puuviljakooži vorm, musta värvi	1		190-200	-	25-40

Teie jaoks meie köögis katsetatud

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutus-režiim	Tempera-tuur (°C)	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Ümmargune keskelt auguga pärmitaignakook	Ümmargune keskelt auguga koogivorm	1		150-160	-	65-75
Pärmitaignakook lahtikäivas koogivormis	Lahtikäiv koogivorm, 28 cm	1		150-160	-	25-35
Biskviitpõhi (2 munast)	Puuviljakooigi vorm	1		160-170*	-	20-30
Biskviitpõhi (3 munast)	Lahtikäiv koogivorm, 26 cm	1		160-170*	-	30-45
Biskviitpõhi (6 munast)	Lahtikäiv koogivorm, 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Plaadikoogid						
Kattega biskviitkook	Küpsetusplaat	1		150-170	-	20-40
Biskviitkook, kahel tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	35-50
Purukattega muretaignakook	Küpsetusplaat	1		160-180	-	30-45
Purukattega muretaignakook, kahel tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-170	-	40-55
Mahlase kattega muretaignakook	Universaalpann	1		150-170	-	65-85
Rullbiskviit	Universaalpann	1		180-200	-	45-55
Purukattega pärmitaignakook	Küpsetusplaat	1		150-170	-	20-35
Purukattega pärmitaignakook, kahel tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		160-170	-	25-35
Mahlase kattega pärmitaignakook	Universaalpann	1		160-180	-	50-60
Mahlase kattega pärmitaignakook, kahel tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-160	-	25-35
Palmikšai, rummiga immutatud pärmitaignast kook	Küpsetusplaat	1		150-160	-	35-45
Stollen 500 g jahust	Universaalpann	1		150-160	-	50-60
Magus struudel	Universaalpann	1		170-180	-	40-60
Sügavkülmutatud struudel	Küpsetusplaat	1		190-210	-	30-45
Sügavkülmutatud struudel	Universaalpann	1		200-220	90	20-25
Väiksed küpsised						
Väiksed koogid**	Küpsetusplaat	1		150*	-	25-35
Väiksed koogid, kahel tasandil**	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140*	-	35-45
Muffinid	Muffinipann	2		160-180*	-	15-25
Muffinid, kahel tasandil	Muffinipannid	3+1		150-170*	-	20-30
Väiksed pärmitaignakoogid	Küpsetusplaat	1		150-160	-	30-40
Lehttaignaküpsetis	Küpsetusplaat	2		170-190*	-	20-45
Lehttaignaküpsetised, kahel tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		170-190*	-	20-45
Keedutaignaküpsetis	Küpsetusplaat	1		190-210	-	30-40
Magus pärmitaignapirukas	Küpsetusplaat	1		160-180	-	20-30
Küpsised						
Saiakesed**	Küpsetusplaat	1		140-150*	-	25-35
Küpsised	Küpsetusplaat	2		140-160	-	15-30
Küpsised, kahel tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		130-150	-	20-35
Besee	Küpsetusplaat	2		80-90*	-	120-150
Besee, kahel tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		80-90*	-	120-180
Mandliküpsised	Küpsetusplaat	2		90-110	-	20-40
Mandliküpsised, kahel tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		90-110	-	20-40

* Eelkuumutage.

* Eelkuumutage 5 minutit, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni

Nõuanded küpsetamiseks

Kui soovite teada, kas kook on keskelt täiesti küpsenud.	Torgake koogi kõige kõrgemasse kohta kokteilitik. Kui see jääb puhtaks, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Lisage järgmisel korral vähem vedelikku. Järgmisel korral seadistage temperatuur 10 °C madalamaks ja küpsetage kooki kauem. Järgige retsepti.
Kook on keskelt kerkinud, aga äärtest mitte.	Määrige ainult lahtikäiva koogivormi põhja. Pärast küpsetamist võtke kook ettevaatlikult noaga vormi äärtest lahti.
Puuviljamahl voolab üle ääre.	Kasutage järgmisel korral universaalpanni.
Väiksed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge.	Küpsetiste vahel peab olema vähemalt 2 cm vaba ruumi. Nii saavad küpsetised kerkida ja kõikidelt külgedelt ühtlaselt pruunistuda.
Kook on liiga kuiv.	Järgmisel korral seadistage temperatuur 10 °C kõrgemaks ja küpsetage kooki vähem.
Kook jääb liiga hele.	Kui kasutatud on õiget tasandit ja ahjunõu, suurendage järgmisel korral vajadusel temperatuuri või küpsetage kooki kauem.
Kook on pealt liiga hele ja alt liiga pruun.	Küpsetage kooki järgmisel korral üks tasand kõrgemal.
Kook on pealt liiga pruun ja alt liiga hele.	Küpsetage kooki järgmisel korral üks tasand madalamal. Valige madalam temperatuur ja küpsetage kooki kauem.
Kook küpseb tagaküljelt liiga pruuniks.	Ärge pange küpsetusplaati otse ahju tagaseina vastu, vaid paigutage see rohkem keskele.
Terve kook on liiga pruun.	Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja küpsetage kooki kauem.
Kook on ebahühtlaselt pruunistunud.	Valige veidi madalam temperatuur. Küpsetusplaadilt üleulatuv rasvakindel paber võib õhuringlust mõjutada. Lõigake rasvakindel paber alati sobivasse suurusesse. Küpsetusvormi ei tohi asetada vahetult vastu küpsetuskambri tagaseinas asuvate avade. Väikesed küpsetised peavad olema võimalikult ühesuurused ja ühepaksused.
Küpsetate mitmel tasandil. Ülemisel plaadil olevad küpsetised on alumistest pruunimad.	Mitmel tasandil küpsetades valige alati neljasuunaline kuumaõhurežiim. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või küpsetusvormides olevad küpsetised ei pruugi samal ajal valmis saada.
Kook näeb hea välja, aga ei ole keskelt korralikult küpsenud.	Järgmisel korral küpsetage kooki madalamal temperatuuril ja veidi kauem ning lisage veidi vähem vedelikku. Mahlastest ja niisketest koostisosadest koosneva kattega koogi korral küpsetage kõigepealt koogi põhi. Riputage põhjale mandleid või riivsaia ning laotage sellele kate.
Kook ei tule vormi tagurpidi keerates sellest välja.	Laske koogil pärast ahjust väljavõtmist 5-10 minutit jahtuda. Kui kook ikka vormist välja ei tule, võtke see ettevaatlikult noaga vormi äärtest lahti. Keerake koogivorm uuesti tagurpidi ja katke mitu korda külma niiske rätikuga. Järgmisel korral määrige vormi põhjalikult ja puistake sinna riivsaia.

Leib ja saiakesed

Seadmel on erinevad kuumutusrežiimid, millega saate valmistada leiba ja saiakesi. Sätete tabelitest leiate parimad võimalikud sätet paljudele toitudele. Tutuvuge ka selles osas toodud märkustega taigna kergitamise kohta.

Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid originaaltarvikuid.

Need on kohandatud kasutamiseks just selle seadme küpsetuskambri ja töörežiimidega.

Tasandid

Kasutage tabelis toodud tasandeid.

Küpsetamine ühel tasandil

Ühel tasandil küpsetades kasutage järgmist asendit:

- tasand 1

Küpsetamine kahel tasandil

Kasutage neljasuunalist kuumaõhurežiimi. Ühel

ajal ahju asetatud plaatidel või küpsetusvormides olevad küpsetised ei pruugi samal ajal valmis saada.

- Universaalpann: tasand 3
Küpsetusplaat: tasand 1
- Küpsetusvormid/-nõud traatrestil
Esimene traatrest: tasand 3
Teine traatrest: tasand 1

Mitme toidu valmistamisel samaaegselt saate säästa kuni 45% energiat. Asetage küpsetusvormid/-nõud küpsetuskambri üksteise kõrvale või üksteise peale.

Tarvikud

Kasutage alati sobivaid tarvikuid ja lükake tarvikud õigesti küpsetuskambrisse.

Traatrest

Lükake traatrest seadmesse nii, et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja välimine rööbas on suunaga allapoole.

Teie jaoks meie köögis katsetatud

Universaalpann või küpsetusplaat

Lühike universaalpann või küpsetusplaat ettevaatlikult nii kaugele seadmesse kui võimalik. Küpsetusplaadi otsast kitsenev serv peab olema suunaga seadme ukse poole.

Küpsetusvormid

Soovitav on kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

Valgeplekist küpsetusvormide, keraamiliste nõude ja klaasnõude korral on küpsetusaeg pikem ja küpsetised ei pruunistu ühtlaselt.

Rasvakindel paber

Kasutage ainult rasvakindlat paberit, mis sobib kasutamiseks valitud temperatuuril. Lõigake rasvakindel paber alati sobivasse suurusesse.

Sügavkülmutatud tooted

Ärge kasutage otse sügavkülmast võetud tooteid. Eemaldage toidu pealt jää.

Mõned sügavkülmutatud tooted võivad olla ebaühtlaselt eelküpsutatud. Sellised tooted võivad ka küpselisel ebaühtlaselt pruunistuda.

Soovitavad sätete väärtused

Tabelis on toodud kõige sobivamad kuumutusrežiimid erinevat tüüpi leivale ja saiakestele. Temperatuur ja –küpsusaeg sõltuvad taigna kogusest ja koostisest. Seetõttu on tabelis toodud erinevate sätete vahemikud. Alustage kasutamist madalamatel väärtustel. Madalam temperatuur tagab ühtlasema pruunistumise. Vajadusel seadistage järgmisel korral kõrgem sätet.

Märkus: Kõrgema temperatuuri valimine ei lühenda küpsusaega. Leib või saiakesed küpsevad ainult väljastpoolt ning jäävad seest tooreks.

Sätete väärtused kehtivad toitude asetamisel külma küpsetuskambris. Nii säästate kuni 20% energiat. Ahju eelkuumutamisel lüheneb tabelis toodud küpsusaeg mitme minuti võrra.





Eelkuumutamine on vajalik teatud toitude korral ja selle kohta on tabelis märges. Mõni küpsetis valmib paremini mitmes etapis küpsetades. Selle kohta on tabelis vastav märges.












Leivataigna sätete väärtused kehtivad nii küpsetusplaadil kui leivavormis oleva taigna kohta. Kui soovite küpselisel kasutada oma retsepte, kasutage viitena tabelis olevat sarnast küpsetist. Võtke muud tarvikud küpsetuskambri välja. Nii saavutate parimad võimalikud küpsetustulemused ja säästate samas kuni 20% energiat.

Ettevaatus!




Ärge valage kuumat küpsetuskambris vett ega asetage küpsetuskambri põhja veega täidetud ahjunõu! Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.

Kasutatavad kuumutusrežiimid:

-  Neljasuunaline kuumaõhurežiim
-  Õhuringlusrežiimiga grillimine
-  Grillimine, suur ulatus
-  Grillimine, väike ulatus

Toit	Tarvikud	Tasand	Kuumutusrežiim	Temperatuur °C, grillisäte	Küpsetusaeg (min)
Leib					
Sai, 750 g	Universaalpann või koogivorm	1		200-220*	10-15
				180-190	25-35
Sepik, 1,5 kg	Universaalpann või koogivorm	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Täisteraleib, 1 kg	Universaalpann	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Hapendamata leib	Universaalpann	1		220-240	20-30
Saiakesed					
Osaliselt küpsutatud saiakesed, osaliselt küpsutatud baguette'id	Universaalpann	2		200-220	10-20
	Küpsetusplaat	1		160-170*	15-25
Magusad saiakesed, kahel tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150-160*	20-30
Magusad saiakesed	Küpsetusplaat	1		170-190	25-35
Baguette, eelküpsutatud, jahutatud	Universaalpann	2		200-220	10-20
Sügavkülmutatud saiakesed					
Osaliselt küpsutatud saiakesed, osaliselt küpsutatud baguette'id	Universaalpann	2		200-220	15-25
	Soolakringlid	Küpsetusplaat	1		200-220
Sarvesai	Küpsetusplaat	1		150-170*	20-35

*Eelkuumutage seade.

Toit	Tarvikud	Tasand	Kuumutus- režim	Temperatuur °C, grillisäte	Küpsetusaeg (min)
Võileib					
Kattega võileib, 4 viilu	Traatrest	2		3	5-15
Kattega võileib, 12 viilu	Traatrest	2		250	5-15
Pruunistatud võileib	Traatrest	3		3	3-6

*Eelkuumutage seade.

Pitsa, quiche ja soolased koogid

Seadmel on erinevad kuumutusrežiimid, millega saate valmistada pitsat, quicheid ja soolaseid kooke.

Sätete tabelitest leiate parimad võimalikud sätted paljudele toitudele.

Tutuvuge ka selles osas toodud märkustega taigna kergitamise kohta.

Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid originaaltarvikuid.

Need on kohandatud kasutamiseks just selle seadme küpsetuskambris ja töörežiimidega.

Küpsetamine koos mikrolainerežiimiga

Küpsetamisrežiimi kombineerimisel mikrolainerežiimiga saab küpsetusaega oluliselt vähendada.

Kombineeritud režiimis saate kasutada tavalisi metallist küpsetusvorme.

Kui küpsetusvormi ja traatrestit vahele tekivad sädemed, kontrollige, kas küpsetusvorm on väljastpoolt puhas. Asetage küpsetusvorm traatrestil teise kohta. Kui see ei aita, siis jätkake küpsetamist ilma mikrolainerežiimita. Küpsetusaeg on sel juhul pikem.

Plastist, keraamiliste või klaasist küpsetusnõude kasutamisel on küpsetusaeg lühem kui sätete tabelites märgitud aeg.

Kook ei pruunistu altpoolt niipalju.

Mikrolainerežiimiga kombineerituna saab küpsetada ainult ühel tasandil.

Tasandid

Kasutage tabelis toodud tasandeid.

Küpsetamine ühel tasandil

Ühel tasandil küpsetades kasutage järgmist asendit:

- tasand 1

Küpsetamine kahel tasandil

Kasutage neljasuunalist kuumaoõhurežiimi. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või küpsetusvormides olevad küpsetised ei pruugi samal ajal valmis saada.

- Universaalpann: tasand 3
Küpsetusplaat: tasand 1
- Küpsetusvormid/-nõud traatrestil
Esimene traatrest: tasand 3
Teine traatrest: tasand 1

Mitme toidu valmistamisel samaaegselt saate säästa kuni 45% energiat. Asetage küpsetusvormid/-nõud küpsetuskambris üksteise kõrvale või üksteise peale.

Tarvikud

Kasutage alati sobivaid tarvikuid ja lükake tarvikud õigesti küpsetuskambrisse.

Traatrest

Lükake traatrest seadmesse nii, et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja valimine rööbas on suunaga allapoole.

Universaalpann või küpsetusplaat

Lükake universaalpann või küpsetusplaat ettevaatlikult nii kaugemale seadmesse kui võimalik.

Küpsetusplaadi otsast kitsenev serv peab olema suunaga seadme ukse poole.

Rohke kattega pitsa küpsetamiseks sobib universaalpann.

Küpsetusvormid

Soovitav on kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

Valgeplekist küpsetusvormide, keraamiliste nõude ja klaasnõude korral on küpsetusaeg pikem ja küpsetised ei pruunistu ühtlaselt.

Rasvakindel paber

Kasutage ainult rasvakindlat paberit, mis sobib kasutamiseks valitud temperatuuril. Lõigake rasvakindel paber alati sobivasse suurusesse.

Sügavkülmutatud tooted

Ärge kasutage otse sügavkülmast võetud tooteid. Eemaldage toidu pealt jää.

Mõned sügavkülmutatud tooted võivad olla ebaühtlaselt eelküpsutatud. Sellised tooted võivad ka küpsemisel ebaühtlaselt pruunistuda.

Soovitatavas sätete väärtused

Tabelis on toodud kõige sobivamad kuumutusrežiimid erinevat tüüpi toitudele.

Küpsemistemperatuur ja –kestus sõltuvad taigna kogusest ja koostisest. Seetõttu on tabelis toodud erinevate sätete vahemikud. Alustage kasutamist madalamatel väärtustel. Madalam temperatuur tagab ühtlasema pruunistumise. Järgmisel korral võib temperatuuri vajadusel suurendada.

Märkus: Kõrgema temperatuuri valimine ei lühenda küpsetusaega. Toit küpseb ainult väljastpoolt ning jääb seest tooreks.

Sätete väärtused kehtivad toitude asetamisel külma küpsetuskambrisse. Nii säästate kuni 20% energiat. Ahju eelkuumutamisel lüheneb tabelis toodud küpsetusaeg mitme minuti võrra.

Teie jaoks meie köögis katsetatud

Eelkuumutamine on vajalik teatud toitude korral ja selle kohta on tabelis märges.

Kui soovite küpsetamisel kasutada oma retsepte, kasutage viitena tabelis olevat sarnast küpsetist.

Võtke muud tarvikud küpsetuskambriest välja. Nii

saavutate parimad võimalikud küpsetustulemused ja säästate samas kuni 20% energiat.

Kasutatav kuumutusrežiim:

■ ☼ Neljasuunaline kuumaõhurežiim

Toit	Tarvikud	Tasand	Kuumutusrežiim	Temperatuur (°C)	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Pitsa						
Eelnevalt küpsetamata pitsa	Küpsetusplaat	1	☼	220-230	-	25-30
Eelnevalt küpsetamata pitsa, kahel tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1	☼	180-200	-	35-45
Õhukese põhjaga eelnevalt küpsetamata pitsa	Pitsaalus	1	☼	230-240	-	20-30
Jahutatud pitsa	Traatrest	1	☼	210-230	-	10-20
Sügavkülmutatud pitsa						
Õhukese põhjaga pitsa, 1 tk	Traatrest	1	☼	210-230	-	15-25
Õhukese põhjaga pitsa, 2 tk	Traatrest + küpsetusplaat	3+1	☼	200-220	-	15-25
Paksu põhjaga pitsa, 1 tk	Traatrest	1	☼	180-200	-	20-30
Paksu põhjaga pitsa, 2 tk	Universaalpann + traatrest	3+1	☼	160-180	-	25-35
Pitsabaguette	Traatrest	1	☼	200-220	-	20-30
Pitsabaguette, 2 tk	Universaalpann	1	☼	180-200	90	10-20
Minipitsa	Traatrest	1	☼	210-230	-	10-20
Soolased koogid ja quicheid						
Soolased vormikoogid	Lahtikäiv	1	☼	170-190	-	50-60
Quiche	koogivorm, 28 cm Puuviljakooigi vorm, musta värvi	1	☼	190-210	-	35-50
Lahtine pirukas	Universaalpann	1	☼	190-210*	-	15-25
Pierogi	Klaasnõu	1	☼	170-190	-	50-70
Empanada de atún	Universaalpann	1	☼	180-190	-	35-45
Börek	Universaalpann	1	☼	180-200	-	35-45

* Eelkuumutage seade.

Küpsetised ja sufleed

Seadmel on erinevad kuumutusrežiimid, millega saate valmistada küpsetisi ja sufleesid. Sätete tabelitest leiате parimad võimalikud sätted paljudele toitudele.

Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid originaaltarvikuid. Need on kohandatud kasutamiseks just selle seadme küpsetuskambri ja töörežiimidega.

Toiduvalmistamine mikrolainerežiimis

Ainult mikrolainerežiimiga küpsetades või küpsetamisrežiimi kombineerimisel mikrolainerežiimiga saab küpsetusaega oluliselt vähendada.

Kasutage alati kuumakindlat ahjunõu, mis sobib kasutamises mikrolaineahjus. Järgige teavet mikrolaineahjus kasutamiseks sobivate nõude kohta. → „Mikrolainerežiim“ lk 17

Võtke valmistoit pakendist välja. Kasutage ahjunõu, mis sobib kasutamises mikrolaineahjus. Nii küpseb toit kiiremini ja ühtlaselt.

Tasandid

Kasutage alati tabelis toodud tasandeid.

Ühel tasandil saab toitu valmistada küpsetusvormis/-nõus või universaalpannil.

■ Küpsetusvormid/-nõud traatrestil: tasand 1

■ Universaalpann: tasand 2

Sufleesid saab valmistada ka universaalpanni asetatud veevannis. Selleks asetage universaalpann tasandile 1.

Mitme toidu valmistamisel samaaegselt saate säästa kuni 45% energiat.

Asetage küpsetusvormid/-nõud küpsetuskambri üksteise kõrvale.

Tarvikud

Kasutage alati sobivaid tarvikuid ja lükake tarvikud õigesti küpsetuskambri.

Traatrest

Lükake traatrest seadmesse nii, et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja välimine rõõbas on suunaga allapoole.

Universaalpann

Lükake universaalpann ettevaatlikult nii kaugele seadmesse kui võimalik, nii et universaalpanni kitsenev serv on suunaga ukse poole.

Ahjunõud

Kasutage küpsetiste ja gratäänide valmistamiseks laia madalat ahjunõu. Kitsas sügavas ahjunõus kulub toidul küpsemiseks kauem aega ning see pruunistub pealt rohkem.

Soovitavad sätete väärtused

Tabelis on toodud kõige sobivamad kuumutusrežiimid erinevat tüüpi küpsetistele ja sufleedele. Temperatuur ja –küpsetusaeg sõltuvad toidu kogusest ja koostisest. See, kui hästi kook küpseb, sõltub ahjunõu suurusest ja koogi kõrgusest. Seetõttu on tabelis toodud erinevate sätete vahemikud. Alustage kasutamist madalamatel väärtustel. Madalam temperatuur

tagab ühtlasema pruunistumise. Järgmisel korral võib temperatuuri vajadusel suurendada.

Märkus: Kõrgema temperatuuri valimine ei lühenda küpsetusaega. Küpsetised ja sufleed küpsevad ainult väljastpoolt ning jäävad seest tooreks.



Sätete väärtused kehtivad toitude asetamisel külma küpsetuskambris. Nii säästate kuni 20% energiat.










Ahju eelkuumutamisel lüheneb tabelis toodud küpsetusaeg mitme minuti võrra.

Kui soovite küpsetamisel kasutada oma retsepte, kasutage viitena tabelis olevat sarnast küpsetist.

Võtke muud tarvikud küpsetuskambrist välja. Nii saavutate parimad võimalikud küpsetustulemused ja säästate samas kuni 20% energiat.

Kasutatavad kuumutusrežiimid:

-  Neljasuunaline kuumaõhurežiim
-  Õhuringlusrežiimiga grillimine

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutusrežiim	Temperatuur (°C)	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Keedetud koostisosadest soolane küpsetis	Klaasnõu	1		170-190	-	40-55
Keedetud koostisosadest soolane küpsetis	Klaasnõu	1		140-160	360	20-30
Magus küpsetis	Klaasnõu	1		160-180	-	40-50
Magus küpsetis	Klaasnõu	1		140-160	360	25-35
Värske lasanje, 1 kg	Klaasnõu	1		160-180	-	50-60
Sügavkülmutatud lasanje, 400 g	Universaalpann	1		210-230	-	30-40
Kartulivorm, tooretest kartulistest, 4 cm sügav	Klaasnõu	1		170-180	-	55-65
Kartulivorm, tooretest kartulistest, 4 cm sügav	Klaasnõu	1		170-190	360	20-25
Suflee	Klaasnõu	1		160-170*	-	40-50

* Eelkuumutage seade.

Linnuliha

Seadmel on erinevad kuumutusrežiimid, millega saate valmistada linnuliha. Sätete tabelitest leiate parimad võimalikud sätted paljudele toitudele.

Prae valmistamine traatrestil

Traatrestil saab küpsetada eelkõige suurt lindu või erinevaid praetükke samaaegselt.

Lükake traatrest seadmesse nii, et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja välimine rööbas on suunaga allapoole. Lükake universaalpann tasandile nii, et selle kaldus serv on seadme ukse poole.

Sõltuvalt linnuliha mõõtmetest ja tüübist kallake universaalpanni kuni 1/2 liitrit vett. Tilkuv rasv koguneb universaalpanni. Sellest saab valmistada kastme. Nii toimides tekib ka vähem suitsu ja küpsetuskamber jääb puhtam.

Prae valmistamine ahjunõus.

Kasutage ainult ahjus kasutamiseks sobivat nõu. Kontrollige, et ahjunõu mahuks küpsetuskambris.

Kõige sobivam on klaasnõu. Pange ahjust võetud kuum klaasnõu kuivale alusele.

Ärge pange klaasnõu märjale ega külmale pinnale, sest nõu võib mõraneda.

Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjunõud peegeldavad kuumutamisel ega ole seetõttu eriti sobivad. Linnuliha küpseb aeglasemalt ega pruunistu nii hästi. Kasutage kõrgemat temperatuuri ja küpsetage kauem.

Järgige nõu tootja juhiseid.

Teie jaoks meie köögis katsetatud

Ilma kaaneta küpsetusnõu

Linnuliha valmistamiseks on soovitatav kasutada sügavat ahjunõu. Asetage ahjunõu traatrestile. Kui teil ei ole sobivat nõu, kasutage universaalpanni.

Kaanega küpsetusnõu

Kaanega nõus küpsetades jääb küpsetuskamber oluliselt puhtam. Kontrollige, et nõu kaas oleks paraja suurusega ja tugevasti peal. Asetage nõu traatrestile.

Kaane avamisel pärast küpsetamist võib selle all olla nõusse kogunenud kuum aur. Tõstke kaant tagantpoolt, nii et kuum aur väljub suunaga teist eemale.

Kaanega nõus valmistatud linnuliha jääb kröbe. Kasutage klaaskaanega ahjunõu ja seadistage kõrgem temperatuur.

Prae valmistamine koos mikrolainerežiimiga

Linnuliha on kombinatsioonis mikrolainerežiimiga valmistamiseks eriti sobiv. Nii on küpsetusaeg oluliselt lühem.

Vastupidiselt tavapärasele töörežiimile põhineb küpsetusaeg koos mikrolainerežiimiga valmistamise korral kogukaalul.

Nõuanne: Kui toiduainete kogused erinevad tabelis toodust, on abiks järgmine rusikareegel: mitmekordne kogus = mitmekordne küpsetusaeg. Kasutage alati kuumakindlat ahjunõu, mis sobib kasutamiseks mikrolaineahjus. Metallist praenõud või Römertoppi nõud sobivad kasutamiseks ainult ilma mikrolainerežiimi funktsioonita. Järgige teavet mikrolaineahjus kasutamiseks sobivate nõude kohta. → „Mikrolainerežiim“ lk 17

Grillimine

Hoidke seadme uks grillimisel kinni. Ärge grillige avatud uksega!

Lükake traatrest õigele tasandile, nii et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja välimine rööbas on suunaga allapoole. Lükake universaalpann selle alla tasandile nii, et selle kaldus serv on seadme ukse poole. Tilguv rasv koguneb universaalpanni.

Märkus: Väga rasvaste toiduainete grillimisel ärge lükake universaalpanni vahetult traatrestilt alla, vaid tasandile 1.

Grillitavad toidutükid peavad olema võimalikult ühtlase paksuse ja kaaluga. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ning jäävad mahlased. Asetage grillitavad toidudained otse traatrestile.

Kasutage pööramiseks grillitange. Liha kahvliga läbi jättes jooksevad sellest mahlad välja ning liha jääb kuiv.

Märkused

- Grilli kütteelement lülitub automaatselt sisse ja

välja. See on tavapärane. Sisse-väljalülitumise sagedus sõltub grillisättest.

- Grillimisel võib tekkida suits.

Soovitatavad sätete väärtused

Tabelis on toodud kõige sobivamad kuumutusrežiimid linnuliha valmistamiseks. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad toidu kogusest, koostisest ja temperatuurist. Seetõttu on tabelis toodud erinevate sätete vahemikud. Alustage kasutamist madalamatel väärtustel. Järgmisel korral võib temperatuuri vajadusel suurendada.

Sätete väärtused kehtivad ilma täidseta, jahutatud, küpsetamisvalmis linnuliha asetamisel külma küpsetuskambris. Nii säästate kuni 20% energiat. Ahju eelkuumutamisel lüheneb tabelis toodud küpsetusaeg mitme minuti võrra.

Tabelis on toodud linnuliha spetsifikatsioonid vaikumisi valitud kaaluväärtustega. Kui soovite küpsetada rohkem kaaluvat libbulihapraadi, kasutage igal juhul madalamat temperatuuri. Mitme tüki küpsetamisel lähtuge küpsetusaja kindlaksmääramisel kõige rohkem kaaluvast lihatükist. Lihatükid peavad olema umbes ühesuurused.

Üldreegel on: mida suurem lind, seda madalam küpsetustemperatuur ja seda kauem see küpseb. Keerake linnulihapraad ümber, kui küpsetusajast $\frac{1}{2}$ on möödunud $\frac{2}{3}$.




Märkus: Kasutage ainult rasvakindlat paberit, mis sobib kasutamiseks valitud temperatuuril. Lõigake rasvakindel paber alati sobivasse suurusesse.

Nõuanded

- Torgake pardi või hane nahk tiibade alt läbi. Nii voolab rasv välja.
- Eemaldage pardi rinnatükilt nahk. Ümber pöörata ei ole vaja.
- Kui linnulihapraadi on vaja pöörata, asetage see kõigepealt ahjunõusse nii, et rinnapool või nahaga pool jääb allapoole.
- Linnuliha jääb eriti kröbe ja pruun, kui määrte selle koorikut küpsetamise lõpupoole või, sool-vee või apelsinimahla.

Võtke muud tarvikud küpsetuskambrist välja. Nii saavutate parimad võimalikud küpsetustulemused ja säästate samas kuni 20% energiat.

Kasutatavad kuumutusrežiimid:

-  Neljasuunaline kuumaõhurežiim
-  Õhuringlusrežiimiga grillimine
-  Grillimine, suur ulatus

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutus- režiim	Temperatuur °C, grillisäte	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Kana						
Kana, 1 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		200-220	-	60-70
Kana, 1 kg	Kaanega küpsetusnõu	1		230-250	360	25-35
Kana rinnafilee, 150 g tükk (grillimine: eelkuumutage ahju 5 minutit)	Traatrest	3		3*	-	15-20
Kana rinnafilee, 2 tk, 150 g tükk (grillimine)	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		190-210	180	25-30
Väiksed kanalihatükid, 250 g tk	Traatrest	2		220-230	-	30-35
Väiksed kanalihatükid, 4 tk, 250 g tk	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		190-210	360	20-30
Kanakroketid, nagitsad, sügavkülmutatud	Universaalpann	2		200-220	-	15-25
Kanakroketid, nagitsad, sügavkülmutatud, 250 g	Universaalpann	1		190-210	360	15-20
Nuumkana, 1,5 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		200-220	-	70-90
Nuumkana, 1,5 kg	Kaanega küpsetusnõu	1		200-220	360 180	30 15-25
Part ja hani						
Part, 2 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180-200	-	90-110
Part, 2 kg	Universaalpann	1		170-190	180	60-80
Pardirind, 300 g tk	Traatrest	2		230-250	-	17-20
Hani, 3 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		160-170	-	120-150
Hani, 3 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		170-190	180	30-40
Hanekoivad, 350 g tk	Traatrest	2		210-230	-	40-50
Hanekoivad, 350 g tk	Universaalpann	1		170-190	180	60-80
Kalkun						
Väike kalkun, 2,5 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180-190	-	70-90
Väike kalkun, 2,5 kg	Kaanega küpsetusnõu	1		210-230	360	45-50
Kalkuni rinnatükid, kondita, 1 kg	Kaanega küpsetusnõu	1		240-260	-	80-100
Kalkunikoib, kondiga, 1 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180-200	-	80-100
Kalkunikoib, kondiga, 1 kg	Kaanega küpsetusnõu	1		210-230	360	45-50

* Eelkuumutage seade.

Liha

Seadmel on erinevad kuumutusrežiimid, millega saate valmistada liha. Sätete tabelitest leiate parimad võimalikud sätted paljudele toitudele.

Praadimine ja moorimine

Valage tailiha üle rasvaga või katke see peekoniribadega.

Tehke kamarasse ristlõige. Kui praadi on vaja pöörata, asetage see kõigepealt ahjunusse nii, et kamar jääb allapoole.

Kui praad on valmis, lülitage ahi välja ja jätke praad veel 10 minutiks küpsetuskambrisse. Nii jaotuvad lihamahlad paremini. Vajadusel mähkige praad alumiiniumfooliumi. Soovitatud seismisaeg ei ole arvestatud küpsetusaja sisse.

Prae valmistamine traatrestil

Traatrestil valmistades jääb liha kõikidelt külgedelt mõnusalt kröbe.

Sõltuvalt lihatüki mõõtmetest ja tüübist kallake universaalpanni kuni 1/2 liitrit vett. Tilkuv rasv ja

lihaleem koguneb universaalpanni. Sellest saab valmistada kastme. Lisaks tekib vähem suitsu ja küpsetuskamber jääb puhtam. Lükake traatrest seadmesse nii, et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja välimine rööbas on suunaga allapoole. Lükake universaalpanni selle alla tasandile nii, et selle kaldus serv on seadme ukse poole.

Prae valmistamine ja moorimine ahjunõus

Liha on mugavam küpsetada ja moorida ahjunõus. Nii saab liha hõlpsamalt küpsetuskambri välja võtta ja küpsetusnõus kastme valmistada.

Kasutage ainult ahjus kasutamiseks sobivat nõu. Kontrollige, et ahjunõu mahuks küpsetuskambrisse. Kõige sobivam on klaasnõu. Pange ahjust võetud kuum klaasnõu kuivale alusele. Ärge pange klaasnõu märjale ega külmale pinnale, sest nõu võib möraneda. Lisage tailihale veidi vedelikku. Klaasnõu põhi peab igal juhul $\frac{1}{2}$ cm ulatuses vedelikuga täidetud olema. Vedeliku kogus sõltub liha liigist ja ahjunõu materjalist ning ka sellest, kas nõule pannakse kaas peale või mitte. Liha valmistamisel emailitud või tumedas metallist ahjunõus on vaja lisada veidi rohkem vedelikku kui klaasist ahjunõu kasutamisel. Prae valmistamise ajal vedelik aurustub. Vajadusel lisage ettevaatlikult vedelikku.

Rooste vabast terasest või alumiiniumist ahjunõud peegeldavad kuumutamisel ega ole seetõttu eriti sobivad. Liha küpseb aeglasemalt ega pruunistu nii hästi. Kasutage kõrgemat temperatuuri ja küpsetage kauem.

Järgige nõu tootja juhiseid.

Ilma kaaneta küpsetusnõu
Kasutage liha valmistamiseks sügavat praenõu. Asetage nõu traatrestile. Kui teil ei ole sobivat nõu, kasutage universaalpanni.

Kaanega küpsetusnõu

Kaanega nõus küpsetades jääb küpsetuskamber oluliselt puhtam. Kontrollige, et nõu kaas oleks paraja suurusega ja tugevasti peal. Asetage nõu traatrestile.

Praetüki ja kaane vahele peab jääma vähemalt 3 cm. Liha võib paisuda.

Kaane avamisel pärast küpsetamist võib selle all olla nõusse kogunenud kuum aur. Tõstke kaant tagantpoolt, nii et kuum aur väljub suunaga teist eemale.

Vajadusel moorige liha kõigepealt pruunistades. Soovi korral lisage moorimisvedelikule vett, veini, äädikat vms. Nõu põhja tuleb valada 1-2 cm vedelikku. Prae valmistamise ajal vedelik aurustub. Vajadusel lisage ettevaatlikult vedelikku.

Kaanega praenõus valmistatud liha jääb krõbe. Kasutage klaaskaanega ahjunõu ja seadistage kõrgem temperatuur.

Prae valmistamine koos mikrolainerežiimiga

Teatud toite saab valmistada mikrolainerežiimiga kombineerituna. Nii on küpsetusaeg oluliselt lühem. Vastupidiselt tavapärasele töörežiimile põhineb küpsetusaeg koos mikrolainerežiimiga valmistamise korral kogukaalul.

Nõuanne: Kui toiduainete kogused erinevad tabelis toodud, on abiks järgmine rusikareegel: mitmekordne kogu: mitmekordne küpsetusaeg. Kasutage alati kuumakindlat ahjunõu, mis sobib kasutamises mikrolaineahjus. Metallist praenõud või Römertopfi nõud sobivad kasutamiseks ainult ilma mikrolainerežiimi funktsioonita. Järgige teavet mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaste nõude kohta. → „Mikrolainerežiim“ lk 17

Ettevaatust!

Ärge sulgege küpsetuskotti metallklambritega. Kasutage kööginööri. Ärge torgake rullpraadi metallvardaid. Selle tulemusel võivad moodustuda sädemed.

Grillimine

Hoidke seadme uks grillimisel kinni. Ärge grillige avatud uksega!

Lükake traatrest seadmesse nii, et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja välimine rööbas on suunaga allapoole. Lükake universaalpanni selle alla tasandile nii, et selle kaldus serv on seadme ukse poole. Tilkuv rasv koguneb universaalpanni.

Märkus: Väga rasvaste toiduainete grillimisel ärge lükake universaalpanni vahetult traatrestile alla, vaid tasandile 1.

Grillitavad toidutükid peavad olema võimalikult ühtlase paksuse ja kaaluga. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ning jäävad mahlased. Asetage grillitavad toiduained otse traatrestile.

Kasutage pööramiseks grillitange. Liha kahvliga läbi torgates jooksevad sellest mahlad välja ning liha jääb kuiv.

Lisage soola alles grillimise lõpus. Sool imeb lihast oleva vee endasse.

Märkused

- Grilli kütteelement lülitub automaatselt sisse ja välja. See on tavapärane. Sisse-väljalülitumise sagedus sõltub grillisättest.
- Grillimisel võib tekkida suits.

Soovitavad sätete väärtused

Tabelis on toodud kõige sobivamad kuumutusrežiimid paljudele lihatoitudele. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad toidu kogusest, koostisest ja temperatuurist. Seetõttu on tabelis toodud erinevate sätete vahemikud. Alustage kasutamist madalamatel väärtustel. Järgmisel korral võib temperatuuri vajadusel suurendada.

Sätete väärtused kehtivad toitude asetamisel külma küpsetuskambri. Nii säästate kuni 20% energiat.

Ahju eelkuumutamisel lüheneb tabelis toodud





küpsetusaeg mitme minuti võrra.























Tabelis on toodud teave praadide ja vaikumisi valitud väärtuste kohta. Suure lihaprae valmistamisel tuleb kindlasti kasutada madalamat temperatuuri. Mitme praetüki küpsetamisel lähtuge küpsetusaja kindlaksmääramisel kõige rohkem kaaluvast lihatükist. Lihatükid peavad olema umbes ühesuurused.

Põhireegel: mida suurem praetükk, seda madalam on küpsetustemperatuur ja seda kauem see küpseb. Keerake praetükke ja grillitavaid lihatükke ½ kuni ¼ küpsetusaja möödumisel ümber.




Kui soovite küpsetamisel kasutada oma retsepte, kasutage viitena tabelis olevat sarnast küpsetist. Lisateavet leiate sätete tabeli järel olevast praie valmistamise, moorimise ja grillimise näpunäidete tabelist. Võtke muud tarvikud küpsetuskambrist välja. Nii saavutate parimad võimalikud küpsetustulemused ja säästate samas kuni 20% energiat.

Kasutatavad kuumutusrežiimid:

-  Neljasuunaline kuumaõhurežiim
-  Õhuringlusrežiimiga grillimine
-  Grillimine, suur ulatus
-  Mikrolainerežiim

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutusrežiim	Temperatuur °C, grillisäte	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Sealiha						
Kamarata seapraad, nt kaelatükk, 1,5 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180-200	-	120-130
Kamarata seapraad, nt kaelatükk, 1,5 kg	Kaanega küpsetusnõu	1		180-200	180	40-50
Kamaraga seapraad, nt õlatükk, 2 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		190-200	-	130-140
Sea pehme küljetükk, 1,5 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		220-230	-	70-80
Sea pehme küljetükk, 1,5 kg	Kaanega küpsetusnõu	1		210-230	90	50-60
Seaflee, 400 g	Traatrest	2		220-230	-	20-25
Suitsutatud sealiha, kondiga, 1 kg (lisatud veidi vett)	Kaanega küpsetusnõu	1		210-220	-	60-80
Suitsutatud sealiha, kondiga, 1 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		-	360	40-50
Sea praelõigud, 2 cm paksused	Traatrest	3		2	-	16-20
Sealihamedaljonid, 3 cm paksused (eelkuumutage seadet 5 minutit)	Traatrest	3		3*	-	8-12
Veiseliha						
Veiseflee, poolküps 1 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		210-220	-	40-50
Pajapraad veiselihast, 1,5 kg	Kaanega küpsetusnõu	1		200-220	-	130-140
Reietükk, poolküps, 1,5 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		220-230	-	60-70
Praelõik, 3 cm paksune, poolküps	Traatrest	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm paksune****	Traatrest	2		3	-	20-30
Vasikaliha						
Vasikapraad, 1,5 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		160-170	-	100-120
Vasikapraad, 1,5 kg	Kaanega küpsetusnõu	1		200-210	90	70-80
Vasikaliha praekont, 1,5 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180-200	90	60-70
Lambaliha						
Lambatalle jalg, kondita, poolküps, 1,5 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		170-190	-	50-70
Lamba seljatükk, kondiga**	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180-190	-	40-50
Lamba seljatükk, kondiga**	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		190-210	90	30-40
Lambalihašnitset***	Traatrest	3		3	-	12-18

Teie jaoks meie köögis katsetatud

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutus- režiim	Temperatuur °C, grillisäte	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Vorstikesed						
Grillvorstid	Traatrest	2		3	-	10-20
Lihatoidud						
Lihakotlet, 1 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		170-180	-	70-80
Lihakotlet, 1 kg	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		170-190	360	30-40

* Eelkuumutage.

**Ümber pöörata ei ole vaja.

***Lükake alla tasandile 1 universaalpann.

****Keerake 2/3 küpsetusaja möödudes ümber.

Nõuanded prae valmistamiseks ja moorimiseks

Küpsetuskamber muutub väga määrduks.	Valmistage toit komplekti kuuluvas praenõus kõrgemal temperatuuril või kasutage grillimisalust. Parimad tulemused saate grillimisaluse kasutamisel. Grillimisaluse saab osta eraldi tarvikuna.
Praad on liiga pruun ja koorik on kohati kõrbenud ja/või praad on liiga kuiv.	Kontrollige tasandit ja temperatuuri. Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja küpsetage praadi vähem.
Koorik on liiga õhuke.	Suurendage temperatuuri või lülitage grill prae valmistamise lõpus korraks sisse.
Liha on küpse, aga kaste kõrbenud.	Järgmisel korral kasutage väiksemat nõu ja lisage rohkem vedelikku.
Liha on küpse, aga kaste liiga vesine.	Järgmisel korral kasutage suuremat nõu ja lisage vähem vedelikku.
Liha läheb moorimise ajal kõrbema.	Praenõu kaas peab olema paraja suurusega ja tugevasti peal. Vajadusel vähendage moorimise ajaks temperatuuri ja lisage rohkem vedelikku.
Liha ei ole piisavalt küps.	Lõigake praad lahti. Valmistage praenõusse kaste ja pange lihaviilud kastmesse. Küpsetage liha täielikult valmis ainult mikrolainerežiimi kasutades.

Kala

Seadmel on erinevad kuumutusrežiimid, millega saate valmistada kala. Sätete tabelitest leiate parimad võimalikud sätted paljudele toitudele.

Tervet kala ei ole vaja keerata. Asetage terve kala küpsetuskambris eujumisasendis, seljauim ülespoole. Kala püstihooldamiseks pange selle kõhuõõnde poolik kartul või väike ahjus kasutamiseks sobiv nõu.

Kui seljauime saab eemaldada, on kala küps.

Kala küpsetamine ja grillimine traatrestil

Lükake traatrest seadmesse nii, et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja välimine rööbas on suunaga allapoole. Lükake universaalpann selle alla tasandile nii, et selle kaldus serv on seadme ukse poole.

Märkus: Väga rasvaste toiduainete grillimisel ärge lükake universaalpanni vahetult traatrestile alla, vaid tasandile 1.

Sõltuvalt kala mõõtmetest ja tüübist kallake universaalpanni kuni 1/2 liitrit vett. Tilkuv rasv koguneb universaalpanni. Lisaks tekib vähem suitsu ja küpsetuskamber jääb puhtam.

Hoidke seadme uks grillimisel kinni. Ärge grillige avatud uksega!

Grillitavad toidutükid peavad olema võimalikult ühtlase paksuse ja kaaluga. Nii pruunistuvad need

ühtlaselt ning jäävad mahlased. Asetage grillitavad toiduained otse traatrestile.

Kasutage pööramiseks grillitange. Kala kahvliga läbi torgates jooksevad sellest mahlad välja ning kala jääb kuiv.

Märkused

- Grilli kütteelement lülitub automaatselt sisse ja välja. See on tavapärane. Sisse-väljalülitumise sagedus sõltub grillisättest.
- Grillimisel võib tekkida suits.

Kala valmistamine ja hautamine ahjunõus

Kasutage ainult ahjus kasutamiseks sobivat nõu. Kontrollige, et ahjunõu mahuks küpsetuskambris. Kõige sobivam on klaasnõu. Pange ahjust võetud kuum klaasnõu kuivale alusele. Ärge pange klaasnõu märjale ega külmale pinnale, sest nõu võib möraneda.

Roosteavast terasest või alumiiniumist ahjunõud peegeldavad kuumutamisel ega ole seetõttu eriti sobivad. Kala küpseb aeglasemalt ega pruunistu nii hästi. Kasutage kõrgemat temperatuuri ja küpsetage kauem.

Järgige nõu tootja juhiseid.

Ilma kaaneta küpsetusnõu

Terve kala valmistamiseks on soovitatav kasutada sügavat ahjunõu. Asetage nõu traatrestile. Kui teil ei ole sobivat nõu, kasutage universaalpanni.

Kaanega küpsetusnõu

Kaanega nõus küpsetades jääb küpsetuskamber oluliselt puhtam. Kontrollige, et nõu kaas oleks paraja suurusega ja tugevasti peal. Asetage nõu traatrestile. Lisage ahjunõusse 2-3 spl vedelikku ja veidi sidrunimahla või äädikat.

Kaane avamisel pärast küpsetamist võib selle all olla nõusse kogunenud kuum aur. Tõstke kaant tagantpoolt, nii et kuum aur väljub suunaga teist eemale.

Kaanega nõus valmistatud kala jääb krõbe.

Kasutage klaaskaanega ahjunõu ja seadistage kõrgem temperatuur.

Kala aurutamine mikrolainerežiimil

Kala saab aurutada mikrolainerežiimil.

Kala hautamiseks sobib nõu, mida tohib kasutada mikrolainerežiimil. Sulgege nõu kaanega või katke taldriku või spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud kilega. Järgige teavet mikrolaineahjus kasutamiseks sobivate nõude kohta. → „Mikrolainerežiim“ lk 17

Nii säilib kala lõhn ja maitse ning sellele ei ole vaja lisada niipalju soola ega maitseaineid. Terve kala küpsetamiseks lisage 1-3 spl vett või sidrunimahla. Pärast küpsetamist laske kalal veel 2-3 minutit seista, et see saavutaks ühtlase temperatuuri.

Võtke valmistoit pakendist välja. Kasutage ahjunõu, mis sobib kasutamises mikrolaineahjus. Nii küpseb toit kiiremini ja ühtlaselt.





Soovitavad sätete väärtused










Tabelis on toodud kõige sobivad

kuumutusrežiimid paljudele kalatoitudele. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad toidu kogusest, koostisest ja temperatuurist. Seetõttu on tabelis toodud erinevate sätete vahemikud. Alustage kasutamist madalamatel väärtustel. Järgmisel korral võib temperatuuri vajadusel suurendada. Sätete väärtused kehtivad jahutatud kala asetamisel külma küpsetuskambrisse. Nii säästate kuni 20% energiat. Ahju eelkuumutamisel lüheneb tabelis toodud küpsetusaeg mitme minuti võrra. Tabelis on toodud kala spetsifikatsioonid vaikimisi valitud kaaluväärtustega. Suurema kala valmistamiseks tuleb kindlasti kasutada madalamat temperatuuri. Mitme kala küpsetamisel lähtuge küpsetusaja kindlaksmääramisel kõige raskemast kalast. Kalad peavad olema umbes ühesuurused. Põhireegel: mida suurem kala, seda madalam küpsetustemperatuur ja seda kauem see küpseb. Keerake muus kui ujumisarendis olev kala ümber, kui küpsetusajast on möödunud 1/2.

Märkus: Kasutage ainult rasvakindlat paberit, mis sobib kasutamiseks valitud temperatuuril. Lõigake rasvakindel paber alati sobivasse suurusse. Võtke muud tarvikud küpsetuskambrist välja. Nii saavutate parimad võimalikud küpsetustulemused ja säästate samas kuni 20% energiat.








Kasutatavad kuumutusrežiimid:

-  Neljakuuline kuumahüurežiim
-  Õhuringlusrežiimiga grillimine
-  Grillimine, suur ulatus
-  Mikrolainerežiim

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutusrežiim	Temperatuur °C, grillisäte	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Kala						
Grillitud terve kala, 300 g, näiteks forell	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		170-190	-	20-30
Grillitud terve kala, 300 g, näiteks forell	Traatrest	2		2	90	15-20
Mooritud terve kala, 300 g, näiteks forell	Kaanega küpsetusnõu	1		-	600 360	3 2-7
Grillitud terve kala, 1,5 kg, näiteks lõhe	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		170-190	-	30-40
Grillitud terve kala, 1,5 kg, näiteks lõhe	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		230-250	360	30-40
Mooritud terve kala, 1,5 kg, näiteks lõhe	Kaanega küpsetusnõu	1		-	600 360	10 10-15
Kalafilee						
Paneerimata grillitud kalafilee	Traatrest	2		1*	-	15-25
Paneerimata mooritud kalafilee, 400 g	Kaanega küpsetusnõu	1		-	600 360	4 3-8
Kalalõigud						
Kalalõik, 3 cm paksune**	Traatrest	2		3	-	18-22

* Eelkuumutage seade.

**Lükake alla tasandile 1 universaalpann.

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutus- režiim	Temperatuur °C, grillisäte	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Sügavkülmutatud kala						
Terve kala, 300 g, näiteks forell	Kaanega küpsetusnõu	1		-	600 360	5 7-12
Paneerimata kalafilee	Kaanega küpsetusnõu	1		210-230	-	30-45
Paneerimata kalafilee, 400 g	Kaanega küpsetusnõu	1		-	600	10-15
Gratineeritud kalafilee	Traatrest	2		220-240	-	35-45
Gratineeritud kalafilee, 400 g	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		3	360	15-20
Kalapulgad (pöörake küpsetamise ajal)	Küpsetusplaat	1		220-240	-	15-25
Kalatooidud						
Kalatarrendis, 1000 g	Tarrendisevorm	1		-	360	20-25
* Eelkuumutage seade. **Lükake alla tasandile 1 universaalpann.						

Köögilviljad ja lisandid

Siit leiate teavet selle kohta, kuidas valmistada grillitud köögivilju, kartuleid ja sügavkülmutatud kartulitooteid.

Võtke muud tarvikud küpsetuskambrist välja. Nii tagate parema võimaliku küpsetustulemuse ja säästate energiat.

Toiduvalmistamine koos mikrolainerežiimiga

Kui soovite toitu valmistada koos mikrolainerežiimiga, kasutage alati ahjunõu, mis sobib kasutamises mikrolaineahjus. Kui selle nõu jaoks sobivat kaant ei ole, siis katke nõu taldriku või spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud kilega. Järgige teavet mikrolaineahjus kasutamiseks sobivate nõude kohta. Mõõda nõu põhja laiali laotatud toit küpseb kiiremini kui üksteise otsa kuhjatud toit. Seetõttu lootage toit nõus nii laiali kui võimalik. Teraviljade keetmisel tekib palju vahtu. Seetõttu kasutage kõikide teraviljade (näiteks riisi) valmistamisel sügavat, kaanega ahjunõu. See aitab säilitada toidule iseloomuliku lõhna ja maitse. Nii ei ole sellele vaja lisada niipalju soola ega maitseaineid.

Kui te ei leia tabelist oma toidukogusele sobivaid sätteid, peaksite küpsetusaega pikendada või vähendada vastavalt järgmisele põhireeglile: mitmekordne kogus = mitmekordne küpsetusaeg. Valmistamise ajal segage toitu või pöörake seda 2–3 korda ümber. Pärast soojendamist laske toidul veel 2-3 minutit seista, et see saavutaks ühtlase temperatuuri.

Toidust eraldub ahjunõusse kuumust. Ainult mikrolainerežiimi kasutamisel muutub nõu väga kuumaks.

Tasandid

Kasutage tabelis toodud tasandeid.

Küpsetamine ühel tasandil

Järgige tabelis toodud juhiseid.

Küpsetamine kahel tasandil

Kasutage neljasuunalist kuumaõhurežiimi. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel olevad küpsetised ei pruugi samal ajal valmis saada.

■ Universaalpann: tasand 3

■ Küpsetusplaat: tasand 1

Tarvikud

Kasutage alati sobivaid tarvikuid ja lükake tarvikud õigesti küpsetuskambrisse.

Traatrest

Lükake traatrest seadmesse nii, et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja välimine rööbas on suunaga allapoole.

Universaalpann või küpsetusplaat

Lükake universaalpann või küpsetusplaat ettevaatlikult nii kaugemale seadmesse kui võimalik. Küpsetusplaadi otsast kitsenev serv peab olema suunaga seadme ukse poole.

Rasvakindel paber



Kasutage ainult rasvakindlat paberit, mis sobib kasutamiseks valitud temperatuuril. Lõigake rasvakindel paber alati sobivasse suurusesse.



Soovitavad sätete väärtused























Tabelis on toodud kõige sobivamad kuumutusrežiimid erinevat tüüpi toitudele. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad toidu kogusest, koostisest ja kvaliteedist. Seetõttu on tabelis toodud erinevate sätete vahemikud. Alustage kasutamist madalamatel väärtustel. Madalam temperatuur tagab ühtlasema pruunistumise. Järgmisel korral võib temperatuuri vajadusel suurendada.

Sätete väärtused kehtivad toitude asetamisel külma küpsetuskambrisse. Ahju eelkuumutamisel lüheneb tabelis toodud küpsetusaeg mitme minuti võrra. Kui soovite küpsetamisel kasutada oma retsepte, kasutage viitena tabelis olevat sarnast küpsetist.


Kasutatavad kuumutusrežiimid:

-  Neljasuunaline kuumaõhurežiim
-  Õhuringlusrežiimiga grillimine

-  Grillimine, suur ulatus
-  Mikrolainerežiim

Toit	Tarvikud / k ü psetusn õ ud	Tasand	Kuumutus-režiim	Temperatuur °C, grillis ä te	Mikrolainerežiimi v õ imsus (W)	K ü psetu-saeg (min)
Toored kõogiviljad						
Toored k õ ogiviljad, 250 g*	Kaanega k ü psetusn õ u	1		-	600	8-12
Toored k õ ogiviljad, 500 g*	Kaanega k ü psetusn õ u	1		-	600	12-17
Sügavkülmutatud kõogiviljad						
Spinat, 450 g*	Kaanega k ü psetusn õ u	1		-	600	13-18
Segak õ ogiviljad, 250 g*	Kaanega k ü psetusn õ u	1		-	600	10-14
K õ ogiviljasegu, 500 g*	Kaanega k ü psetusn õ u	1		-	600	15-20
Kõogiviljaroad						
Grillitud k õ ogiviljad	Universaalpann	3		3	-	10-15
Kartulid						
K ü psetatud kartulid, pooleks l õ igatud	Universaalpann	1		160-180	-	45-60
K ü psetatud kartulid, pooleks l õ igatud, 1 kg	Universaalpann	1		200-220	360	15-20
Koorimata terved kartulid, 250 g*	Kaanega k ü psetusn õ u	1		-	600	10-13
Keedetud kartulid, sektoriteks l õ igatud, 500 g**	Kaanega k ü psetusn õ u	1		-	600	13-17
Sügavkülmutatud kartulitõoted						
S ü gavk ü lmutatud r õ sti (Šveitsi kartuliroog)	Universaalpann	2		180-200	-	20-30
T ä idetud kartulit ä skud	Universaalpann	2		200-220	-	18-28
Kroketid (p õ orake k ü psetamise ajal)	K ü psetusplaat	1		210-230	-	15-25
Kartulilaastud (p õ orake k ü psetamise ajal)	K ü psetusplaat	1		200-210	-	20-30
Kartulilaastud, 500 g	Universaalpann	1		250-270	180	15-20
Kartulilaastud, kahel tasandil (p õ orake k ü psetamise ajal)	Universaalpann + k ü psetusplaat	3+1		200-220	-	30-40
Riis						
Pikateraline riis (250 g + 500 ml vett)	Kaanega k ü psetusn õ u	1		-	600	7-9
Pruun riis (250 g + 500 ml vett)	Kaanega k ü psetusn õ u	1		-	180	13-16
Risotto (250 g + 900 ml vett)	Kaanega k ü psetusn õ u	1		-	600	11-13
					180	25-30
					600	12-14
					180	22-27
Teravili						
Kuskuss (250 g + 500 ml vett)	Kaanega k ü psetusn õ u	1		-	600	6-8
Hirss (250 g + 600 ml vett)	Kaanega k ü psetusn õ u	1		-	600	8-10
					180	10-15
Maisijahu (125 g + 500 ml vett)*	Kaanega k ü psetusn õ u	1		-	600	6-8
					180	4-7

Teie jaoks meie köögis katsetatud

Oder (250 g + 750 ml vett)	Kaanega küpsetusnõu	1		-	600	11-13
					180	25-30

Muna

Crème Anglaise kahest munast	Kaanega küpsetusnõu	1		-	360	6-8
------------------------------	---------------------	---	---	---	-----	-----

* Segage küpsetamise ajal üks või kaks korda.

Magustoit

Seadme erinevate programmidega saate valmistada jogurtit ja erinevaid magustoite.

Mikrolaineahjus toidu valmistamisel tuleb alati kasutada kuumakindlaid nõusid, mis sobivad kasutamiseks mikrolaineahjus. Järgige teavet mikrolaineahjus kasutamiseks sobivate nõude kohta. → „Mikrolainerežiim“ lk 17

Kui asetate küpsetusnõu traatrestile, lükake traatrest seadmesse nii, et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja välimine rööbas on suunaga allapoole.

Jogurti valmistamine

Võtke tarvikud ja restid küpsetuskambrist välja. Küpsetuskamber peab olema tühi.

1. Laske 1 liiter piima (3,5%) pliidil temperatuurini 90 °C keema ja jahutage temperatuurini 40 °C. Kõrgpastöriseeritud piima korral piisab kuumutamistest temperatuurini 40 °C.
2. Segage piima hulka 150 g (jahutatud) jogurtit.
3. Valage segu topsidesse või väikestesse purkidesse ja katke need liibuva kilega.
4. Pange topsid või purgid küpsetuskambri põhja ja valmistage tabelis toodud sätteid järgides jogurt.
5. Pärast valmistamist laske jogurtil külmikus jahtuda.

Pulbrist valmistatud vanillipuding

Segage vanillipudingupulber mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas kõrge servaga nõus vastavalt retseptile piima ja suhkruga. Kasutage tabelis toodud sätteid.

Kui piim hakkab kerkima, segage hoolikalt. Korrake seda kaks või kolm korda.

Riisipudingu valmistamine

1. Kaaluge riis ja lisage selle kogusest 4 korda rohkem piima.

2. Valage riis ja piim kõrgesse, mikrolainerežiimis kasutamiseks sobivasse nõusse.

3. Kasutage tabelis toodud sätteid.

4. Kui piim hakkab kerkima, segage hoolikalt ja vähendage mikrolainerežiimi võimsuse sätet, nagu on toodud tabelis.

Segage valmistamise ajal mitu korda.

Kompott

Kaaluge puuviljad mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse nõusse ning lisage iga 100 g kohta supilusikatäis vett. Vastavalt soovile lisage suhkrut ja maitseaineid. Katke nõu kaanega ja kasutage tabelis toodud sätteid.

Segage valmistamise ajal 2-3 korda.

Paismaisi valmistamine mikrolaineahjus:

Kasutage kuumakindlat, lamedat, klaasist ahjunõu, näiteks ahjunõu kaant. Ärge kasutage portselanist ega väga kumeraid taldrikuid.

Asetage paismaisikott küpsetusnõusse nii, et selle sildiga pool on suunaga allapoole. Kasutage tabelis toodud sätteid. Võmalik, et küpsetusaega tuleb sõltuvalt tootest ja selle kogusest reguleerida.

Võtke paismaisikott 1 ½ minuti pärast ahjust välja ning raputage seda, et paismais ära ei kõrbeks. Pärast paismaisi valmistamist puhastage küpsetuskamber.










Hoiatus! Põletusohut!

Ohukindlad pakendid võivad toidu kuumutamisel suure surve all lõhkeda. Järgige alati pakendil olevaid juhiseid. Kasutage toitude küpsetuskambrist väljavõtmiseks alati pajakindaid.

Soovitavad sätete väärtused

Kasutatavad kuumutusrežiimid:

-  Neljasuunaline kuumaõhurežiim
-  Mikrolainerežiim

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutusrežiim	Temperatuur (°C)	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Pulbrist valmistatud vanillipuding*	Kaanega küpsetusnõu	1		-	600	5-8
Jogurt	Uksikud vormid	Küpsetuskambri põhi		40-45	-	8-9 tundi
Riisipuding (125 g + 500 ml piima)*	Kaanega küpsetusnõu	1		-	600 180	10 20-25
Puuviljakompott, 500 g	Kaanega küpsetusnõu	1		-	600	9-12
Paismaisi valmistamine mikrolainerežiimil, 1 kott 100 g**	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		-	600	4-6

* Segage küpsetamise ajal üks või kaks korda. Asetage küpsetusnõusse kinnine kott.

Säästev kuumaõhurežiim – säästke energiat

Toidu valmistamisel saate säästa energiat, kasutades energiasäästlikku kuumaõhurežiimi. Asetage toit tühja küpsetuskambris enne selle kuumutamist. Vastasel juhul ei ole energiakasutus optimeeritud. Hoidke seadme üks toiduvalmistamise ajal alati kinni. Võtke muud tarvikud küpsetuskambrist välja. Nii tagate parema võimaliku küpsetustulemuse ja säästate energiat.

Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid originaaltarvikuid. Need on kohandatud kasutamiseks just selle seadme küpsetuskambris ja töörežiimidega.

Tarvikud

Kasutage alati sobivaid tarvikuid ja lükake tarvikud õigesti küpsetuskambris.

Traatrest

Lükake traatrest seadmesse nii, et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja välimine rööbas on suunaga allapoole.

Universaalpann või küpsetusplaat

Lükake universaalpann või küpsetusplaat ettevaatlikult nii kaugele seadmesse kui võimalik. Küpsetusplaadi otsast kitsenev serv peab olema suunaga seadme ukse poole.

Küpsetusvormid ja ahjunõud

Soovitatav on kasutada tumedaid metallist küpsetusvorme.

Nii säästate kuni 35% energiat.

Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjunõud peegeldavad kuumutamisel.

Sobivamad on emailist, kuumakindlast klaasist või kattega, valatud alumiiniumist valmistatud nõud.

Valgeplekist küpsetusvormide, keraamiliste nõude ja klaasnõude korral on küpsetusaeg pikem ja kook ei pruunistu ühtlaselt.

Rasvakindel paber

Kasutage ainult rasvakindlat paberit, mis sobib kasutamiseks valitud temperatuuril. Lõigake rasvakindel paber alati sobivasse suurusesse.


Soovitatavad sätete väärtused














Siit leiate paljude toitude spetsifikatsioonid.

Temperatuur ja –küpsetusaeg sõltuvad taigna kogusest ja koostisest. Seetõttu on tabelis toodud erinevate sätete vahemikud. Alustage kasutamist madalamatel väärtustel. Madalam temperatuur tagab ühtlasema pruunistumise. Vajadusel seadistage järgmisel korral kõrgem sätte.

Märkus: Kõrgema temperatuuri valimine ei lühenda küpsetusaega. Koogid või väiksed küpsetised küpsevad ainult väljastpoolt ning jäävad seest tooreks.

Kasutatav kuumutusrežiim:

-  Säästev kuumaõhurežiim

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutusrežiim	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Vormikoogid					
Biskviitkook koogivormis	Ümmargune koogivorm	1		140-160	60-80
Puuviljakoogi põhi	Puuviljakoogi vorm	1		140-160	20-40
Biskviitpõhi (2 munast)	Puuviljakoogi vorm	1		150-170	20-30
Biskviitpõhi (3 munast)	Lahtikäiv koogivorm, 26 cm	1		160-170	25-35
Biskviitpõhi (6 munast)	Lahtikäiv koogivorm, 28 cm	1		150-160	50-60
Plaadikoogid					
Purukattega biskviitkook	Küpsetusplaat	1		160-180	20-40
Kuiva kattega muretaignakook	Küpsetusplaat	1		170-180	25-35
Väiksed küpsetised					
Muffinid	Muffinipann	2		160-180	15-30
Väiksed koogid	Küpsetusplaat	1		150-160	25-35
Lehttaignaküpsetis	Küpsetusplaat	2		170-190	25-50
Keedutaignaküpsetis	Küpsetusplaat	1		200-220	35-45
Küpsised	Küpsetusplaat	2		140-160	15-30
Saiakesed	Küpsetusplaat	2		140-150	25-40

Akrüülamiid toiduainetes

Akrüülamiid tekib peamiselt kõrgel temperatuuril kuumutatud teravilja- ja kartulitoodetes nagu

friikartulid, kartulikrõpsud, röstsai, saiakesed, leib, küpsised, piparkoogid, koogikesed.

Nõuanded akrüülamiidi taseme võimalikult väiksena hoidmiseks toiduvalmistamisel

Üldine teave	<ul style="list-style-type: none"> ■ Küpsetage toitu nii vähe kui võimalik. ■ Küpsetage kuldpruuniks, mitte tumepruuniks. ■ Suured paksud toidutükid sisaldavad vähem akrüülamiidi.
Küpsetamine	Ülalt- ja altkuumutus kuni 200 °C. Kuumaõhurežiim kuni 180 °C.
Küpsised	Ülalt- ja altkuumutus kuni 190 °C. Kuumaõhurežiim kuni 170 °C. Muna või munakollane vähendab akrüülamiidi moodustumist.
Ahjukartulid	Laotage õhukese kihina ühtlaselt küpsetusplaadile. Valmistage küpsetusplaadil korraga vähemalt 400 g kartuleid, et need ära ei kuivaks.

Kuivatamine

Neljasuunalise kuumaõhurežiimiga saab toiduaineid suurepäraselt kuivatada. Niimoodi säilib tänu dehüdreerimisele toidu lõhn ja maitse.

Kasutage ainult plekkideta puu- ja köögivilju ja maitsetaimi ning peske need hoolikalt. Katke traatrest rasvakindla paberi või pärgamentpaberiga. Nõrutage puuviljad liigest veest ja kuivatage. Vajadusel lõigake viljad ühesuurusteks kuubikuteks või õhukesteks viiludeks. Pange koorimata puuviljad nõusse, nii et viilutatud pooled on suunaga ülespoole. Jälgige, et puuviljad ega seemned traatrestil üksteist ei kataks.

Riivige köögiviljad ja blanšeerige need. Laske blanšeeritud köögiviljadel kuivada ja laotage need ühtlaselt traatrestile.

Kuivatage maitsetaimed koos varrega. Paigutage maitsetaimed ühtlaselt ja kergelt kuhjatuna traatrestile.

Kasutage kuivatamiseks järgmiseid tasandeid:

- 1 traatrest: tasand 2
- 2 traatrest: tasand 3+1


Väga mahlaseid puu- või köögivilju tuleb mitu korda keerata. Kuivatatud puu- ja köögiviljad tuleb kohe paberilt ära võtta.

Soovitavad sätete väärtused

Tabelis on toodud kõige sobivamad sätted erinevate toiduainete kuivatamiseks. Temperatuur ja –küpsetusaeg sõltuvad kuivatatavate viljade kogusest, niiskusest, küpsusastmest ja paksusest. Mida rohkem kuivatada, seda paremini kuivatatud toiduained säilivad. Mida õhemad viilud, seda kiiremini need kuivavad ja aromaatsamad jäävad. Seetõttu on tabelis toodud erinevate sätete vahemikud.

Kui soovite kuivatada teistsuguseid toiduaineid, kasutage viitena tabelis olevaid sarnaseid toiduaineid.

Kasutatav kuumutusrežiim:

-  Neljasuunaline kuumaõhurežiim

Toit	Tarvikud	Tasand	Kuumutusrežiim	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg tundides
Õunarõngad, 3 mm paksused, 200 g resti kohta	Traatrest	2		80	4-7
Luuviljad (ploomid)	Traatrest	2		80	8-10
Juurviljad (porgandid), riivitud, blanšeeritud	Traatrest	2		80	4-7
Viilutatud seemned	Traatrest	2		60	6-8
Maitsetaimed, pestud	1-2 traatrest	-		60	2-6

Hoidiste valmistamine

Seadmega saab valmistada puu- ja köögiviljahoidiseid.

Hoiatus! Vigastusoh!

Valesti säilitatud hoidisepurgid võivad suure surve all puruneda. Järgige juhiseid.

Purgid

Purgid peavad olema puhtad ja terved. Kasutage ainult kuumakindlaid, puhtaid ja kahjustamata kummirõngaid. Kontrollige sulgureid ja klambreid. Valmistage korraga hoidiseid ainult ühesuurustesse purkidesse ja samadest koostisainetest. Küpsetuskambris mahub korraga kuni kuus ½, 1 või 1 ½-liitrist purki.

Ärge kasutage neist suuremaid ega kõrgemaid purke. Kaaned võivad puruneda.

Purgid ei tohi küpsetuskambris üksteise vastu puutada.

Puu- ja köögiviljade ettevalmistamine

Kasutage ainult kvaliteetseid puu- ja köögivilju. Peske neid hoolikalt.

Koorige puu- ja köögiviljad, eemaldage südamikud ja hakkige viljad sobiva suurusega tükkideks. Täitke purgid viljadega kuni 2 cm ulatuses äärest.

Puuviljad

Valage puuviljadega täidetud purkidesse kuum suhkrusiirup (ligikaudu 400 ml 1-liitri purgi kohta). Ühe liitri vee kohta:

- Ligikaudu 250 g suhkrut magusatele puuviljadele
- Ligikaudu 500 g suhkrut hapudele puuviljadele

Köögiviljad

Valage köögiviljadega täidetud purkidesse kuum keedetud vesi.

Pühkige purkide ääri, sest need peavad olema puhtad. Pange iga purgi peale niiske kummitihend ja kaas. Sulgege purgid klambritega. Asetage purgid

universaalpanni, nii et need üksteise vastu ei puutu. Valage universaalpanni 500 ml kuuma vett (ligikaudu 80 °C). Kasutage tabelis toodud sätteid.

Hoidiste valmistamise lõppetapp **Puuviljad**

Mõne aja pärast hakkavad purkidesse lühikeste ajavahemike tagant moodustuma mullid. Kui kõik purgid on mullitama hakanud, lülitage seade välja. Laske purkidel jahtuda ja võtke need küpsetuskambrist välja.

Köögiviljad


Mõne aja pärast hakkavad purkidesse lühikeste ajavahemike tagant moodustuma mullid. Kui kõik purged on mullitama hakanud, vähendage temperatuuri 120 °C peale ja laske purkidel suletud küpsetuskambris mullitada, nagu on toodud tabelis. Pärast tabelis toodud aja möödumist lülitage seade välja ja kasutage mitu minutit seadme jääkkuumust, nagu on toodud tabelis.





Võtke purgid küpsetuskambrist välja ja asetage need puhtale riidelapile. Ärge pange kuumi purke külmale ega märjale pinnale, sest purgid võivad katki minna. Katke purgid kinni.

Kui purgid on jahtunud, eemaldage klambrid.

Soovitavad sätete väärtused

Sätete tabelis toodud ajad on keskmised väärtused puu- ja köögiviljade säilitamisel. Tegelik aeg sõltub toatemperatuurist, purkide arvust ning puu- ja köögiviljade kogusest, temperatuurist ja kvaliteedist. Spetsifikatsioonid põhinevad 1-liitristel purkidel. Enne seadme välja lülitamist või küpsetusrežiimi muutmist kontrollige, kas purkide sisu mullitab, nagu on ette nähtud. Mullitamine algab ligikaudu 30-60 minuti pärast. Kasutatav kuumutusrežiim:

-  Neljasuunaline kuumaõhurežiim

Toit	Küpsetusnõu	Tasand	Kuumutusrežiim	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Hoidiste valmistamine					
Köögiviljad, näiteks porgandid	1-liitrised purgid	1		160-170	Enne mullide tekkimist: 30-40
				120	Kuni mullide tekkimiseni: 30-40
				-	Jääkkuumus: 30
Köögiviljad, näiteks kurgid	1-liitrised purgid	1		160-170	Enne mullide tekkimist: 30-40
				-	Jääkkuumus: 30
Luuviljad, näiteks kirsid ja ploomid	1-liitrised purgid	1		160-170	Enne mullide tekkimist: 30-40
				-	Jääkkuumus: 35
Puuviljad ja marjad, näiteks õunad ja maasikad	1-liitrised purgid	1		160-170	Enne mullide tekkimist: 30-40
				-	Jääkkuumus: 25

Sulatamine

Kasutage sügavkülmutatud puu- ja köögiviljade, linnuliha, liha, kala ja küpsetiste sulatamiseks mikrolainerežiimi.

Võtke sügavkülmutatud toiduained pakendist välja, pange need mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse nõusse ja asetage nõu traatrestile. Järgige teavet mikrolaineahjus kasutamiseks sobivate nõude kohta. → „Mikrolainerežiim“ lk 17

Lükake traatrest seadmesse nii, et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja välimine rööbas on suunaga allapoole.

Võtke muud tarvikud küpsetuskambriest välja. Nii tagate parema võimaliku küpsetustulemuse ja säästate energiat.

Soovitavad sätete väärtused

Tabelis on antud keskmised ajaväärtused. Tegelikud ajad sõltuvad toiduainete kvaliteedist, sügavkülmutamistemperatuurist (-18 °C) ja koostisest. Tabelis on toodud ajavahemikud.













Seadistage alguses kõige lühem aeg ning vajadusel pikendage seda.

Tihti saavutatakse paremad tulemused mitme etapi kaupa sulatades. Sulatamisetapid on toodud järgmises tabelis üksteise all.








Nõuanne: Soovitav on toiduaineid sügavkülmutada lapiti asetatuna või portsjonite kaupa. Niimoodi sügavkülmutatud toiduained sulavad kiiremini kui plokina sügavkülmutatud. Segage või pöörake toiduaineid sulatamise ajal 1–2 korda. Suuri toidutükke tuleb pöörata mitu korda. Vajadusel saab toidu osadeks jaotada või juba sulanud tükid küpsetuskambriest välja võtta. Pärast sulatamist jätke toiduained veel 10–30 minutiks väljalülitatud seadmesse, nii et need saavutaksid ühtlase temperatuuri.

Nõuanne: Kui toiduainete kogused erinevad tabelis toodust, on abiks järgmine risikareegel: mitmekordne kogus = mitmekordne sulatamisaeg. Kasutatav kuumutusrežiim:

■  Mikrolainerežiim

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutusrežiim	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Leib ja saiakesed					
Leib 500 g	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180 90	3 10-15
Saiakesed	Traatrest	1		180 90	5-10 5-10
Kook					
Mahlastest koostisosadest kook, 500 g	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180 90	5 15-20
Kuivadest koostisosadest kook, 750 g*	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180 90	2 10-15
Liha					
Terve kana, 1,2 kg*	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180 90	10 10-15
Linnuliha tükid, 250 g*	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180 90	3 5-10
Part, 2 kg*	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180 90	10 30-40
Suured lihatükid, näiteks praetükk (toores), 800 g	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180 90	15 10-15
Suured lihatükid, näiteks praetükk (toores), 1 kg*	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180 90	15 20-30
Suured lihatükid, näiteks praetükk (toores), 1,5 kg*	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180 90	15 25-35
Lihatükid või -lõigud, näiteks guljašš (toores liha), 500 g*	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180 90	8 5-10
Segahakkliha, 200 g*	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		90	8-15

* Keerake poole küpsetusaja peal ümber

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutus- režiim	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Segahakkliha, 500 g*	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180	5
				90	10-15
Segahakkliha, 800 g*	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180	10
				90	15-20
Kala					
Terve kala, 300 g*	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180	3
				90	10-15
Kalafilee, 400 g*	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180	5
				90	10-15
Puu- ja köögiviljad					
Marjad, 300 g	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180	5-10
Köögiviljad, 600 g	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180	10
				90	8-13
Muu					
Või sulatamine, 125 g	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		90	7-9

* Keerake poole küpsetusaja möödudes ümber.

Toidu soojendamine mikrolainerežiimis

Mikrolainerežiimis saab toitu soojendada või ühe etapina sulatada ja soojendada.

Võtke valmistoit pakendist välja. Toit soojeneb kiiremini ja ühtlasemalt sellises nõus, mis on ette nähtud mikrolaineahjus kasutamiseks. Toidu erinevate koostisosade soojenemisaeg võib olla erinev.

Mööda nõu põhja laiali laotatud toit küpseb kiiremini kui üksteise otsa kuhjatud toit. Seetõttu laotage toit nõus nii laiali kui võimalik. Ärge kuhjake toitu üksteise otsa.

Pange nõule kaas peale. Nii küpseb toit paremini. Kui selle nõu jaoks sobivat kaant ei ole, siis katke nõu taldriku või spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud kilega.

Segage toitu küpsetamise ajal 2-3 korda ja vajadusel pöörake see ümber. Pärast soojendamist laske toidul veel 1-2 minutit seista, et see saavutaks ühtlase temperatuuri.

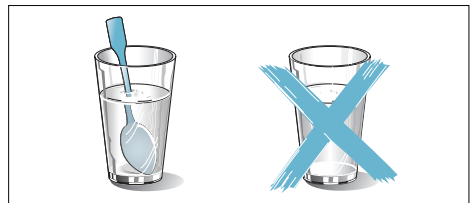
Imikutoidu soojendamisel asetage ilma lutita või kaaneta pudel traatrestile. Kui toit on soe, raputage pudelit või segage selles olevat toitu, et selle temperatuuri kontrollida.

Toidust eraldub ahjunõusse kuumust. Ainult mikrolainerežiimi kasutamisel muutub nõu väga kuumaks.

Nõuanne: Kui toiduainete kogused erinevad tabelis toodust, on abiks järgmine rusikareegel: mitmekordne kogus: mitmekordne küpsetusaeg.

Hoiatus! Põletusoht!

Vedeliku kuumutamisel ei pruugi selle keemaminek nähtav olla. See tähendab, et vedelik jõuab keemistemperatuurini ilma tavapärase aurumullideta pinnal. Isegi väikse vibratsiooni korral võib kuum vedelik järsku üle keeda ja üle ääre loksuda. Pange vedeliku kuumutamisel anumasse alati lusikas. Nii saate aru, millal vedelik on keema läinud.



Ettevaatust!

Sädemete teke: metallesemed – näiteks klaasis olev lusikas – peavad küpsetuskambri seintest ja ukse siseküljest olema vähemalt 2 cm kaugusel. Sädemed võivad ukse siseklaasi pöördumatult kahjustada.

Teie jaoks meie köögis katsetatud

Soovitavad sätete väärtused

Tabelis on toodud kõige sobivamad kuumutusrežiimid erinevat tüüpi jookidele ja toiduainetele.

Tabelis on toodud keskmised väärtused. Tegelikud väärtused sõltuvad kasutatavatest ahjunõudest ning toiduainete kvaliteedist, temperatuurist ja koostisest. Tabelis on toodud ajavahemikud. Seadistage alguses kõige lühem aeg ning vajadusel pikendage seda.

Tabelis antud ajad kehtivad toiduainete asetamisel külma küpsetuskambrisse.















Kui mõne toiduaine kohta andmed puuduvad, siis kasutage suunisenähtavalt tabelis toodud sarnaseid toiduaineid.

Võtke kõik tarvikud, mida ei kasutata, küpsetuskambri välja. Nii tagate parema võimaliku küpsetustulemuse ja säästate energiat.

Pärast kasutamist puhastage küpsetuskamber.

Kasutatav kuumutusrežiim:

■  Mikrolainerežiim

Toit	Küpsetusnõu	Tasand	Kuumutusrežiim	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Jookide soojendamine					
200 ml (segada hoolikalt)	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		1000	1-3
400 ml (segada hoolikalt)	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		1000	2-6
Imikutoidu soojendamine					
Lutipudelid, 150 ml (segada hoolikalt)	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		360	1-3
Köögiljad					
250 g	Kaanega küpsetusnõu	1		600	3-8
Sügavkülmutatud köögiljad					
250 g	Kaanega küpsetusnõu	1		600	8-12
Koorega spinat, sügavkülmutatud tükk, 450 g	Kaanega küpsetusnõu	1		600	11-16
Jahutatud toidud					
Taldrikul eine, 1 portsjon	Kaanega küpsetusnõu	1		600	4-8
Supp, hautis, 400 ml	Kaanega küpsetusnõu	1		600	5-7
Lisandid, näiteks pasta, kartulid, riis	Kaanega küpsetusnõu	1		600	5-10
Küpsetised, 400 g, näiteks lasanje, kartulivorm	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		600	5-10
Sügavkülmutatud toidud					
Taldrikul eine, 1 portsjon	Kaanega küpsetusnõu	1		600	11-15
Supp, hautis, 200 ml (segada hoolikalt)	Kaanega küpsetusnõu	1		1000	2-4
Lisandid, 500 g, näiteks pasta, kartulid, riis	Kaanega küpsetusnõu	1		600	7-10
Küpsetised, 400 g, näiteks lasanje, kartulivorm	Kaanega küpsetusnõu	1		600	11-15

Katseroad

Need tabelid on töötatud välja katseinstituutidele, et hõlbustada seadme kontrollimist.

Kooskõlas standardiga EN 60350 EN -1 IEC 2013 EN 60350-1 EN 201160705 EN 2012607052010 EN 61000-3-3

Küpsetamine

Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või küpsetusvormides olevad küpsetised ei pruugi samal ajal valmis saada.

Küpsetamine kahel tasandil:

- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

Topeltkattega õunakook

Topeltkattega õunakook ühel tasandil:

Asetage tumedat värvi lahtikäivad koogivormid

diagonaalselt üksteise kõrvale.

Biskviitkook (valmistatud kuuma veega)



Biskviitkook (valmistatud kuuma veega) kahel tasandil: Asetage lahtikäivad koogivormid vertikaalselt üksteise otsa traatrestidele.

Märkused

- Sätete väärtused kehtivad toitude asetamisel külma küpsetuskambrisse.
- Järgige tabelis toodud teavet eelkuumutamise kohta. Sätete väärtused kehtivad ilma kiirkuumutuseta.
- Küpsetamisel reguleerige temperatuur alguses kõige madalama esitatud väärtuse peale.

Kasutatav kuumutusrežiim:

-  Neljasuunaline kuumaõhurežiim

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutusrežiim	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Küpsetamine					
Saiakesed	Küpsetusplaat	1		140-150*	25-35
Väiksed koogid	Küpsetusplaat	1		150*	25-35
Väiksed koogid, kahel tasandil	Universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140*	35-45
Biskviitkook (valmistatud kuuma veega)	Lahtikäiv koogivorm, 26 cm	1		160-170**	30-45
Topeltkattega õunakook	Kaks musta ümmargust koogivormi, 20 cm	1		160-170	70-80

* Eelkuumutage seadet 5 minutit, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni .


* Eelkuumutage seadet, ärge kasutage kiirkuumutusfunktsiooni .

Grillimine

Lükake seadmesse alati universaalpann. Vedelik tilgub universaalpannile ja küpsetuskamber jääb puhtam.

Kasutatav kuumutusrežiim:

-  Grillimine, suur ulatus

Toit	Tarvikud	Tasand	Kuumutusrežiim	Grillisäte	Küpsetusaeg (min)
Grillimine					
Prae pruunistamine	Traatrest	3		3	3-6
Lihaburgerid, 12 tk*	Traatrest	2		3	20-30

*Pöörake 2/3 küpsetusaja möödudes ümber.




Teie jaoks meie köögis katsetatud








Toiduvalmistamine mikrolainerežiimis

Mikrolainerežiimis toidu valmistamisel tuleb alati kasutada kuumakindlaid nõusid, mis sobivad kasutamiseks mikrolaineahjus. Järgige teavet mikrolaineahjus kasutamiseks sobivate nõude kohta. → „Mikrolainerežiim“ lk 17
Kui asetate küpsetusnõu traatrestile, lükake

traatrest seadmesse nii, et selle kirjaga „Microwave“ külg on suunaga seadme ukse poole ja välimine rööbas on suunaga allapoole.

Kasutatavad kuumutusrežiimid:

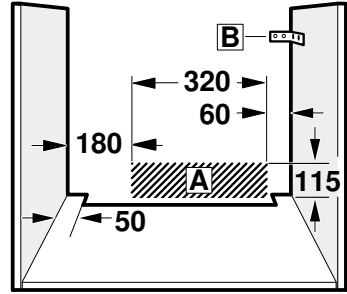
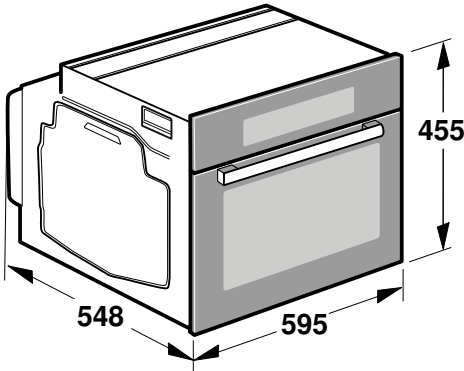
-  Neljasuunaline kuumaõhurežiim
-  Õhuringlusrežiimiga grillimine
-  Mikrolainerežiim

Toit	Tarvikud / küpsetusnõud	Tasand	Kuumutusrežiim	Temperatuur (°C)	Mikrolainerežiimi võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Mikrolainerežiimis sulatamine						
Liha	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		-	180	5
					90	10-15
Mikrolainerežiimis küpsetamine						
Munavaap	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		-	360	20
					180	20-25
Puuviljakook	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		-	600	7-9
Lihakotlet	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		-	600	22-27
Kombineeritud mikrolainerežiimis küpsetamine						
Kartuligratään	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		150-170	360	25-30
Kook	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		190-210	180	12-18
Kana	Ilma kaaneta küpsetusnõu	1		180-200	360	25-35

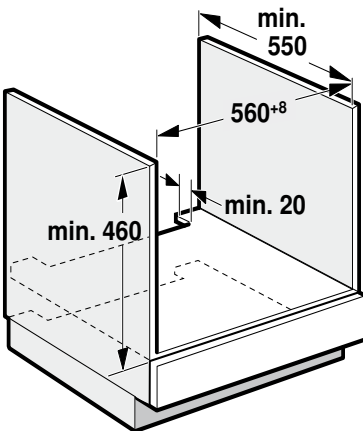


- et Paigaldusjuhend
- lt Montavimo instrukcija
- lv Montāžas instrukcija

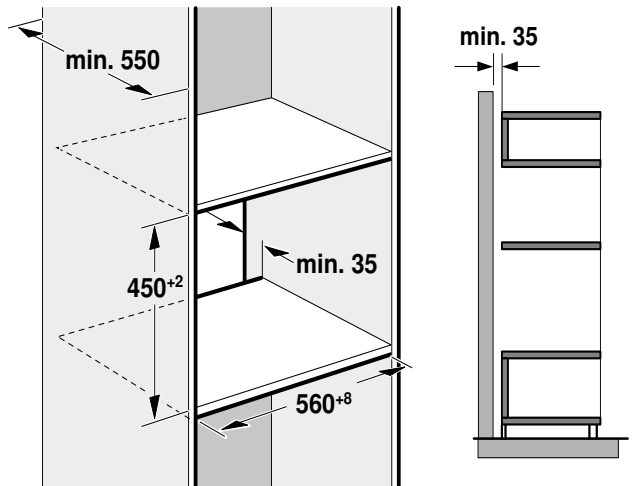
1



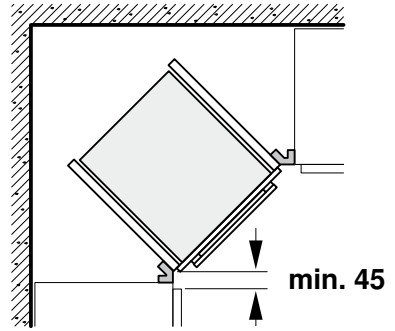
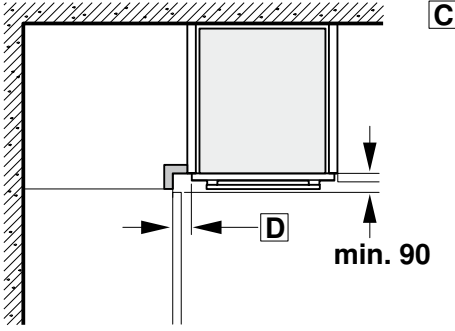
2



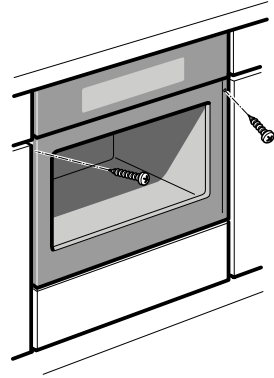
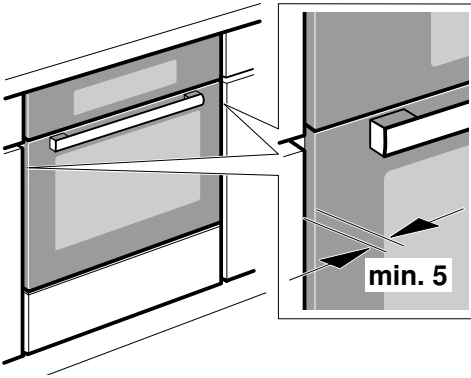
3



4



5



Olulised märkused - joonis 1

- Kapp, millesse seade sisse ehitatakse, peab olema ilma tagaseinata. Sein ja kapi põhja ja/või selle kohal oleva kapi tagaseina vahele peab jääma vähemalt 35 mm.
- Kapi, millesse seade sisse ehitatakse, peab esiküljel olema vähemalt 50 cm² suurune ventilatsiooniväli. Kui külgnev mööbel on ilma ventilatsiooniväli, siis peab külgeinte tagaosa olema 200 cm² suurune ava. Selleks tuleb sokliilist tagasi löigata või paigaldada ventilatsioonirest.
- Ventilatsiooniväljad ja äratõmbeavad ei tohi paikneda varjatult.
- Kontrollige seade pärast pakendist väljavõtmist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamiseks korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.
- Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse, peab taluma temperatuuri kuni 90 °C, külgnev mööbel temperatuuri kuni 70 °C.
- Tehke mööblisse väljalõiked enne seadme kohaleasetamist. Eemaldage laastud, need võivad häirida elektridetailide tööd.
- Lõikevigastuste vältimiseks kandke kaitsekindaid. Paigaldamise ajal ligipääsetavad detailid võivad olla teravate servadega.
- Väljatõmmatava lülitipaneeliga seadmete puhul jälgige, et lülitipaneel ei pöörduks väljatõmbamisel vastu külgnevat mööblit.
- Seadme ühendamiseks ettenähtud pistikupesas peab jääma viirutatud ala **A** piiresse või olema väljaspool ala, kuhu seade sisse ehitatakse.
- Kinnitamata mööbel tuleb sein külge kinnitada standardree nurgikuga **B**.
- Joonistel on mõõtmised toodud millimeetrites.

⚠ Elektrooniliste implantaatide kandjad!

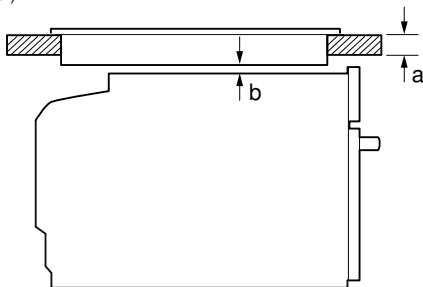
Seade võib sisaldada magnetiteid, mis võivad mõjutada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpe. Seepärast jälgige paigaldamisel, et vahemaa elektroonilistest implantaatidest oleks vähemalt 10 cm.

Seade töötasapinna all - joonis 2

Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjas olema ventileerimisava.

Kinnitage töötasapind kõõgimööbli külge.

Kui seade paigaldatakse pliidiplaadi alla, tuleb kinni pidada järgmistest minimaalsetest mõõtudest (vajaduse korral ka karkassi puhul):



Pliidiplaadi tüüp	a	a	b
	peale asetatud	pinnaga ühetas	
Induktsioonpliidiplaat	42 mm	44 mm	5 mm
Terviklik induktsioonpliidiplaat	48 mm	53 mm	5 mm
Induktsioonpliidiplaat			
Gaaspliidiplaat	37 mm	47 mm	5 mm
Elektripliidiplaat	28 mm	30 mm	2 mm

Vajalikust minimaalsest vahekaugusest **b** tuleneb tööpinnal minimaalne paksus **a**.

Järgige pliidiplaadi paigaldusjuhendit.

Seade ülakapis - joonis 3

Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjad olema ventileerimisava.

Kui ülakapis on lisaks element-tagaseintele täiendav tagasein, tuleb see eemaldada.

Paigalduskõrguse valikul veenduge, et tarvikuid saaks ahjust hõlpsalt välja võtta.

Paigaldusnurka - joonis 4

Et seadme ust oleks võimalik avada, tuleb nurka paigaldamise korral juhinduda mõõtmetest **C** Mõõt **D** sõltub käepideme alla jääva mööbli esikülje paksusest.

Seadme ühendamine vooluvõrku

Seade vastab kaitseastmele 1 ja see tuleb ühendada kaitsejuhiga. Kõikide paigaldustööde tegemisel peab seade olema vooluvõrgust lahutatud.

Seadme ühendamiseks vooluvõrku tuleb kasutada komplekti kuuluvat ühendusjuhet. Ühendage ühendusjuhe seadme tagaküljel olevasse pesa (klõps!).

3 m pikkune ühendusjuhe on saadaval müügiesinduses.

Ühendusjuhet tohib asendada üksnes originaaljuhtmega, mida saab tellida müügiesindusest.

Sisseehitamisel peab olema tagatud puutekaitse.

Kaitsekontakt-pistikuga ühendusjuhe

Seade on valmis vooluvõrku ühendamiseks ja seda tohib ühendada ainult nõuetekohaselt paigaldatud kaitsekontaktiga varustatud pistikupesaga.

Kui pistik ei ole pärast seadme paigaldamist enam ligipääsetav, peab seadme olema kõikidest poolustest lahutatud kaitseeadis, mille kontak vahemik on vähemalt 3mm.

Kaitsekontakt-pistikuta ühendusjuhe

Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja. Ta peab järgima kohaliku elektrivarustusettevõtte eeskirju.

Seade tuleb vooluvõrku ühendada kõikidest poolustest lahutatuna vähemalt 3 mm kontaktiväga lülitit kaudu. Pistikupesas tuleb identifitseerida faasi- ja neutraal- (null-) juhe. Vale ühendamise korral võib seade kahjustuda.

Ühendus tuleb teostada vastavalt ühendusjoonisele. Pinge - vt andmesilti. Ühendusjuhtme sooned ühendada vastavalt värvikoodidele: roheline-kollane = kaitsejuhe (⊕), sinine = (null-) neutraaljuhe, pruun = faasijuhe (välisjuhe).

Üksnes Suurbritannia ja Austraalia puhul:

Ühendada vähemalt 16ampri seadme pistikuga või kasutada 16ampri kaitset.

Üksnes Rootsi, Soome ja Norra puhul

Seadet võib kaitsekontaktiga varustatud süsteemi ühendada ka komplekti kuuluva pistiku kaudu. Pärast paigaldamist peab see olema ligipääsetav. Kui ligipääs ei ole tagatud, tuleb kasutada kõikidest poolustest lahutatud eralduslülitit, mille kontaktiväli on vähemalt 3mm.

Seadme kinnitamine - joonis 5

1. Asetage seade kohale ja seadke õigesti asendisse.

2. Kinnitage seade kruvidega.

Töötasapinna ja seadme vahelist pilu ei tohi lisaliistudega sulgeda.

Külgneva kapi külgeinte külge ei tohi paigaldada kuumuse eest kaitsvaid liiste.

Lahtiühendamine

1. Ühendage seade vooluvõrgust lahti.

2. Keerake lahti kinnituskruvid.

3. Kergitage seadet pisut ja tõmmake täiesti välja.

Svarbūs nurodymai – 1 pav.

- Spintoje, kurioje montuojamas prietaisas, už prietaiso negali būti galinės sienelės. Tarp sienelės ir spintos dugno bei viršuje esančios spintos galinės sienelės turi būti mažiausiai 35 mm atstumas.
- Įmontuojamos spintos priekinėje pusėje turi būti 50 cm² ventiliacijos anga. Naudojant išmontuojamus baldus be išpjovos ventiliacijos angai, galinių sienelių srityje turi būti 200 cm² anga. Tam apjuokite apdailą arba uždėkite ventiliacijos gręteles.
- Negalima uždengti ventiliacijos angos ir oro įsiurbimo angų.
- Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.
- Baldai, į kuriuos montuojamas prietaisas, turi būti atsparūs karščiui iki 90 °C, o priekinės gretimų baldų plokštės – iki 70 °C.
- Angas balde išpjuokite prieš įstatydami prietaisą. Nuvalykite drožles, nes jos gali turėti neigiamos įtakos elektrinėms konstrukcinėms dalims.
- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad neįsijautumėte. Montuojant prieinamų dalių briaunas gali būti aštrios.
- Naudodami prietaisus su pasukamu jungiklių skydeliu atkreipkite dėmesį, kad ištraukiant jungiklių skydelis neatstrenktų į šalia esančius baldus.
- Prietaiso prijungimo lizdas turi būti užbrūkšniuoto ploto **A** srityje arba už korpuso.
- Nepritvirtintus baldus prie sienos pritvirtinkite įprastu kampainiu **B**.
- Paveikslėlyje matmenys pateikti milimetrais.

⚠️ Asmenys, nešiojantys elektroninius implantus!

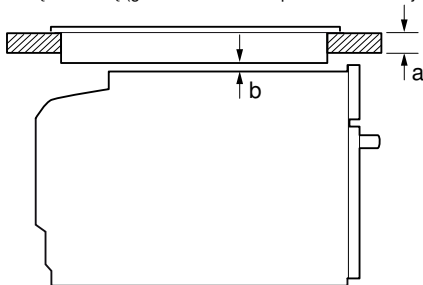
Prietaise gali būti nuolatinis magnetis, kurie gali turėti įtakos elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių ar insulino pumpų, veikimui. Todėl montuojant atstumas nuo elektroninių implantų turi būti mažiausiai 10 cm.

Prietaisas po stalviršiu – 2 pav.

Kad prietaisas vėdinėtųsi, tarpiniame dugne turi būti vėdinimo išpjova.

Stalviršį pritvirtinkite ant įmontuojamųjų baldų.

Prietaisą montuojant po kaitlentę būtina laikytis nurodytų mažiausių matmenų (gali būti taikoma ir apatinei konstrukcijai):



Kaitlentės rūšis	a	a	b
	uždėta	priglaudus prie paviršiaus	
Indukcinė kaitlentė	42 mm	43 mm	5 mm
Viso paviršiaus Indukcinė kaitlentė	48 mm	53 mm	5 mm
Dujinė kaitlentė	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrinė kaitlentė	28 mm	30 mm	2 mm

Kadangi būtina paisyti mažiausio atstumo **b**, mažiausias stalviršio storis yra **a**.

Vadovaukitės kaitlentės montavimo instrukcija.

+Prietaisas aukštoje spintoje – 3 pav.

Kad prietaisas vėdinėtųsi, tarpiniuose dugnuose turi būti vėdinimo išpjova.

Jei aukštoje spintoje yra ne tik elementų galinės sienelės, bet ir dar viena galinė sienelė, ją reikia išimti.

Prietaisą montuokite tik aptariame aukštyje, kad būtų galima lengvai išimti priedus.

Montavimas į kampa – 4 pav.

Kad būtų galima atidaryti prietaiso dureles, montuojant į kampa būtina atsižvelgti į matmenis **C**. Matmenys **D** priklauso nuo baldo priekinės dalies storio po rankena.

Prietaiso prijungimas

Prietaisas atitinka I apsaugos klasę ir gali būti naudojamas tik su apsauginio laido jungtimi.

Atliekant bet kokius montavimo darbus, prietaisui turi būti atjungtas įtampos tiekimas.

Prietaisas gali būti jungiamas tik komplekte esančiu prijungimo laidu. Elektros laidą prijunkite prie prietaiso galinės pusės (turi pasigirsti spragtelėjimas!).

3 m laidą įsigysite klientų aptarnavimo skyriuje.

Jungiamasis laidas gali būti pakeistas originaliu laidu, kurį galima įsigyti klientų aptarnavimo skyriuje.

Įmontuojant turi būti užtikrinta apsauga nuo prisilietimo.

Laidas su kištuku, turinčiu apsauginius kontaktus

Prietaisas gali būti jungiamas tik prie tinkamai įmontuoto kištukinio lizdo su apsauginiu kontaktu.

Jei atlikus montavimo darbus kištukas nepasiekiamas, atsižvelgiant į instaliaciją, būtinas visų polių atjungimo įtaisas, o tarp jo kontaktų atstumas turi būti mažiausiai 3 mm.

Laidas su kištuku, neturinčiu apsauginių kontaktų

Prietaisą prijungti gali tik įgaliotas specialistas. Jis turi vadovautis regiono elektros tiekimo įmonės nustatytomis taisyklėmis.

Prijungimo vietoje ne mažesniu kaip 3 mm atstumu tarp kontaktų turi būti įmontuotas visų polių išjungiamasis kirtiklis. Prijungimo lizde numatykite fazės ir neutralųjį („nulini“) kabelį. Prijungus netinkamai gali būti pažeistos prietaiso dalys.

Junkite tik pagal prijungimo schemą. Įtampa nurodyta duomenų lentelėje. Tinklo prijungimo laido gijas prijunkite pagal spalvų kodus: žalias ir geltonas = apsauginis laidas (⊕), mėlynas = (nulinis) neutralusis laidas, rudas = fazės laidas (išorinis laidas).

Tik Didžiajai Britanijai ir Australijai

Junkite bent 16 A kištuku arba naudokite 16 A saugiklį.

Tik Švedijai, Suomijai ir Norvegijai

Prietaisą prie sistemos galima prijungti ir komplekte esančiu kištuku su apsauginiu kontaktu. Įmontavus jis turi būti laisvai pasiekiamas. Jei taip nėra, būtina vėl įmontuoti visų polių atjungimo įtaisą, atskiriant kontaktus mažiausiai 3 mm.

Prietaiso pritvirtinimas – 5 pav.

1. Prietaisą įstumkite iki galo ir pastatykite per vidurį.

2. Priveržkite prietaisą.

Tarpo tarp stalviršio ir prietaiso negalima uždengti papildomomis lentjuostėmis.

Prie integravimo spintos šoninių sienelių negalima tvirtinti šilumos izoliacijos juostų.

Išmontavimas

1. Atjunkite prietaisą nuo įtampos tiekimo šaltinio.

2. Atlaisvinkite tvirtinimo varžtus.

3. Šiek tiek kilstelėkite prietaisą ir ištraukite.

Svarīgi norādījumi – 1. attēls

- Iebūvējamajam skapim aiz ierīces nedrīkst būt siena. Starp sienu un skapja pamatni vai virs tā esošā skapja aizmugures sienu jābūt vismaz 35 mm attālumam.
- Iebūvējamā skapja priekšpusē jābūt 50 cm² platai ventilācijas atverei. Ja ventilācijas atveres nav, tad pārbūvējamajam mēbeļem jābūt 200 cm² lielam ventilācijas izgriezumam sānu sienu aizmugurē. Izgrieziet vajadzīgo atveri cokolā vai ievietojiet ventilācijas resti.
- Ventilācijas spraugas un ieklūdes atveres nedrīkst aizklāt.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, ja konstatējat transportēšanas laikā izraisītu bojājumus.
- Iebūvētajām mēbeļēm jābūt izturīgām pret 90 °C temperatūru, blakus esošo mēbeļu virsmām – pret 70 °C temperatūru.
- Izzāģēšanas darbus mēbeļēs veiciet pirms ierīces ievietošanas. Notīriet skaidas, jo tās var traucēt elektrisko daļu darbību.
- Lai novērstu sagriešanās risku, lietojiet aizsargcimdus. Montāžas laikā pieejamajām detaļām var būt asas malas.
- Ja ierīcei ir atvāzams noslēgpanelis, jāraugās, lai tas atvāzoties nesadurtos ar blakus esošo mēbeļu daļām.
- Ierīču pieslēgumligzdai jābūt uzstādītai iesvītrotajā laukumā **A** vai ārpus montāžas vietas.
- Nenostiprinātās mēbeles piestipriniet pie sienas ar standarta stūriem **B**.
- Izmēri attēlos ir norādīti milimetros.

△ Personām ar elektriskajiem implantiem!

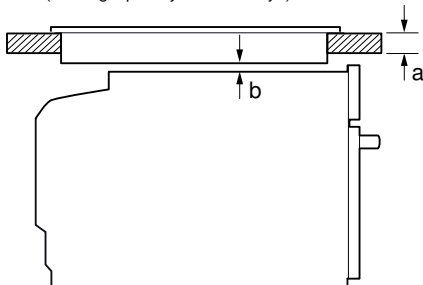
Ierīcē var būt pastāvīgie magnēti, kas var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, sirds ritma stimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību. Tāpēc montāžas laikā ievērojiet vismaz 10 cm attālumu no elektriskajiem implantiem.

Ierīces iebūve zem darba virsmas – 2. attēls

Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.

Piestipriniet darba virsmu pie iebūves mēbeļem.

Ja ierīce iebūvē zem sildvirsmas, jāievēro tālāk norādītie minimālie parametri (atbilstīgi apakšējai konstrukcijai).



Sildvirsmas veids	a	a	b
	iebūvēta uz virsmas	iebūvēta virsmā	
indukcijas sildvirsmā	42 mm	44 mm	5 mm
pilnas virsmas indukcijas sildvirsmā	48 mm	53 mm	5 mm
gāzes sildvirsmā	37 mm	47 mm	5 mm
elektriskā sildvirsmā	28 mm	30 mm	2 mm

Atbilstīgi noteiktajam minimālajam attālumam **b** jāievēro minimālais darba virsmas biezums **a**.

Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācību.

Ierīce augstā skapī – 3. attēls

Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnēs jābūt ventilēšanas spraugai.

Ja augstajam skapim bez pamata aizmugures paneliem ir arī papildu aizmugures panelis, tas ir jānoņem.

Ierīce jāiebūvē tik augstu, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

Iebūvēšana stūrī – 4. attēls

Lai ierīces durvis varētu atvērt, iebūvējot stūrī, ņemiet vērā izmērus **C**. Izmērs **D** ir atkarīgs no mēbeles virsmas biezuma zem roktura.

Ierīces pieslēgšana

Ierīce atbilst aizsardzības 1. klasei, un to atļauts darbināt tikai ar aizsargvada pieslēgumu.

Montāžas darbu laikā ierīcei jābūt atslēgtai no strāvas padeves tīkla.

Ierīci atļauts pieslēgt tikai ar piegādes komplektam pievienoto pieslēguma vadu. Iespraidiet pieslēguma vadu iekārtas aizmugurē (Klikl).

3,0 m garu pieslēguma vadu varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.

Pieslēguma vadu atļauts nomainīt tikai pret oriģinālo vadu, kuru varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā.

Aizsardzība pret pieskaršanos ir jānodrošina montējot.

Pieslēguma vads ar aizsargkontakta spraudni

Ierīci drīkst pievienot tikai atbilstoši instalētai zemējuma kontaktligzdai.

Ja kontaktspraudnis pēc montāžas vairs nav pieejams, instalācijas gaitā jāizveido visu polu sadaļtājs ar kontaktu attālumu vismaz 3 mm.

Pieslēguma vads bez aizsargkontakta spraudņa

Ierīci elektrotīklam drīkst pievienot tikai sertificēts speciālists. Uz speciālistu attiecas vietējā strāvas piegādes uzņēmuma noteikumi. Instalācijā jābūt pieejamam visu polu sadaļtājslēdzim ar vismaz 3 mm kontaktatvērumu. Identificējiet fāzes un neitrālo („nulle”) vadu pieslēguma rozetē. Nepareiza pieslēguma rezultātā ierīci var sabojāt.

Pieslēdziet tikai saskaņā ar pieslēguma shēmu. Spriegumu skatiet tipveida plāksnītē. Strāvas padeves pieslēguma dzīslas ir jāpieslēdz atbilstoši krāsu kodējumam: zaļi dzelteni = aizsargvads (⊕), zils = („nulle”) neitrālais vads, brūns = fāze (ārējais vads).

Tikai Lielbritānijā un Austrālijā

Jāpieslēdz vai jādrošina ar 16 A kontaktspraudni.

Tikai Zviedrijā, Somijā un Norvēģijā

Ierīci var pieslēgt arī ar pievienoto spraudni ar aizsargkontakta sistēmu. Tam jābūt pieejamam pēc iebūvēšanas. Ja tas nav iespējams, instalējot jāizveido visu polu sadales slēdzis ar vismaz 3 mm kontaktatvērumu.

Ierīces nostiprināšana – 5. attēls

1. Pilnībā iebīdīet ierīci vidū.

2. Pieskrūvējiet ierīci.

Spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosegt papildu līstes. Pie iebūvējamā skapja sānu sienām nedrīkst būt siltumizolācijas līstes.

Demontāža

1. Atslēdziet ierīci no strāvas padeves.

2. Atskrūvējiet stiprinājuma skrūves.

3. Nedaudz paceliet ierīci un izvelciet pilnībā ārā

Kallis klient,

Sõltumata teie elukohast on meie klienditeenindus alati teie käeulatuses ja üks meie hooldustehnikute vastutab just teie piirkonna eest.

Meie soovitus teile:

Palun kontrollige enne klienditeenindusse helistamist, kas saate oma seadme töös tekkinud häire kõrvaldamisega iseseisvalt hakkama. Nii hoidute kohustusest maksta hooldustehniku visiidist tulenevat väljakutsetasu. Vastavad nõuanded leiate oma seadme kasutusjuhendist.

Meil on hea meel teid aidata – kiiresti, asjatundlikult ja mõistliku hinnaga!

Meie kvalifitseeritud hooldustehnikud on teie käsutuses igas riigis. Neil on olemas vajalikud originaalvaruosad kõikide seadmete remontimiseks. See säästab aega ja kulutusi.

Rike? See saab kõrvaldatud!





Käesolevas voldikus on toodud klienditeeninduste aadressid ja **telefoninumbrid** riikide kaupa.

Järgnevate andmete edastamisega saate oma probleemi lahendamist veelgi kiirendada.

Palun edastage meile järgnev info:

1. Oma täpne **aadress ja telefoninumber**
2. Täpne **probleemi kirjeldus**
3. **Ostukuupäev**
4. Tootenumber (**E-number**) tüübisildilt
5. Tootmiskuupäev (**FD-number**) tüübisildilt

Seadme tüübisildi näide

E-NR. XYZ1234/00 FD7202	
GUD1442	0 705 144 811
GEFRIERGERÄT 	
DIN 8953	KLASSE N BRUTTOVOLUMEN 134 l NUTZVOLUMEN 113 l
GEFRIERVERMÖGEN 17 Kg/24h	
KOMPRESSOR 220-240 V, 50 Hz 120 W	
KÜLTMITTEL R12 0,140 Kg	
ZUL. BETRIEBSÜBERDRUCK 40/15 bar EIGENSICHER	
 TYP GU 5D 14.1	made in Germany
 	

Vaadake oma seadme kasutusjuhendist, kus asub teie seadme tüübisilt.

Käesolevas voldikus loetletud teeninduskeskused on ette nähtud ainult meie ametlike kohalike edasimüüjate kaudu müüdnud seadmete hooldamiseks ja remontimiseks.

Sellel põhjal püüame me vajadusel hankida varuosi ja sooritada vajalikke remonttöid ka teistes riikides ostetud ning kaudsel teel imporditud seadmetele.

Garantii tingimused

Sellele seadmele antava garantii tingimused määrab kindlaks meie edasimüüja selles riigis, kus seadet müüakse. Täpsemat infot garantii tingimuste kohta saate igal hetkel seadme edasimüüjalt/ kauplusest, kellelt te oma seadme ostsite, või meie ametlikust müügiesindusest teie riigis. Garantiinõuete korral peab esitama ostukviitungi.

EST Eesti / Estonia

TEENINDUSKESKUSED

Tallinn

Türi 5

Tel 627 8730

GSM 512 6655

teenindus@simson.ee

Tartu

Aleksandri 6

Tel 734 4299

Tel 734 4337

GSM 5669 7843

Pärnu

Laine 4

Tel 442 7231

GSM 5661 2104

Võru

Oja 1

Tel 782 1461

Viljandi

Männimäe tee 4

Tel 433 6644

Kuressaare

Tallinna mnt 80A

Tel 453 1627

Narva

Tallinna mnt 6A

Tel 356 0708

GSM 5625 3020