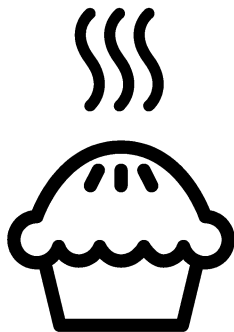


# **beko**

## **Sisseehitatav ahi**

Kasutusjuhend



**BVR35500XMS**

**ET**

285.4602.47/R.AM/25.11.2019/8-6

7768286712

## Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

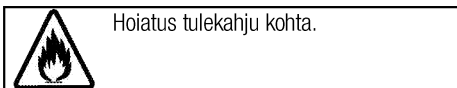
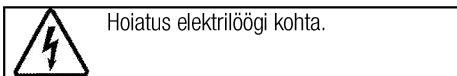
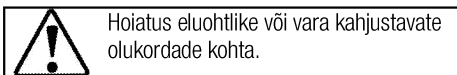
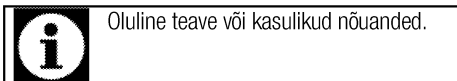
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaege tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

### Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



**1 Olulised hoiatused ning juhised  
ohutuse tagamiseks ja keskkonna  
säätmiseks 4**

Üldine ohutus .....	4
Elektriohutus .....	4
Toote ohutu kasutamine .....	5
Ettenähtud otstarve .....	7
Laste ohutuse tagamine .....	7
Toote kõrvaldamine kasutuselt .....	8
Pakkematerjali kõrvaldamine .....	8

**2 Üldine teave 9**

Ülevaade .....	9
Pakendi sisu .....	10
Tehnilised andmed .....	11

**3 Paigaldamine 12**

Enne paigaldamist .....	12
Paigaldamine ja ühendamine .....	13
Toote kõrvaldamine kasutuselt .....	14

**4 Ettevalmistused 15**

Nõuandeid energia säästmiseks .....	15
Esimene kasutuskord .....	15
Esmane kellaaja sisestamine .....	15
Seadme esmane puhastamine .....	16
Esmane kuumutamine .....	16

**5 Kuidas ahju kasutada 17**

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta .....	17
Elektriahju kasutamine .....	17
Ahju funktsioonid .....	18
Ahju juhtseadme kasutamine .....	21
Küpsetusaegade tabel .....	32
Valmistoitude funktsioonid .....	35
Retseptimenüü retseptid .....	37
Kuidas grilli kasutada .....	43

**6 Hoidmine ja hooldus 46**

Üldine teave .....	46
Juhtpaneeli puhastamine .....	46
Ahju puhastamine .....	46
Ahjuukse eemaldamine .....	47
Ukse siseklaasi eemaldamine .....	48
Ahjuvalgusti piri vahetamine .....	49

**7 Probleemide lahendamine 50**

## **1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks**

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

### **Üldine ohutus**

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatu isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

### **Elektriohutus**

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma

kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates!  
Elektrilöögi oht!
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage pistikut juhtmest tõmmates, vaid hoidke pistikust.
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Kasutamisel ahju tagakülge kuumeneb. Veenduge, et elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
- Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahele ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.

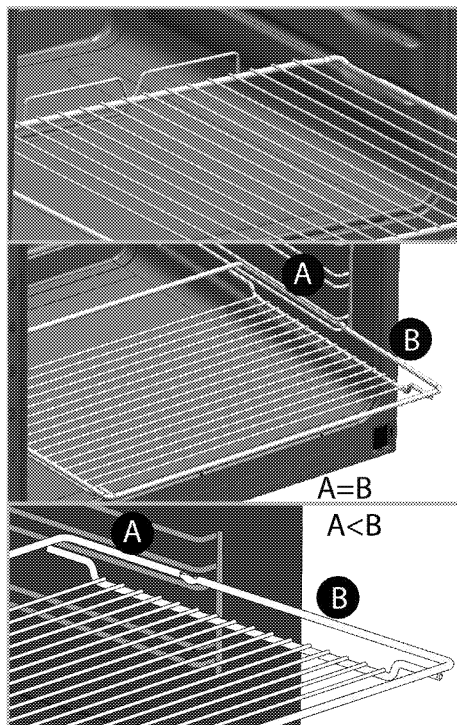
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

### **Toote ohutu kasutamine**

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitusesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb

hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.

- Ärge tõkestage ventilatsiooniasasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärjel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.)  
Traatrest ja ahjuplaadi asetamine siinidele  
Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahele ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiukse klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Uksekäepide ei ole mõeldud käterättide kuivatamiseks. Ärge riputage ahju külge rätikuid, kindaid vms riideesemeid, kui uks on lahti ja grillifunktsioon töötab.
- Toitu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks

kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.

- HOIATUS: Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seadme toitejuhe on pistikust eemaldatud või seade on välja lülitatud - muidu võite saada elektrilöögi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

### **Ettenähtud otstarve**

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- TÄHELEPANU: Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Toodet ei tohi kasutada taldrivate soojendamiseks grillielemendi all, käterätikute ja nõudepesulappide

vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.

- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.
- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

### **Laste ohutuse tagamine**

- HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

## Toote kõrvaldamine kasutuselt

### WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka.

Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikest omavalitsusest.

### RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

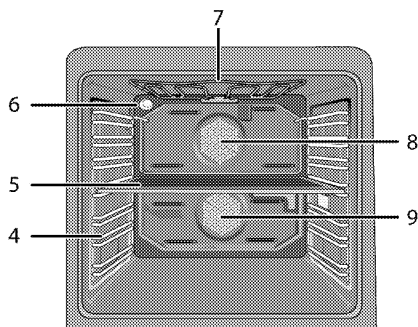
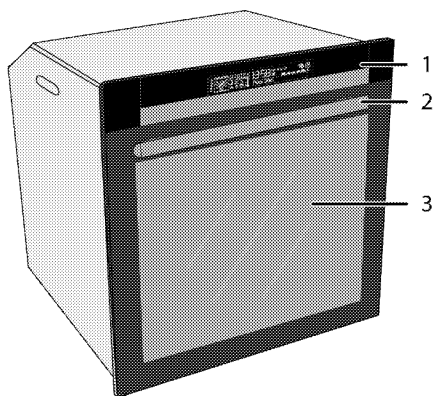
### Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.



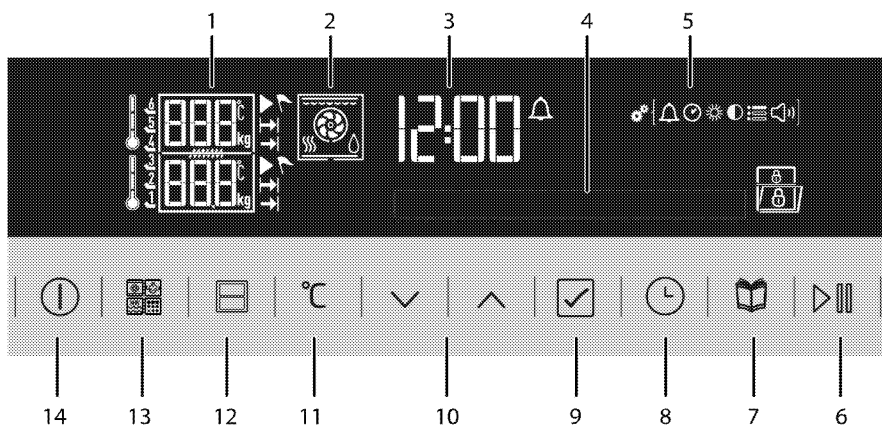
## 2 Üldine teave

### Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Käepide
- 3 Eesuks
- 4 Riiuli asendid
- 5 Keskosa plaat

- 6 Tuli
- 7 Ülemine kuumutuselement
- 8 Ülemise osa ventilatori mootor (pleki taga)
- 9 Alumise osa ventilatori mootor (pleki taga)



- 1 Temperatuuri/kaalu näidu väli
  - 2 Funktsiooninäit
  - 3 Praeguse kellaaja näidu väli
  - 4 Tekstinäidik
  - 5 Sätete menüü tähised
  - 6 Kõrgetemperatuuri alustamise/lõpetamise klahv
  - 7 Retseptimenüü valikuklahv
  - 8 Kellaaja ja seadistuste klahv
  - 9 Kinnitusklahv
  - 10 Üles/alla liikumise klahvid (menüüvalikud) (Menüüvalik)
  - 11 Temperatuuri/kaalu/võimenduse seadmise klahv
  - 12 Ahjuosa valikuklahv
  - 13 Funktsiooni valikuklahv \*
  - 14 Sisse-/väljalülitusklahv
- \* Isepuhastus-, aurutus- ja mikrolainefunktsiooniga ahjudes.

## Pakendi sisu

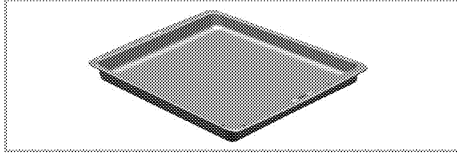


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

### 1. Kasutusjuhend

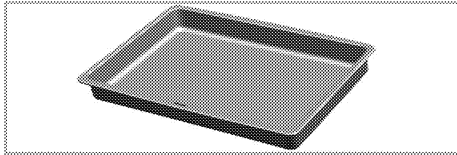
### 2. Harilik plaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



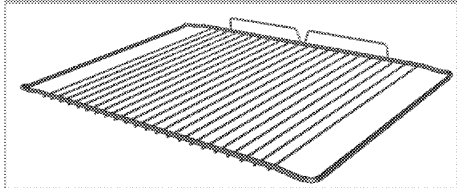
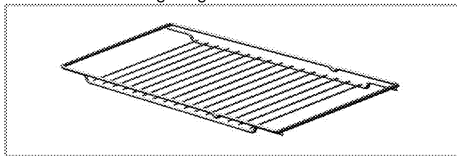
### 3. Sügav ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, suurte praadide, suure veesisaldusega roogade valmistamiseks ja grillimisrasva kogumiseks.



### 4. Traatrest

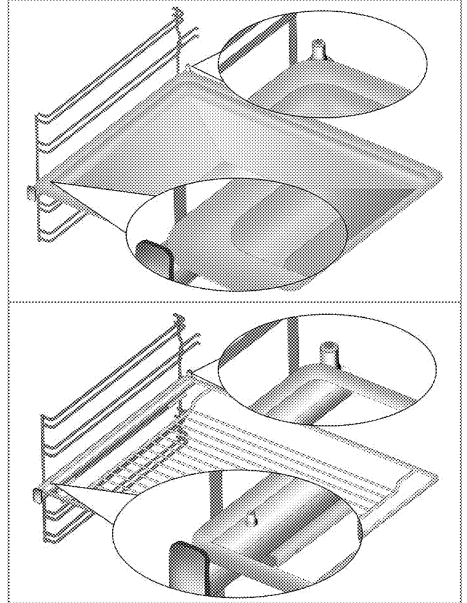
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



### 5. Traatrest ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatrestid hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta.

Kui kasutate küpsetusplaati ja traatrestit teleskoopsiinidega, peavad tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatrestile ja küpsetusplaadi servade vastu.



## Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	3,5 kW
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	**590 või 600 mm/560 mm/min 550 mm
Peamine ahi	<b>Multifunktsionaalne ahi - Kaheosaline ahi</b>
Sisevalgusti	15/25 W
Grilli energiatarve	2.2 kW

# Põhialused: teave elektriühjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).

Energiatõhususe klass määratakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsioon on tootel olemas või mitte. 1 – Ökonoomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Üliaeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.

\*\* Vt Paigaldamine, lk 12.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.



Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.



Tootel olevatel etiketidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

### 3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad violitamatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



**OHT:**

Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.



**OHT:**

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.

Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahele paigaldada riiul.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.



Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.



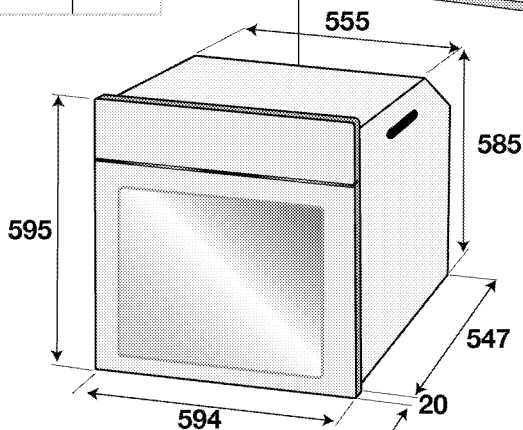
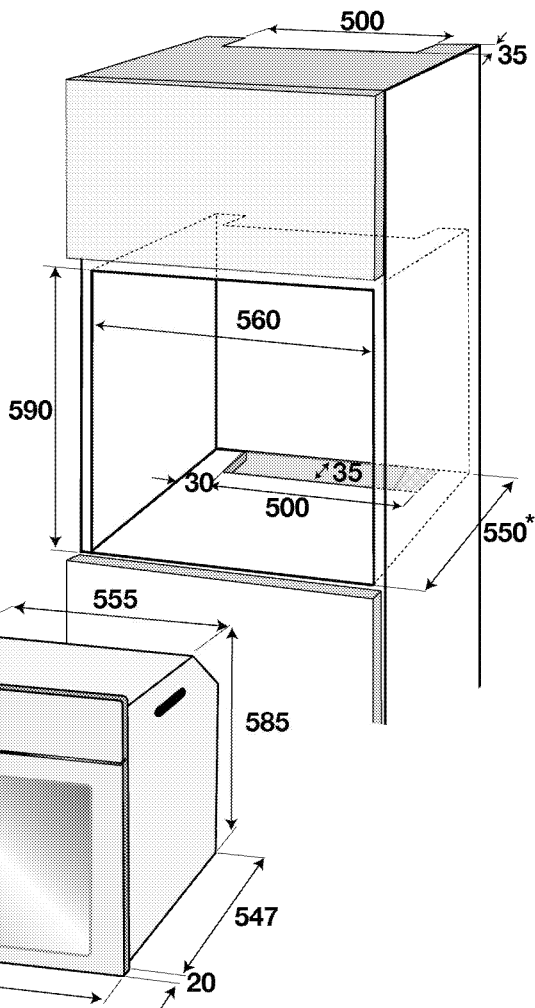
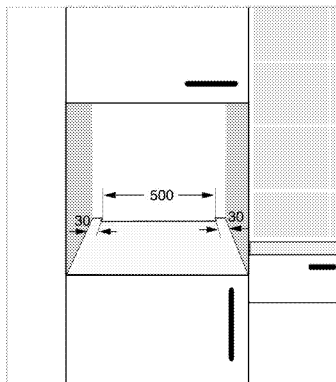
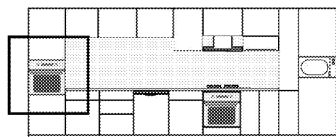
Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



Kui tootel on traadist sangad, lükake need pärast toote nihutamist tagasi külgsentesse.

#### Enne paigaldamist

Seade on mõeldud integreerimiseks kaubandusvõrgus müüdavate köögikappidega. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahele tuleb jätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).



\* min

## Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlike paigalduseeskirjadele.

### Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.



### OHT:

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

**OHT:**

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Tüübisildi vaatamiseks avage eesuks.
- Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.

**OHT:**

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



Toitejuhtme pistik peaks pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (aga mitte paiknema pliidi kohal).

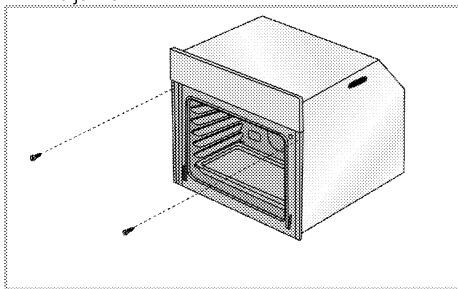


Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemide kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.

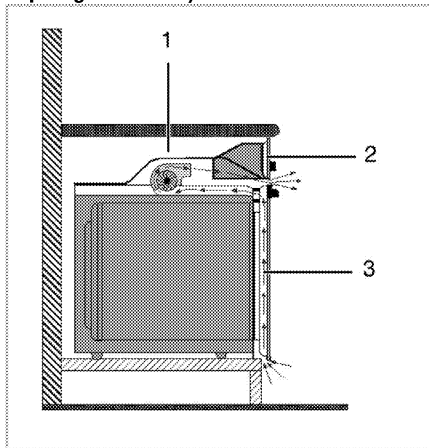
Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

**Toote paigaldamine**

1. Lükake ahi kappi, rihtige otseks ja kinnitage paika, vältides ühtlasi toitejuhtme vigastamist ja muljumist.



Kinnitage ahi joonisel näidatud viisil kahe kruviga. Pärast paigaldamist veenduge, et kruvid on kõvasti kinni ja ahi ei liigu. Kui ahi pole paigaldatud juhiste järgi või kruvid pole piisavalt tugevasti kinni, võib ahi kasutamise ajal ümber kukkuda.

**Jahutusventilaatoriga toodete puhul (Teie tootel ei pruugi seda olla.)**

- 1 Jahutusventilaator
- 2 Juhtpaneel
- 3 Uks

Sisseehitatud jahutusventilaator jahutab nii toote esikülge kui ka kappi, kuhu toode on paigaldatud.



Jahutusventilaator töötab pärast ahju väljalülitamist veel umbes 20–30 minutit. Kui kasutasite küpsetamiseks ahju programmeeritud taimerit, lülitub küpsetusaja lõppedes koos kõigi teiste funktsioonidega välja ka jahutusventilaator.

**Lõppkontroll**

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

**Toote kõrvaldamine kasutiselt**

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikilesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju uste siseküljele papiriba, mis oleks küpsetusplaatidega ühel joonel. Teipige ahju uks külge.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teilsaldamise ajal püsti asendis.



Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

## 4 Ettevalmistused

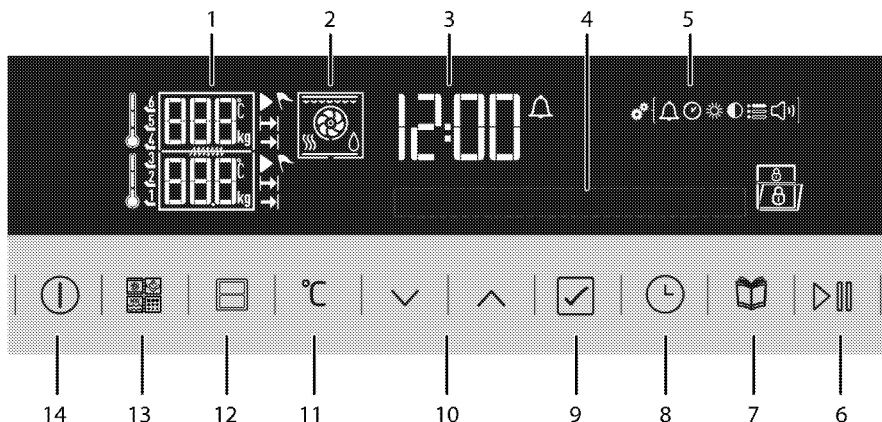
### Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.

### Esimene kasutuskord

#### Esmane kellaaja sisestamine



- 1 Temperatuuri/kaalu näidu väli
  - 2 Funktsiooninäit
  - 3 Praeguse kellaaja näidu väli
  - 4 Tekstinäidik
  - 5 Sätete menüü tähised
  - 6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
  - 7 Retseptimenüü valikuklahv
  - 8 Kellaaja ja seadistuste klahv
  - 9 Kinnitusklahv
  - 10 Üles/alla liikumise klahvid (menüüvalikud) (Menüüvalik)
  - 11 Temperatuuri/kaalu/võimenduse seadmise klahv
  - 12 Ahjuosa valikuklahv
  - 13 Funktsiooni valikuklahv \*
  - 14 Sisse-/väljalülitusklahv
- \* Isepuhustus-, aurutus- ja mikrolainefunktsiooniga ahjudes.

- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.

### Algusaja sisestamine

1. Kui lülitate ahju esimest korda sisse, hakkab vilkuma tunniväli ja sümbol . Näidikul kuvab tekst „Set the current time“ (Seadistage praegune aeg).



2. Määrake klahvide abil tunnivälja väärtus.
3. Tundide kinnitamiseks puudutage .
4. Vilkuma hakkab minitiväli ja tähis . Määrake klahvide abil minitivälja väärtus. Minutite kinnitamiseks puudutage .



» Näidik naaseb ootekvale. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.



### Keele määramine

Keelt saab seadistada ainult siis, kui ahi on ooterežiimil.

1. Puudutage klahvi, kuni näete seadistuste menüüs sümbolit .

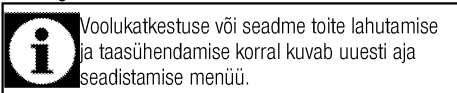


2. Näidikul vilgub sümbol ja kuvab seadistatud keele säte.
3. Soovitud keele valimiseks puudutage .
4. Sätte kinnitamiseks puudutage .

» Näidik naaseb ootekuvale. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

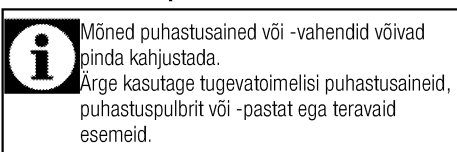
» Kui näidik on selles olekus, töötavad ainult klahvid

ja . Seadistuste menüüs saab teostada kõiki toiminguid.



Voolukatkestuse või seadme toite lahutamise ja taasühendamise korral kuvab uuesti aja seadistamise menüü.

### Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsnaga ja kuivatage lapiga.

### Esmane kuumutamine

Kuumutage toodet umbes 30 minutit ning seejärel lülitage see välja. Selle käigus põlevad ära võimalikud tootmisjäädgid või määrdekihid.



#### HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

### Elektriahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.

### Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt .
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt



Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.



## 5 Kuidas ahju kasutada

### Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



#### HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülg, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.



#### OHT:

Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust võib välja paiskuda auru.

Väljuv aur võib kõrvetada käsi, nägu ja/või silmi.

### Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riilulivahe. Ärge vahetage riilulivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

### Nõuanded röstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas moodsus kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

### Nõuanded grillimiseks

Liha, kala ja linnuliha muutuvad grillimisel kiirelt pruuniks, saavad kena kooriku ja ei muutu kuivaks. Eriti hästi sobivad grillimiseks lapikud tükid, lihavarjad

ja vorstid, aga ka suure veesisaldusega köögiviljad (nt tomatid ja sibulad).

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jääks kuumuti välispiiridest välja.
- Lükake traatriul või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatriulit, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Ahju tuleb lükata küpsetusplaat, mis katab kogu grillimisala. Plaati ei pruugi tootega kaasas olla. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.



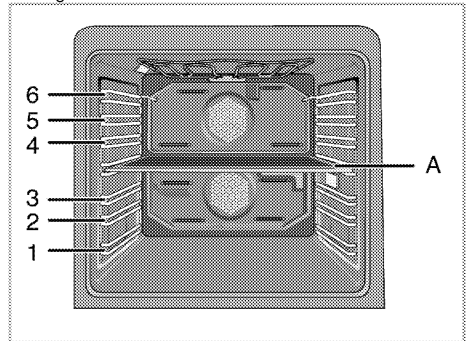
Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.


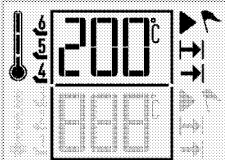

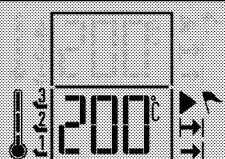

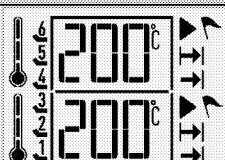

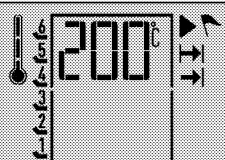
## Elektriahju kasutamine

### Restivahed

Ahjus saab kasutada 6 resti. 3 neist on ahju alaosas ning 3 ülalosas. Lisaks on restivahe ka keskosa plaadi (A) vahes. Ärge küpsetamise ajal sellesse vahesse resti asetage.




Küpsetamiseks saab kasutada ahju 4 eri osa.













	Ülemine osa	Ülemist osa saab kasutada ainult küpsetamiseks. See sobib grillimiseks ja väikeste roogade küpsetamiseks.		Kui ahju ülemine osa on kasutuses, kuvatakse näidikul selle osa temperatuur, restivahed, küpsetamise tähis, ooterežiimi tähis, küpsemisaja tähis ja küpsetamisaja lõpu tähis.
	Alumine osa	Alumist osa saab kasutada ainult küpsetamiseks. See sobib grillimiseks ja keskmise suurusega roogade küpsetamiseks.		Kui ahju ülemine osa on kasutuses, kuvatakse näidikul selle osa temperatuur, restivahed, küpsetamise tähis, ooterežiimi tähis, küpsemisaja tähis ja küpsetamisaja lõpu tähis.
	Alumine ja ülemine osa	Küpsetamiseks saab samaaegselt kasutada nii ahju alumist kui ka ülemist osa. Sel viisil saab küpsetada eri roogasid.		Kui ahju ülemine ja alumine osa on kasutuses, kuvatakse näidikul nende osade temperatuur, restivahed, küpsetamise tähis, ooterežiimi tähis, küpsemisaja tähis ja küpsetamisaja lõpu tähis.
	Suur ahjuosa	Küpsetamiseks saab kasutada suurt ahjuosa. See sobib suurte ja mitmest osast koosnevate roogade küpsetamiseks.		Kui suur ahjuosa on kasutuses, kuvatakse näidikul selle osa temperatuur, restivahed, küpsetamise tähis, ooterežiimi tähis, küpsemisaja tähis ja küpsetamisaja lõpu tähis.


### Ahju funktsioonid


Selles jaotises kirjeldatakse kõiki ahju funktsioone.



Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist. Need funktsioonid on ainult ühe suure ahjuosaga ahjul.


Tähis	Nimetus	Kirjeldus
	Staatiline (ülemine ja alumine kuumutus)	Töötavad nii ülemine kui ka alumine küttekeha. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte alust.
	Alumine kuumutus	Töötab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt.

	Vaikimisi + ventilaator (kuumutus koos ventilaatoriga)	Töötavad ülemine ja alumine küttekeha ning ventilaator (tagaseinas). Kuumutatud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti üle ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte alust.
	Sulatus (ventilaatoriga)	Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.
	Küpsetusventilaator	Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Ventilaatorkuumuti poolt köetud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Enamasti pole eelkuumutus vajalik.
	Ülemine küttekeha + ventilaator (ülemine kuumutus koos ventilaatoriga)	Töötavad ülemine küttekeha ja ventilaator (tagaseinas). Ventilaatoriga jaotub kuum õhk ühtlasemalt kui ainult ülemise kuumutusega.
	Pitsa	Samaaegselt töötavad nii alumine küttekeha kui ka ventilaatorkuumuti (tagaseinas). Sobib pitsa küpsetamiseks.
	Multi "3D" küpsetusrežiim	Samaaegselt töötavad nii ülemine ja alumine küttekeha kui ka ventilaatorkuumuti (tagaseinas). Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte alust.
	Säästugrill	Töötab ainult ahju ülemise küttekeha sisemine osa. Sobib väiksemate ja keskmise suurusega lihatükide grillimiseks.
	Täisgrill	Töötavad ahju ülemise küttekeha sisemine ja välimine osa. Sobib keskmise suurusega lihatükide grillimiseks.
	Grill + ventilaator (grill koos ventilaatoriga)	Töötab ahju ülemine küttekeha, alumine küttekeha ja ventilaator. Kuum õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti üle ahju. Sobib keskmise suurusega lihatükide grillimiseks.
	Soojas hoidmine	Kasutatakse toidu hoidmiseks serveerimistemperatuuril pika aja vältel. Ärge kasutage seda režiimi toidu küpsetamiseks.
	Ökonoomne ventilaatorkuumutus	Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Võrreldes küpsetusfunktsioonidega temperatuurivahemikus 160-220°C saab ventilaatorkuumutust kasutada energia säästmiseks. Küpsetamine võtab mõnevõrra rohkem aega. Selle funktsiooniga seotud küpsetusajad on kirjas tabelis "Ökonoomne ventilaatorkuumutus".
	Madalal temperatuuril küpsetamine	Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib praetud/pruunistatud liha (vasika, lamba, linnu jne) aeglaseks küpsetamiseks avatud anumal madalal temperatuuril. See funktsioon tagab, et liha on mahlane ja pehme. Palun kasutage hügieeninõuetele vastavat liha. Eelpraadige/pruunistage pliidiraual, grillil jms liha välispinnal kuumal pannil. Saate eelpraetud/pruunistatud liha „madalal temperatuuril küpsetamise“ funktsiooniga pikalt küpsetada. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte alust.

Ülemine osa 	Ventilaatorkuumutus Ökonoomne ventilaatorkuumutus Ülemine küttekeha + ventilaator Täisgrill + ventilaator Täisgrill
---	---

Alumine osa 	Sulatus Säästugrill Ventilaatorkuumutus Ökonoomne ventilaatorkuumutus Sulatus Alumine kuumutus
--	---

	Pitsa
Alumine ja ülemine osa 	Ventilator + ventilator Täisgrill + ventilator Sulatus + sulatus Säätugrill + ventilator Ventilator + alumine küttekeha Ventilator + Pitsa
Suur ahjuosa 	Vaikimisi Vaikimisi + ventilator Ventilatorkuumutus Multi (3-D) küpsetusrežiim Pitsa Ülemine küttekeha + ventilator Täisgrill + ventilator Täisgrill Säätugrill Ökonoomne ventilatorkuumutus Alumine kuumutus Soojas hoidmine Madalal temperatuuril küpsetamine Sulatus

 Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg („Cooking Time“) kõigis režiimides peale soojashoidmise („Warm Keeping“) ja madalal temperatuuril küpsetamise („Low Temp. Cooking“) 6 tundi .

Suur ahjuosa

Funktsioon	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahemik (°C)
Vaikimisi	200	40–280
Vaikimisi + ventilator	175	40–280
Ventilaatorkuumutus	180	40–250
Multi (3-D) küpsetusrežiim	205	40–250
Pitsa	210	40–280
Ülemine küttekeha + ventilator	200	40–280
Täisgrill + ventilator	200	40–280
Täisgrill	280	40–280
Säätugrill	280	40–280
Ökonoomne ventilatorkuumutus	180	160–220
Alumine kuumutus	180	40–220
Soojas hoidmine	60	40–100
Madalal temperatuuril küpsetamine	80	50–150
Sulatus	-	-

Ülemine osa

Funktsioon	Soovituslik temperatuur (°C)	Temperatuurivahemik (°C)
Ventilaatorkuumutus	180	40–250
Ülemine küttekeha + ventilator	200	40–280
Täisgrill + ventilator	200	40–280
Täisgrill	280	40–280
Säätugrill	280	40–280
Ökonoomne ventilatorkuumu	180	160–220

### Funktsioonide tabel

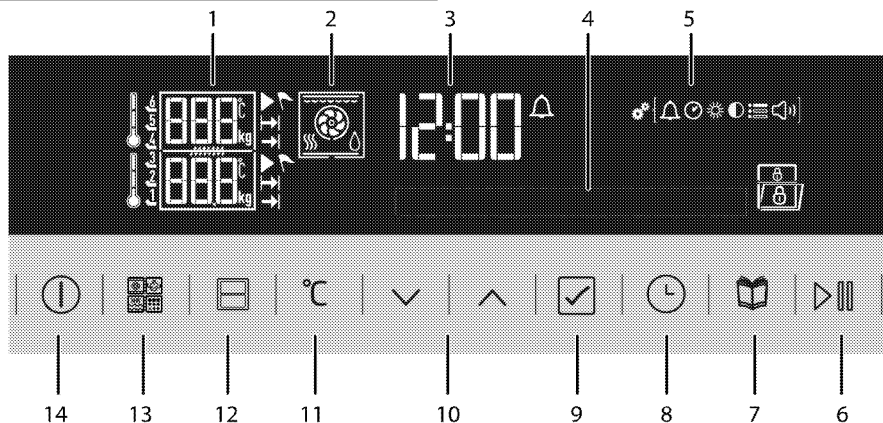
Funktsioonide tabel näitab ahju funktsioone ning vastavaid suurimaid ja väiksemaid temperatuure.

-  Funktsioonid erinevad olenevalt toote mudelist.
-  Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähised.
-  Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.
-  Kellaega ei saa muuta, kui ahi töötab ükskõik millises funktsioonis või kui ahi on programmeeritud poolautomaatseks või automaatseks tööks.
-  Isegi kui ahi pole sisse lülitatud, süttib ahjuukse avamisel ahju tuli.
-  Ohutuse tagamiseks on maksimaalne küpsetusaeg („Cooking Time“) kõigis režiimides peale soojashoidmise („Warm Keeping“) ja madalal temperatuuril küpsetamise („Low Temp. Cooking“) 6 tundi .

tus		
Sulatus	-	-
Alumine osa		
<b>Funktsioon</b>	<b>Soovituslik temperatuur (°C)</b>	<b>Temperatuurivahemik (°C)</b>
Ventilaatorkuumus	180	40–250
Pitsa	210	40–280

Ökonoomne ventilaatorkuumus	180	160–220
Alumine kuumus	180	40–220
Sulatus	-	-

### Ahju juhtseadme kasutamine



- 1 Temperatuuri/kaalu näidu väli
  - 2 Funktsiooninäit
  - 3 Praeguse kellaaja näidu väli
  - 4 Tekstinäidik
  - 5 Sätete menüü tähised
  - 6 Küpsetamise alustamise/lõpetamise klahv
  - 7 Retseptimenüü valikuklahv
  - 8 Kellaaja ja seadistuste klahv
  - 9 Kinnitusklahv
  - 10 Üles/alla liikumise klahvid (menüüvalikud) (Menüüvalik)
  - 11 Temperatuuri/kaalu/võimenduse seadmise klahv
  - 12 Ahjuosa valikuklahv
  - 13 Funktsiooni valikuklahv \*
  - 14 Sisse-/väljalülitusklahv
- \* Isepuhastus-, aurutus- ja mikrolainefunktsiooniga ahjudes.



- 14 Sulatuse sümbol
- 13 Klahviluku sümbol
- 12 Ukse avamise sümbol
- 11 Heleduse sätte sümbol
- 10 Helitugevuse sätte sümbol
- 9 Keelesätte sümbol
- 8 Lihatermomeetri sümbol \*


\* Varieerub olenevalt toote mudelist.

### Ahju kasutamine üheosalisena






#### Manuaalne režiim

Manuaalses režiimis kasutamisel töötab ahj pärast funktsiooni ja temperatuuri valimist küpsetusajast sõltumatu. Küpsetusaja lõpus ei lülitu ahj automaatselt välja. Kasutaja peab ise küpsetamise lõpetama.

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahj ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaage.

1. **Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.**
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi  kaks sekundit.

#### Näidiku sümbolid:

-  Kiirkuumutuse (võimendus) sümbol
-  Küpsemisaja sümbol
-  Küpsetusaja lõpu sümbol
-  Märguande sümbol
-  Ooterežiimi sümbol
-  Küpsetamise sümbol
-  Praeguse aja sümbol
-  Seadistuste sümbol
-  Soojashoidmise sümbol

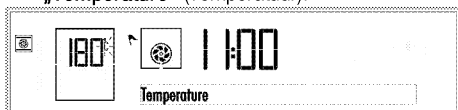
3. Kui ahi lülitatakse sisse, kuvatakse suure ahjuosa küpsetamisfunktsiooni.



4. Valige sobiv küpsetusfunktsioon, puudutades klahve .



5. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord . Näidikul vilgub sümbol ja kuvab tekst „Temperature” (Temperatuur).



6. Määrake soovitud temperatuur klahvidega . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks klahvi .

7. Võimenduse sätte aktiveerimiseks vajutage klahvi kaks korda. Näidikul kuvab hoiatusteade „Booster passive” (Võimendus välja lülitatud) ja sümbol .

8. Võimenduse sätte aktiveerimiseks vajutage klahvi või . Näidikul kuvab hoiatusteade „Booster active” (Võimendus aktiivne) ja sümbol . Sätte kinnitamiseks puudutage .

Võimendi sätte määramisel töötab ahi kuni seadistatud temperatuuri saavutamiseni maksimumvõimsusel. Seadistatud temperatuuri saavutamisel sümbol kaob. Võimendi säte on aktiivne funktsioonidel, millel kuvatakse , kui nuppu puudutatakse kaks korda.

9. Pange toit ahju ja sulgege uks.  
10. Kui küpsetusfunktsioon ja temperatuuri väärtused sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit klahvi . Küpsetamine algab ja näidikule ilmub teade „Cooking” (Küpsetamine).



» Ahi kuumeneb eelseatud temperatuurini.

Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli kõik segmendid sisse.

Kui ahjuuks avatakse, ilmub näidikule hoiatus „Door open” (Uks on lahti) ja/või sümbol .

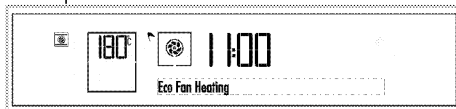
11. Kui küpsetis on valmis, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti klahvi kaks sekundit.



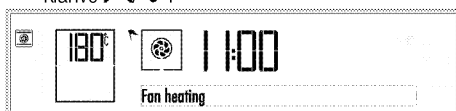
### Poolautomaatne töörežiim

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg. Poolautomaatses töörežiimis saate ise seada aega, mille vältel ahi töötab (küpsemisaega).

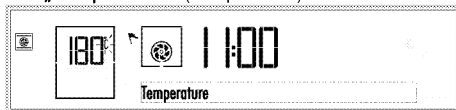
1. **Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.**
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi kaks sekundit.
3. Kui ahi lülitatakse sisse, kuvatakse suure ahjuosa küpsetamisfunktsiooni.



4. Valige sobiv küpsetusfunktsioon, puudutades klahve .











5. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord . Näidikul vilgub sümbol ja kuvab tekst „Temperature” (Temperatuur).



6. Määrake soovitud temperatuur klahvidega . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks klahvi .
7. Võimenduse sätte aktiveerimiseks vajutage klahvi kaks korda. Näidikul kuvab hoiatusteade

„Booster passive” (Võimendus välja lülitatud) ja sümbol .

8. Võimenduse sätte aktiveerimiseks vajutage klahvi  või . Näidikul kuvab hoiatusteade „Booster active” (Võimendus aktiivne) ja sümbol . Sätte kinnitamiseks puudutage .

 Võimendi sätte määramisel töötab ahi kuni seadistatud temperatuuri saavutamiseni maksimumvõimsusel. Seadistatud temperatuuri saavutamisel sümbol  kaob. Võimendi sätte on aktiivne funktsioonidel, millel kuvatakse  kui nuppu  puudutatakse kaks korda.

9. Küpsetusaja valimiseks vajutage üks kord klahvi , et kerida tekstinäidikule „Cook time” (Küpsetusaeg). Samal ajal vilgub sümbol .





10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage klahve  ja sätte kinnitamiseks puudutage klahvi . Kui küpsetusaeg on määratud, jääb tähis  püsivalt põlema.



11. Pange toit ahju ja sulgege uks.

12. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit klahvi . Küpsetamine algab ja näidikule ilmub teade „Cooking” (Küpsetamine).






» Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jääb sellele temperatuurile kuni valitud küpsetusaja lõpuni.

 Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli  kõik segmendid sisse.

 Kui ahjuuks avatakse, ilmub näidikule hoiatus „Door open” (Uks on lahti) ja/või sümbol .

13. Pärast küpsetamise lõppu ilmub näidikule teade „Enjoy your meal” (Head isul!) ja „Press start to continue” (Jätkamiseks vajutage alustamise klahvi) ja kõlab märguandesignaali.
14. Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.


15. Kui tahate, et ahi töötaks edasi, vajutage kaks sekundit klahvi . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

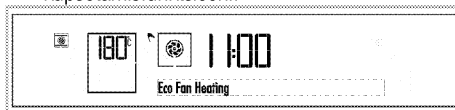
 Kui soovite katkestada poolautomaatse programmi pärast selle seadistamist, peate nullima küpsetusaja. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, puudutades klahvi .

### Täisautomaatne töörežiim

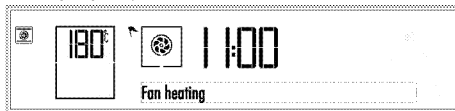
Täisautomaatse töörežiimis saate määrata küpsetusaja ja küpsetusaja lõpu.

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaage.

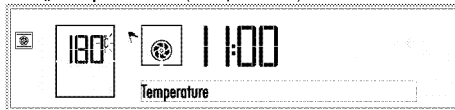
1. **Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.**
2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi  kaks sekundit.
3. Kui ahi lülitatakse sisse, kuvatakse suure ahjuosa küpsetamisfunktsiooni.









4. Valige sobiv küpsetusfunktsioon, puudutades klahve .






5. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord . Näidikul vilgub  sümbol ja kuvab tekst „Temperature” (Temperatuur).

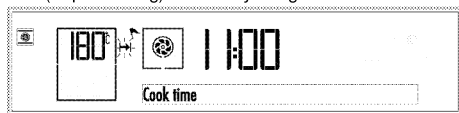







6. Määrake soovitud temperatuur klahvidega . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks klahvi .
7. Võimenduse sätte aktiveerimiseks vajutage klahvi  kaks korda. Näidikul kuvab hoiatusteade „Booster passive” (Võimendus välja lülitatud) ja sümbol .
8. Võimenduse sätte aktiveerimiseks vajutage klahvi  või . Näidikul kuvab hoiatusteade „Booster

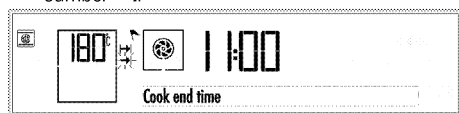
active" (Võimendus aktiivne) ja sümbol . Sätte kinnitamiseks puudutage .




 Võimendi sätte määramisel töötab ahi kuni seadistatud temperatuuri saavutamiseni maksimumvõimsusel. Seadistatud temperatuuri saavutamise sümbol  kaob. Võimendi sätte on aktiivne funktsioonidel, mille kuvatakse , kui nuppu °C puudutatakse kaks korda.

9. Küpsetusaja valimiseks vajutage üks kord klahvi , et kerida tekstinäidikule „Cook time” (Küpsetusaeg). Samal ajal vilgub sümbol .





10. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage klahve  ja sätte kinnitamiseks puudutage klahvi . Kui küpsetusaeg on määratud, jääb tähis  püsivalt põlema.
11. Küpsetusaja lõpu määramiseks vajutage korduvalt klahvi , kuni tekstikuvale ilmub „Cook end time” (Küpsetusaja lõpp). Samal ajal vilgub sümbol .





12. Sobiva küpsetusaja lõpu määramiseks puudutage klahve  ja sätte kinnitamiseks puudutage klahvi. Kui küpsetusaja lõpp on määratud, kuvatakse  püsivalt.
13. Pange toit ahju ja sulgege uks.
14. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur, küpsetusaja kestus ja lõpu-aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit klahvi .



» Näidikule ilmub teade „Stand by” (Ootel). Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades määratud küpsetusaja lõpust küpsetuse kestuse.

15. Küpsetamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim, ahi kuumeneb määratud temperatuurini ja näidikule ilmub teade „Cooking” (Küpsetamine). Ahi jääb sellele temperatuurile küpsetusaja lõpuni. Küpsemise ajal põleb teatud aega ahju tuli.

 Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli  kõik segmendid sisse.

 Kui ahjuuks avatakse, ilmub näidikule hoiatus „Door open” (Uks on lahti) ja/või sümbol .

16. Pärast küpsetamise lõppu ilmub näidikule teade „Enjoy your meal” (Head isu!) ja „Press start to continue” (Jätkamiseks vajutage alustamise klahvi) ja kõlab märguandesignaal.
17. Märguandesignaali valigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.
18. Kui tahate, et ahi töötaks edasi, vajutage kaks sekundit klahvi . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.


 Kui soovite katkestada täisautomaatse programmi pärast selle seadistamist, peate nullima küpsetusaja. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, puudutades klahvi .


### Ainult ahju ülemise või alumise osa kasutamine Manuaalne režiim

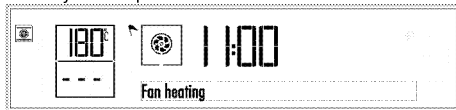
Manuaalses režiimis kasutamisel töötab ahi pärast funktsiooni ja temperatuuri valimist küpsetusajast sõltumatult. Küpsetusaja lõpus ei lülitu ahi automaatselt välja. Kasutaja peab ise küpsetamise lõpetama.

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kella-aeg.


1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.

 Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahi üheosalise ahju töörežiimis.

2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi  kaks sekundit.
3. Kui ahi lülitatakse sisse, kuvatakse ülemise ahjuosa küpsetamisfunktsiooni.

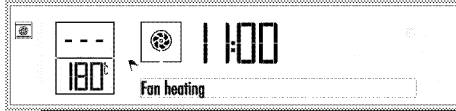



4. Ahju alumise osa aktiveerimiseks puudutage üks kord .


Aktiivse ahjuosa kõrval kuvab sümbol . Temperatuuri määramise ja küpsetuse alustamise

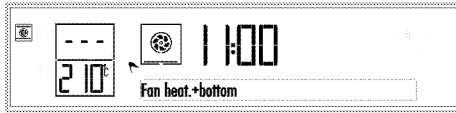


toimingud on nii ahju alumise kui ülemise osa korral sarnased. (Joonistel kujutatakse valituna alumist ahjuosa.)

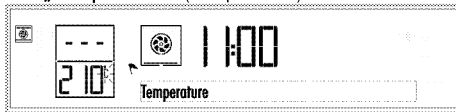





**i** Kui puudutate klahvi , aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

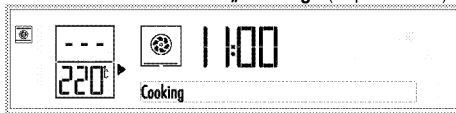
5. Valige sobiv küpsetusfunktsioon, puudutades klahve .




6. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord  $^{\circ}\text{C}$ . Näidikul vilgub  $^{\circ}\text{C}$  sümbol ja kuvab tekst „Temperature” (Temperatuur).





7. Määrake soovitud temperatuur klahvidega . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks klahvi .
8. Pange toit ahju ja sulgege uks.
9. Kui küpsetusfunktsioon ja temperatuuri väärtused sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit klahvi . Küpsetamine algab ja näidikule ilmub teade „Cooking” (Küpsetamine).



» Ahi kuumeneb eelseatud temperatuurini.

**i** Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli  kõik segmendid sisse.

**i** Kui ahjuuks avatakse, ilmub näidikule hoiatus „Door open” (Uks on lahti) ja/või sümbol .

10. Kui küpsetis on valmis, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti klahvi  kaks sekundit.




**i** Kui küpsetamiseks kasutatakse ainult alumist või ülemist osa, ärge asetage kasutamata osasse esemeid, kuna ka see osa soojeneb.

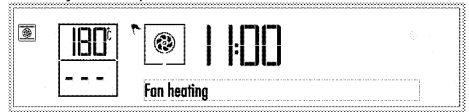
### Poolautomaatne töörežiim

Poolautomaatses töörežiimis saate ise seada aega, mille vältel ahi töötab (küpsemisaega). Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaage.


1. Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.

**i** Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahi üheosalise ahju töörežiimis.


2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi  kaks sekundit.
3. Kui ahi lülitatakse sisse, kuvatakse ülemise ahjuosa küpsetamisfunktsiooni.



4. Ahju alumise osa aktiveerimiseks puudutage üks kord .

Aktiivse ahjuosa kõrval kuvab sümbol . Temperatuuri määramise ja küpsetuse alustamise toimingud on nii ahju alumise kui ülemise osa korral sarnased. (Joonistel kujutatakse valituna alumist ahjuosa.)



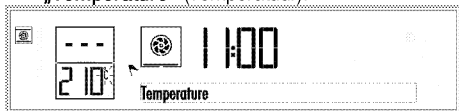
**i** Kui puudutate klahvi , aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

5. Valige sobiv küpsetusfunktsioon, puudutades klahve .



6. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord  $^{\circ}\text{C}$ .

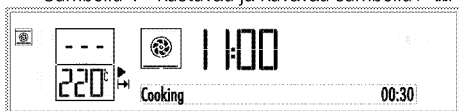
Näidikul vilgub °C sümbol ja kuvab tekst „Temperature” (Temperatuur).



- Määrake soovitud temperatuur klahvidega . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks klahvi .
- Küpsetusaja valimiseks vajutage üks kord klahvi , et kerida tekstinäidikule „Cook time” (Küpsetusaeg). Samal ajal vilgub sümbol .



- Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage klahve ja sätte kinnitamiseks puudutage klahvi . Kui küpsetusaeg on määratud, jääb tähis püsivalt põlema.
- Pange toit ahju ja sulgege uks.
- Kui küpsetusfunktsioon ja temperatuuri väärtused sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit klahvi . Küpsetamine algab ja näidikule ilmub „Cooking” (Küpsetamine). Sümbolid kustuvad ja kuvavad sümbolid .



» Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jääb sellele temperatuurile kuni valitud küpsetusaja lõpuni.

Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli kõik segmendid sisse.

Kui ahjuuks avatakse, ilmub näidikule hoiatus „Door open” (Uks on lahti) ja/või sümbol .

- Pärast küpsetamise lõppu ilmub näidikule teade „Enjoy your meal” (Head isul!) ja „Press start to continue” (Jätkamiseks vajutage alustamise klahvi) ja kõlab märguandesignaali.
- Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.
- Kui tahate, et ahi töotaks edasi, vajutage kaks sekundit klahvi . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

Kui küpsetamiseks kasutatakse ainult alumist või ülemist osa, ärge asetage kasutamata osasse esemeid, kuna ka see osa soojeneb.

Kui soovite katkestada poolautomaatse programmi pärast selle seadistamist, peate nullima küpsetusaja. Soovi korral võite ahju ka välja lülitada, puudutades klahvi .

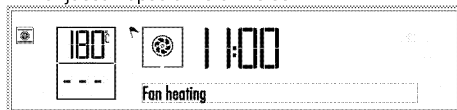
### Täisautomaatne töörežiim

Täisautomaatses töörežiimis saate määrata küpsetusaja ja küpsetusaja lõpu. Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

- Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.

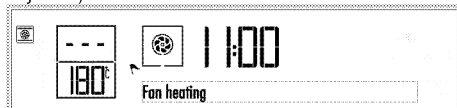
Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahi üheosalise ahju töörežiimis.

- Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi kaks sekundit.
- Kui ahi lülitatakse sisse, kuvatakse ülemise ahjuosa küpsetamisfunktsiooni.



- Ahju alumise osa aktiveerimiseks puudutage üks kord .

Aktiivse ahjuosa kõrval kuvab sümbol . Temperatuuri määramise ja küpsetuse alustamise toimingud on nii ahju alumise kui ülemise osa korral sarnased. (Joonistel kujutatakse valituna alumist ahjuosa.)

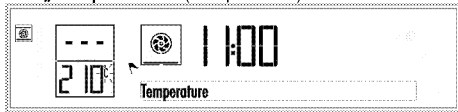


Kui puudutate klahvi , aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

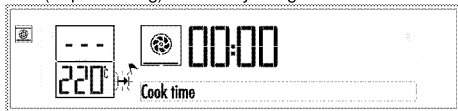
- Valige sobiv küpsetusfunktsioon, puudutades klahve .



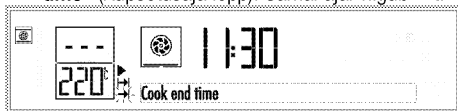
6. Kui soovite muuta temperatuuri, puudutage temperatuurinäidiku avamiseks üks kord . Näidikul vilgub sümbol ja kuvab tekst „Temperature” (Temperatuur).



7. Määrake soovitud temperatuur klahvidega . Jõudes vajaliku väärtuseni, puudutage temperatuuri kinnitamiseks klahvi .
8. Küpsetusaja valimiseks vajutage üks kord klahvi , et kerida tekstinäidikule „Cook time” (Küpsetusaeg). Samal ajal vilgub sümbol .



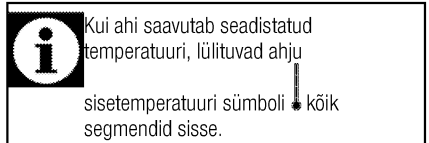
9. Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage klahve ja sätte kinnitamiseks puudutage klahvi . Kui küpsetusaeg on määratud, jääb tähis püsivalt põlema.
10. Küpsetusaja lõpu määramiseks vajutage korduvalt klahvi , kuni tekstikuvale ilmub „Cook end time” (Küpsetusaja lõpp). Samal ajal vilgub .



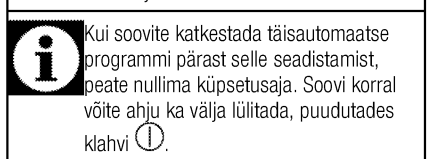
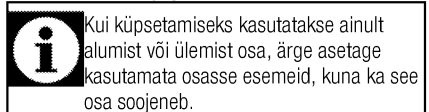
11. Sobiva küpsetusaja lõpu määramiseks puudutage klahve ja sätte kinnitamiseks puudutage klahvi. Kui küpsetusaja lõpp on määratud, kuvatakse püsivalt.
12. Pange toit ahju ja sulgege uks.
13. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur, küpsetusaja kestus ja lõpuuag sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit klahvi .

» Näidikule ilmub teade „Stand by” (Ootel). Ahju taimer arvutab automaatselt välja küpsetamise algusaja, lahutades määratud küpsetusaja lõpust küpsetuse kestuse.

14. Küpsetamise algusaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim, ahi kuumeneb määratud temperatuurini ja näidikule ilmub teade „Cooking” (Küpsetamine). Ahi jääb sellele temperatuurile küpsetusaja lõpuni. Küpsemise ajal põleb teatud aega ahju tuli.



15. Pärast küpsetamise lõppu ilmub näidikule teade „Enjoy your meal” (Head isu!) ja „Press start to continue” (Jätkamiseks vajutage alustamise klahvi) ja kõlab märguandesignaal.
16. Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.
17. Kui tahate, et ahi töötaks edasi, vajutage kaks sekundit klahvi . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

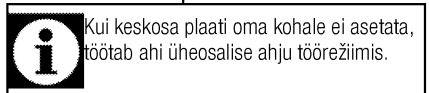


## Ahju ülemise ja alumise osa korraga kasutamine

### Manuaalne režiim



Manuaalse režiimis kasutamisel töötab ahi pärast funktsiooni ja temperatuuri valimist küpsetusajast sõltumatu. Küpsetusaja lõpus ei lülitu ahi automaatselt välja. Kasutaja peab ise küpsetamise lõpetama. Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

1. **Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.**

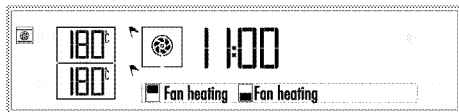


2. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi kaks sekundit.
3. Kui ahi lülitatakse sisse, kuvatakse ülemise ahjuosa küpsetamisfunktsiooni.




 Kui puudutate klahvi  aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

4. Mõlema osa aktiveerimiseks puudutage kaks korda klahvi . Kummagi ahjuosa kõrval kuvatakse sümbolit .

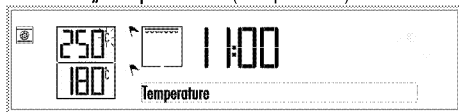






5. Puudutage klahve  , et valida mõlema ahjuosa tarbeks mõeldud funktsioonide hulgest sobiv küpsetusfunktsioon. Näiteks ülemises osas grillimiseks ja alumises osas küpsetise valmistamiseks võite valida grilli ja ventilaatori teoga funktsiooni.

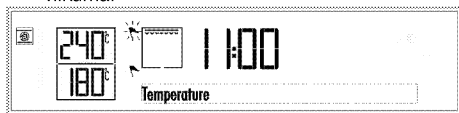
Pärast funktsiooni valimist saab kummagi ahjuosa jaoks eraldi seadistada sätteid „**Temperature**” (Temperatuur) ja „**Cook time**” (Küpsetusaeg). Nende sätete aktiivse küpsetusosa  sümbol hakkab vilkuma.



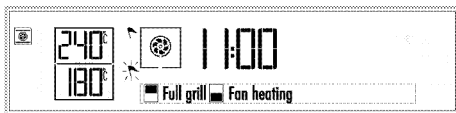
6. Kui soovite muuta ülemise ahjuosa temperatuuri, puudutage ülemise ahjuosa temperatuuri kuvamiseks üks kord klahvi . Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilgub sümbol  ja kuvab tekst „**Temperature**” (Temperatuur).



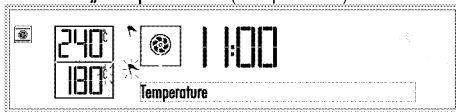
7. Määrake soovitud temperatuur klahvidega . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks .  süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa  sümbol hakkab vilkuma.








8. Alumise ahjuosa temperatuuri muutmiseks puudutage klahvi , et aktiveerida alumise osa temperatuurinäidik. Alumise osa  sümbol hakkab vilkuma.



9. Alumise ahjuosa temperatuurinäidu kuvamiseks puudutage üks kord nuppu . Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilgub sümbol  ja kuvab tekst „**Temperature**” (Temperatuur).







10. Määrake soovitud temperatuur klahvidega . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks .  süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa  sümbol hakkab vilkuma.


 Kui soovite ülemise ja alumise osa korraga kasutamise ajal muuta temperatuuri sätet, ei saa erinevus kahe osa vahel ületada 80 °C, kuna ühe osa temperatuur mõjutab ka teist osa.

11. Pange toit ahju ja sulgege uks.  
12. Kui küpsetusfunktsioon ja temperatuuri väärtused sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit klahvi . Küpsetamine algab ja näidikule ilmub „**Cooking**” (Küpsetamine). Sümbolid  kustuvad ja kuvavad sümbolid .



 Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümboli  kõik segmendid sisse.

 Kui ahjuuks avatakse, ilmub näidikule hoiatus „**Door open**” (Uks on lahti) ja/või sümbol .

13. Kui küpsetis on valmis, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti klahvi  kaks sekundit.



### Poolautomaatne töörežiim

Poolautomaatses töörežiimis saate ise seada aega, mille vältel ahi töötab (küpsemisaega).

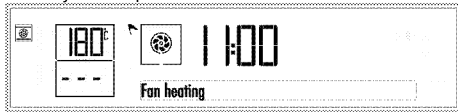
Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaage.

1. **Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.**



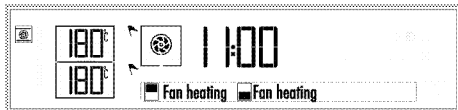
Kui keskosa plaati oma kohale ei asetata, töötab ahi üheosalise ahju töörežimis.

- Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi kaks sekundit.
- Kui ahi lülitatakse sisse, kuvatakse ülemise ahjuosa küpsetamisfunktsiooni.



Kui puudutate klahvi , aktiveeritakse järgemööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa.

- Mõlema osa aktiveerimiseks puudutage kaks korda klahvi . Kummagi ahjuosa kõrval kuvatakse sümbolit .

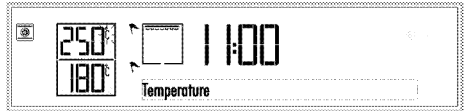


- Puudutage klahve ja , et valida mõlema ahjuosa tarbeks mõeldud funktsioonide hulgest sobiv küpsetusfunktsioon. Näiteks ülemises osas grillimiseks ja alumises osas küpsetise valmistamiseks võite valida grilli ja ventilaatori teoga funktsiooni.

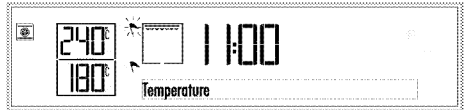
Pärast funktsiooni valimist saab kummagi ahjuosa jaoks eraldi seadistada sätteid „**Temperature**” (Temperatuur) ja „**Cook time**” (Küpsetusaeg). Nende sätete aktiivse küpsetusosa sümbol hakkab vilkuma.



- Kui soovite muuta ülemise ahjuosa temperatuuri, puudutage ülemise ahjuosa temperatuuri kuvamiseks üks kord klahvi . Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilgub sümbol ja kuvab teksti „**Temperature**” (Temperatuur).



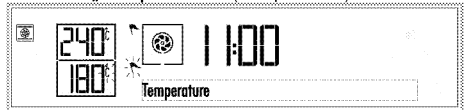
- Määrake soovitud temperatuur klahvidega ja . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks . süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa sümbol hakkab vilkuma.



- Alumise ahjuosa temperatuuri muutmiseks puudutage klahvi , et aktiveerida alumise osa temperatuurinäidik. Alumise osa sümbol hakkab vilkuma.



- Alumise ahjuosa temperatuurinäidu kuvamiseks puudutage üks kord nuppu . Valitud ahjuosa temperatuurinäidikul vilgub sümbol ja kuvab teksti „**Temperature**” (Temperatuur).



- Määrake soovitud temperatuur klahvidega ja . Soovitud väärtuseni jõudmisel puudutage temperatuuri kinnitamiseks . süttib püsivalt ja aktiivse küpsetusosa sümbol hakkab vilkuma.



Kui soovite ülemise ja alumise osa korraga kasutamise ajal muuta temperatuuri sätet, ei saa erinevus kahe osa vahel ületada 80 °C, kuna ühe osa temperatuur mõjutab ka teist osa.

- Aktiveeritud alumise ahjuosa küpsetusaja kuvamiseks puudutage üks kord klahvi , et kerida tekstinäidikule „**Cook time**” (Küpsetusaeg). Samal ajal vilguvad ja sümbolid.



- Sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage klahve ja ja sätte kinnitamiseks puudutage

klahvi . Kui küpsetusaeg on määratud, kuvatakse näidikul püsivalt sümbolid .

- Ülemise ahjuosa küpsetusaja valimiseks aktiveerige esmalt see osa, puudutades . Ülemise osa sümbol hakkab vilkuma. Seejärel puudutage üks kord klahvi , et kerida tekstinäidikule „Cook time“ (Küpsetusaeg). Samal ajal vilguvad sümbolid.
- Ülemisele osale sobiva küpsetusaja määramiseks puudutage klahve ja sätte kinnitamiseks puudutage klahvi . Kui ülemise osa küpsetusaeg on määratud, kuvatakse näidikul püsivalt sümbolid .
- Pange toit ahju ja sulgege uks.
- Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks kaks sekundit klahvi . Küpsetamine algab ning sümbolid kustuvad ja kuvavad sümbolid .

Tekstinäidiku lõpus kuvab määratud küpsetusaeg. Siin näete järelejäanud küpsetusaega.



» Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jääb sellele temperatuurile kuni lühikese küpsetusaja lõpuni.

Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, lülituvad ahju sisetemperatuuri sümbolid kõik segmendid sisse.

Kui ahjuukse avatakse, ilmub näidikule hoiatus „Door open“ (Uks on lahti) ja/või sümbol .

- Lühikese küpsetusaja lõpus ilmub näidikule teade „Enjoy your meal“ (Head isu!) ja „Press start to continue“ (Jätkamiseks vajutage alustamise klahvi) ja kõlab märguandesignaali.
- Kui küpsetusaeg on lõppenud, võtke toit ahjust välja. Ahjuukse sulgemisel jätkub küpsetamine selles ahjuosas, mille küpsetusaeg oli pikem.
- Pika küpsetamise lõpus ilmub näidikule teade „Enjoy your meal“ (Head isu!) ja „Press start to continue“ (Jätkamiseks vajutage alustamise klahvi) ja kõlab märguandesignaali.
- Märguandesignaali vaigistamiseks puudutage mis tahes klahvi. Ahi lülitub automaatselt välja.
- Kui tahate, et ahi töötaks edasi, vajutage kaks sekundit klahvi . Ahi jätkab küpsetamist määramata tähtajaga.

Kui soovite katkestada poolautomaatse programmi pärast selle seadistamist, peate nullima küpsetusaja. Soovi korral võtke ahju ka välja lülitada, puudutades kaks sekundit klahvi .

## Elektriahju väljalülitamine

Ahju väljalülitamiseks puudutage klahvi 2 sekundit.

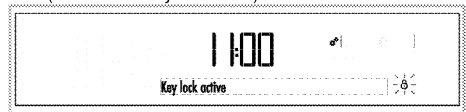
## Klahviluku kasutamine

Ahju kasutamist saab tõkestada klahviluku funktsiooni sisselülitamisega.

Klahvilukku saab kasutada siis, kui ahi on ooterežiimis.

## Klahviluku sisselülitamine

- Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvatakse „Keylock passive“ (Klahvilukk välja lülitatud).



» Tähis vilgub.

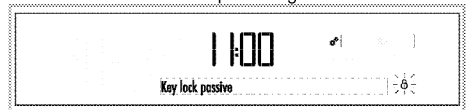
- Klahviluku aktiveerimiseks puudutage üks kord klahvi . Klahvilukk lülitatakse sisse ja näidikul kuvatakse „Key lock active“ (Klahvilukk aktiivne). Sümbol jätkab vilkumist.
- Sätte kinnitamiseks puudutage .

» Tekst kustub ja sümbol vilgub pidevalt.

Kuni klahviluku funktsioon on sisse lülitatud, ei saa kasutada ahju muid klahve peale klahvide .

## Klahviluku väljalülitamine

- Klahviluku väljalülitamiseks puudutage üks kord sümbolit . Näidikule ilmub teade „Key lock passive“ (Klahvilukk välja lülitatud).
- Sätte kinnitamiseks puudutage .



» Klahvilukk lülitatakse välja ja sümbol kaob näidikult.

## Kella kasutamine märguande funktsioonid

Seadme kella saab kasutada mis tahes hoiatuse või meeldetuletuse jaoks küpsetusprogrammist sõltumatult.

Märguandekell ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata.

Märguandekell hakkab helisema, kui etteantud aeg on läbi.



Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

### Märguande määramine.



1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi , kuni näidikule ilmub sümbol . Sümbol hakkab vilkuma.
2. Puudutage soovitud aja määramiseks klahve ja kinnitamiseks puudutage klahvi . Sümbol jääb pärast märguandeaja määramist põlema.
3. Pärast märguande aja möödumist kõlab märguandesignaali.
4. Märguandesignaali katkestamiseks vajutage suvalist klahvi.

### Märguande tühistamine.

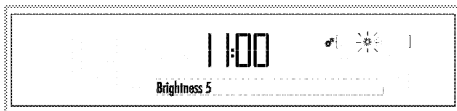
1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvab sümbol .
2. Puudutage klahvi , kuni näidikul kuvatakse „00:00“ , ja puudutage sätte kinnitamiseks klahvi .

» Märguande tühistatakse ja sümbol kustub.

### Heleduse määramine

Heledust saab seadistada ainult siis, kui ahi on ooterežiimil.

1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi , kuni näidikule ilmub „**Brightness**“ (Heledus). Sümbol hakkab vilkuma.



2. Valikus on 5 heledusastet: 1, 2, 3, 4 ja 5. Soovitud taseme valimiseks puudutage klahve .
3. Sätte kinnitamiseks puudutage .



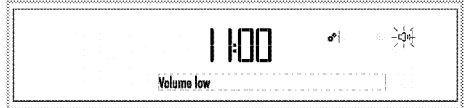
Ahju väljalülitamisel heledusaste väheneb, et säästa elektrit. Ahju sisselülitamisel taastub määratud tase.

» Näidik naaseb ootekuvale. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

### Helitugevuse määramine

Helitugevust saab seadistada ainult siis, kui ahi on ooterežiimil.

1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvab sümbol . Näidikul vilgub sümbol.



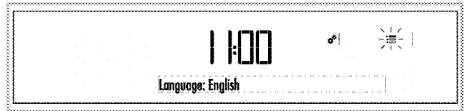
2. Valikus on 2 helitugevust: „**Volume low**“ (Madal helitugevus) ja „**Volume high**“ (Kõrge helitugevus). Soovitud taseme valimiseks puudutage klahve .
3. Sätte kinnitamiseks puudutage .

» Näidik naaseb ootekuvale. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

### Keele määramine

Keelt saab seadistada ainult siis, kui ahi on ooterežiimil.

1. Puudutage klahvi, kuni näete seadistuste menüüs sümbolit .



2. Näidikul vilgub sümbol ja kuvab seadistatud keele sätte.
  3. Soovitud keele valimiseks puudutage .
  4. Sätte kinnitamiseks puudutage .
- » Näidik naaseb ootekuvale. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

### Praeguse kellaaja seadistamine

Praegust kellaega saab seadistada ainult siis, kui ahi on ooterežiimil. Kui soovite muuta algsel häälestamisel määratud kellaega, tehke järgmist.

1. Puudutage lühikeste vahedega korduvalt klahvi , kuni näidikul kuvab „**Set current time**“ (Seadistage praegune aeg). Näidikul hakkavad vilkuma tunniväli ja sümbol .



2. Määrake klahvide abil tunnivälja väärtus.
3. Sätte kinnitamiseks puudutage .
4. Vilkuma hakkab minutiväli ja tähis . Määrake klahvide abil minutivälja väärtus. Minutite kinnitamiseks puudutage .



» Näidik naaseb ootekuvale. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

1:00

## Suure ahjuosaga ahi Küpsetamine ja röstimine



Kui näete ahjuukse avamisel ukse klaasil olevaid küpsetamispunäiteid, siis pidage silmas, et need on ettenähtud suure ahjuosa jaoks.



1. siiniks loetakse ahju **alumist** riiulivahet.











### Küpsetusaegade tabel



Tabelis esitatud ajad on mõeldud orientiiriks. Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelistustest.












Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Silini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil	Üks plaat	Harilik plaat*		3	175	25 ... 35
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		2	180	40 ... 50
Vaiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	25 ... 35
	2 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 3-Harilik plaat* 5-Küpsetusplaat*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	30 ... 40
	2 plaati	1-26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadil**		1 - 4	150	25 ... 35
Küpsised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		3	175	25 ... 30
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Taignatooted	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	30 ... 40
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	25 ... 35
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Juuretis	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	35 ... 45
	2 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasanje	Üks plaat	Klaasist/metallist kandiline vorm traatrestil**		2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200 ... 220	15 ... 20



	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	10 ... 15
Biifsteek (suur tükk) / praad	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakirts (pajaroo)	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max seejärel 190	70 ... 90
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	25 min 250/max seejärel 190	70 ... 90
Kanapraad (1.8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	60 ... 80
	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5-5 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.  
\* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.  
\*\* Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

### Ainult alumine osa Küpsetamine ja röstimine

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Silni asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		1	175	40 ... 50
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		2	150	35 ... 45
	2 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	150	35 ... 45
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõelduga ümmargune tordivorm traatrestil**		1	150	25 ... 35
Küpsised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 plaati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	165	35 ... 40
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*		2	190	35 ... 45
Pitsa	Üks plaat	Harilik plaat*		1	200	10 ... 15
Kanapraad (1.8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (tükeldatud)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		2	200	20 ... 30

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.  
\* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.  
\*\* Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

### Ainult ülemine osa Küpsetamine ja röstimine

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatrest**		4	175	40 ... 50
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		4	150	35 ... 45
Küpsised	Üks plaat	Küpsetusplaat*		4	170 ... 180	35 ... 45
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*		4	190	35 ... 45
Kanapraad (1.8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		4	15 min 250/max seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (tükeldatud)	Üks plaat	Harilik plaat*		4	25 min 250/max seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		5	200	20 ... 30

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

\* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

\*\* Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

### Ökonoomne ventilaatorsoojendus

Ärge muutke küpsetustemperatuuri, kui seade on alustanud tööd Ökonoomne ventilaatorsoojendus režiimis.

Ärge avage ust, kui seade töötab Ökonoomne ventilaatorsoojendus režiimis.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*	3	160	25 ... 35
Küpsised	Üks plaat	Harilik plaat*	3	200	30 ... 35
Taignatooted	Üks plaat	Harilik plaat*	3	200	40 ... 45
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*	3	200	40 ... 45

\* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

### Küpsetustabel testtoitudele (Suure ahjuosaga ahi)

Selle küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN 60350-1, et riiklikel kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida

1. siiniks loetakse ahju alumist riulivahet.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Murekook	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	2 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat*		1-3	140	20 ... 30
	3 plaati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1-3-5	140	25 ... 35
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	25 ... 35
	2 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 5-Harilik plaat*		1-5	150	25 ... 35
	3 plaati	1-Sügav ahjuplaat* 3-Harilik plaat* 5-Küpsetusplaat*		1-3-5	150	30 ... 45
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõduga ümmargune tordivorm		2	150	30 ... 40

	2 plaati	traatrestil** 1-26 cm läbimõõduga ümarmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga ümarmargune tordivorm küpsetusplaadil**		1 - 4	150	25 ... 35
Õunapirukas	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümarmargune must metallist nõu traatrestil**		2	180	55 ... 65
	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümarmargune must metallist nõu traatrestil**		3	180	50 ... 60
	2 plaati	1-20 cm läbimõõduga ümarmargune must metallist nõu traatrestil** 3-20 cm läbimõõduga ümarmargune must metallist nõu küpsetusplaadil**		1 - 3	180	55 ... 65
Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine. * Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti. ** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.						

### Nõuandeid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on liiga niiske, kasutage vähem vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui kook on pealt liiga pruun, asetage see madalamale siinile, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi läbi küpsenud, kuid pealt kleepuv, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

### Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taigakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.
- Kui küpsetamine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatuks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealispind pruunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te poleks küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Selleks et küpsetis ühtlaselt pruunistuks, proovige kaste taigakihtide vahel ühtlaselt jaotada.

 Küpsetage vastavalt küpsetustabelis toodud režiimile ja temperatuurile. Kui alumine osa pole ikka piisavalt pruunistunud, asetage see järgmine kord madalamale siinile.

### Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

- Kui köögiviljade küpsetusnõus saab vedelik otsa ja need hakkavad kuivama, siis tasub köögivilju küpsetada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nõus jääb toit mahlaseks.


- Kui köögiviljaroog jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.



### Valmistoitude funktsioonid



#### Valmistoitude funktsioonide valimine

Valmistoitude menüü sisaldab professionaalsete kokkade koostatud juhtimissüsteemi mällu. Selles menüüs seatakse temperatuur, riulivahe, kaal ja küpsetusfunktsioonid automaatselt. Vastavalt roale ja maitse-eelistustele saab kaalu ja küpsetusaega muuta. Valmistoitude menüüd on saadaval suure ahjuosa, alumise osa ning alumise ja ülemise osa jaoks.

#### Valmistoitude funktsioonide valimiseks tehke järgmist.

1. Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi . Kui ahi lülitatakse sisse ja paigaldatud on keskosa plaat, kuvatakse ülemise ahjuosa küpsetamisfunktsiooni.

 Kui puudutate klahvi , aktiveeritakse järgmööda ainult alumine osa, nii alumine kui ülemine osa ja ainult ülemine osa. Valmistoitude menüüd on saadaval suure ahjuosa, alumise osa ning alumise ja ülemise osa jaoks.

2. Küpsetamiseks kasutatava ahjuosa valimiseks puudutage klahvi .
3. Näidikul valmistoitude menüü valimiseks puudutage klahvi . Tekstinäidikul kuvatakse seejärel peamenüü.



4. Soovitud valmistoitude funktsiooni peamenüü valimiseks puudutage klahvi
5. Valitud valmistoitude funktsiooni menüü kinnitamiseks puudutage klahvi
6. Puudutage soovitud toidu (küpsised, kook, minikeeks vms) valimiseks klahvi .



7. Enne ahju käivitamist valmistoitude menüü abil saate määrata kaalu vastavalt valitud toidu tüübile. Selleks:  
Puudutage klahvi °C, kuni näidikule ilmub „Weight” (Kaal). Valitud ahjuosa kaalunäidikul vilgub sümbol „kg” ja kuvab tekst „Weight” (Kaal).
8. Valige oma roale vastav kaal klahvidega . Kui olete valinud soovitud väärtuse, puudutage temperatuuri kinnitamiseks klahvi . Sümbol „kg” jääb püsivalt põlema.

Ahi muudab temperatuuri ja küpsetusaega automaatselt vastavalt muudetud kaalule.

Muuta saab ainult nende toitude kaalu, mille jaoks on kaal märgitud.

9. Pange toit ahju.
10. Küpsetamise alustamiseks puudutage klahvi . Näidikule ilmub teade „Cooking” (Küpsetamine).  
» Kui küpsetamine on lõppenud, kõlab märguandesignaali ja näidikule ilmub teade „Good appetite...” (Head isu...). Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist nuppu.

Retseptimenüüs navigeerimise ajal on näidikul kääsk „Back” (Tagasi), mille abil saate pöörduda tagasi kõrgemasse menüüsse. Esimesele funktsioonikvale naasmiseks vajutage klahvi .

### Valmistoitude menüü

Võib olenevalt mudelist varieeruda

### Alumine osa

Koogid ja kondiitritooted	Punane liha	Kala	Linnuliha	Kerged eined	Eriroad	Magustoidud	Kuivatatud toiduained	Külmutatud toiduained
Küpsised Kreeka pähklitega	Täidetud lambakints	Forell	Väike kana, 1600 g	Täidetud paprika	Jogurti valmistamine	Puuviijakook	Kuivatatud õunad	Külmutatud köögiviljavorm
Küpsised	Röstlammas	Huntahven	Suur kana, 1600 g	Makaroni juustuga	Küpsetiste kergitamine	Õunapirukas	Kuivatatud küdoonid	
Rosinakook	Vasikaliha	Kala köögiviljadega küpsetuspaberis	Tükeldatud kana	Paneeritud kartulid		Õunastrudel	Kuivatatud pirnid	
Vol au vent	Tandoori lambaliha	Aurutatud anšoovised	Kanafiile	Köögivilja quiche		Besee		
Kaeks	Biifsteek	Forellivorm	Kanavõileib	Moussaka		Eklaerid		
Pikk sai	Lihapallid	Huntahvenafilee	Kalkunikints	Kartulivorm		Karamelkree m		
Leib	Küpsetatud lihapallid	Kalavardad	Kalkunifilee	Ahjukartulid		Sokolaadisuffee		
Leivapäts (pärimainast)	Röstbiif	Forellihautis	Part	Vormiroog		Kreembrülee		
Croissant	Veise reietükk	Lõhefilee	Hani	Kartuli quiche		Õunad meesirupis		
Lihavõttekook		Soolalõhe	Faasan jahimehestiis	Lasanje		Immutatud mannakook		
Kaneelisaad			Faasan	Värske köögiviljavorm				

Juustusaiad			Jänes					
Rõngassai								
Pitsa								

## Suur ahjuosa

Koogid ja kondiitritooted	Punane liha	Kala	Linnuliha	Kergedained	Eriroad	Magustoidud	Kuivatatud toiduin	Külmutatud toiduin
Küpsised Kreeka päiklitega	Täidetud lambakints	Forell	Väike kana, 1600 g	Täidetud paprika	Jogurti valmistamine	Puuviiljakook	Kuivatatud õunad	Külmutatud köögiviljavorm
Filotainas juustuga	Röstiammas	Huntahven	Suur kana, 1600 g	Makaroid juustuga	Küpsetiste kergitamine	Õunapirukas	Kuivatatud küdooniad	Külmutatud pitsa
Küpsised	Vasikalihahautis	Kala köögiviljadega küpsetuspaberis	Tükeldatud kana	Paneeritud kartulid		Õunastruudel	Kuivatatud pirnid	Salakased (külmutatud)
Rosinakook	Tandoori lambaliha	Aurutatud anšoovised	Kanafilee	Köögivilja quiche		Besee		
Vol au vent	Bliffsteek	Forellivorm	Kanavõileib	Moussaka		Ekleerid		
Keeks	Lihapallid	Huntahvenafil	Kalkunipraad	Kartulivorm		Küpsetatud riisipuding		
Pikk sai	Küpsetatud lihapallid	Kalavardad	Kalkunikints	Ahjukartulid		Karamellkree m		
Leib	Röstbiif	Forellihautis	Kalkunifilee	Vormiroog		Sokoladaadisufl ee		
Leivapäts (pärimitainast)	Veise reietukk	Lõhefilee	Part	Kartuli quiche		Kreembrülee		
Croissant		Soolalõhe	Hani	Klassikaline lasanje		Õunad meesirupis		
Lihavõttekook			Faasan jahimehstiis	Värske köögiviljavorm		Sokoladaadkook		
Kaneelsaiad			Faasan			Kakaokook		
Juustusaiad			Jänes			Biskviitainas		
Rõngassai						Siirupikoogid		
Pitsa						Immutatud mannakook		

## Alumine ja ülemine osa Topeltretseptimenüü

Ülemine osa	Alumine osa
Klassikaline lasanje	Pitsa
Kreembrülee	Lihapallid köögiviljadega
Köögiviljasupp	Veiseliha Wellingtoni moodi
Köögiviljavorm	Reietüki praad
Lambalihahautis	Tahhiini juustukook
Aedoad	Sidrunikook
Soolatud huntahven	Maisileib
Tandoori lambakints	Perde pilaff
Brownie-juustukook	Taimetoidu- quiche
Kanavõileib	Spinatipirukas

## Retseptimenüü retseptid

### PITSA

### KOOSTISOSAD

## Tainas

- 400 g jahu
- 15 g soola
- 3 g värsket pärimi
- 20 g oliiviõli
- 250 g leiget vett
- 

## Kaste

- 2 tomatit, purustatud
- Pool spl tomatipastat
- 1 tl suhkrut
- 1 tl soola
- 1 spl oliiviõli

## Kate

- 150 g riivitud mozzarella või ja tšeederi juustu
- Salaami, vinnutatud vorst, mais, oliivid, seemned omal valikul

## VALMISTAMINE

- Segage ja lahustage pärm vees.
- Sõtkuge pool jahu läbi pärimi ja vee seguga.
- Jätkake sõtkumist lisades soola ja oliiviõli.
- Pärast ülejäänud jahu lisamist sõtkuge, kuni saate pehme taina.
- Pange tainas rasvaga määritud potti ja katke kilega. Jätke tainas 1 ööks toatemperatuuril kerkima.
- Pange kerkinud tainas tööpinnale ja sõtkuge. Katke tainas potiga ja laske veel 30 minutit seista.
- Rullige seisnud tainas laiali küpsetuspaberiga kaetud harilikule küpsetusplaadile.
- Segage kõik kastme koostisosad postis kokku ja määrige küpsetusplaadil olevale tainale laiali.
- Lisage riivitud mozzarella ja teie valitud katte koostisosad.
- Võite valada kattele ka veidi oliiviõli.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju esimesel restil.
- Serveerige kuumalt.

## LASANJE

### KOOSTISOSAD

#### Bolognese kaste

- 200 g väherasvasest loomalihasst hakkliha
- 1 keskmise suurusega sibul, hakitud
- 1 keskmise suurusega porgand, riivitud
- ½ keskmise suurusega sellerijuur, riivitud
- 2 tomatit, purustatud
- 1 spl tomatipastat
- 1 spl oliiviõli
- 20 g võid
- ½ klaasi punast veini
- 1 loorberileht
- Soola
- Musta pipart
- ½ muskaatpähkel, riivitud

#### Bešameelkaste

- 2 klaasi piima
- 2 spl oliiviõli
- 40 g võid
- ½ pakk kuivi lasanjemakarone
- 200 g parmesanipulbrit

## VALMISTAMINE

### Bolognese kastme valmistamine

- Pruunistage köögivilja (v.a tomateid) 5 minutit oliiviõlits ja võis.
- Lisage köögiviljale hakkliha ja pruunistage veel 5 minutit.
- Lisage vein ja laske alkoholil välja aurustuda.
- Lisage segule purustatud tomatid ja tomatipasta. Keetke segu suurel kuumusel kuni keemiseni,

seejärel lisage loorberileht ja keetke veel ½ tundi. Vajadusel lisage vett (u 2,5 klaasi).

- Lõpetage keetmine, kui olete lisanud soola, musta pipart ja muskaatpähklit. Veenduge, et kaste oleks mahlane.

## LIHAPALLID KÖÖGIVILJADEGA

### KOOSTISOSAD

- 500 g väherasvasest loomalihasst hakkliha
- 1 keskmise suurusega sibul, hakitud
- ½ baklažani, väikesteks kuubikuteks hakitud
- 1 suvikõrvits, väikesteks kuubikuteks hakitud
- 1 paprika, väikesteks kuubikuteks hakitud
- 1 väike tomat, kooritud ja ilma seemneteta, kuubikuteks hakitud
- 50 g parmesani, riivitud
- 5 peenekshakitud peterselli
- 2 muna, klopidud
- 1 teetass saiapuru
- 1 tl köömneid
- 1 tl vürtspipart
- 1 tl musta pipart
- 1 dessertlusikatäis soola
- 2 spl oliiviõli

## VALMISTAMINE

- Pruunistage köögivilja oliiviõlits.
- Segage pruunistage köögivilja ja muud koostisained kokku.
- Vormige segu pätsiks ja katke tugevalt toidukilega. Jätke segu 2 tunniks külmikusse seisma ja kuju võtma.
- Võtke segu külmikust välja ja eemaldage toidukile.
- Määrige harilik küpsetusplaat rasvaga ja asetage päts sellele.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju esimesel restil.
- Enne serveerimist laske roal vähemalt 10 minutit seista.

## BRÜLEEKREEM

### KOOSTISOSAD

- 200 ml koort
- 90 ml piima
- 50 g granuleeritud suhkrut
- 3 munakollast
- 1 vanillipulk
- Pruun suhkur

## VALMISTAMINE

- Kuumutage koort, piima, granuleeritud suhkrut ja vanillipulka potis (ärge keetke).
- Kloppige munakollast eraldi potis. Võtke osa kuumutatud segust, lisage klopidud munakollane ja segage. Lisage ülejäänud segu samal ajal pidevalt segades, et muna ei hakkaks keema.

- Valage valmis segu 4 eraldi nõusse.
- Asetage brüleelekreemiga nõud veega täidetud harilikule küpsetusplaadile.
- Küpsetage magustoitu eelkuumutatud ahju viiendal restil.
- Pärast küpsetamist võite puistata brüleelekreemile pruuni suhkrut ja küpsetada seda pealt leeklambi või grillimisfunktsiooniga.

## VEISELIHA WELLINGTONI MOODI

### KOOSTISOSAD

- 600 g loomaliha fileed
- 400 g kulturseent
- 1 väike sibul
- 5 värsket tüümianivart, eraldage lehed varrest
- 2 spl teradega sinepit
- 4 suurt lehttainalehte
- 2 munakollast
- 1 spl seesamit
- Soola/musta pipart
- Oliiviõli

### VALMISTAMINE

- Jagage loomaliha neljaks.
- Maitsestage igat osa kuumal pannil oliiviõli, soola ja musta pipraga, seejärel pruunistage ja jätke jahtuma.
- Jahvatage sibulad, seened, värske tüümian, sool ja pipar ühtlaseks massiks.
- Küpsetage segu, kuni kogu mahl on aurustunud ja jätke jahtuma.
- Laotage lehttainas jahusele pinnale, lõigake otsad parajaks.
- Määrige seenetäidis lehttainale vastavalt loomaliha suurusele.
- Asetage loomaliha täidisele ja määrige peale teradega sinepit.
- Keerake lehttaina servad üle loomaliha ja katke see täielikult kinni.
- Sulgege tainas äralõigatud tainaribadega.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju esimesel restil.
- Enne serveerimist laske valmis roal 5 minutit seista.

## KÖÖGIVILJASUPP

### KOOSTISOSAD

#### Köögiviljapuljong

- 1 keskmise suurusega porgand, kooritud ja jämedalt hakitud
- 1 keskmise suurusega sellerijuur, kooritud ja jämedalt hakitud
- 1 keskmise suurusega porgand, kooritud ja jämedalt hakitud
- 1 porrulauk, jämedalt hakitud
- 2 loorberilehte

- 1 dessertlusikatäis musta terapiart
- 3 l leiget vett

### Supp

- 1 keskmise suurusega sibul, kooritud ja jämedalt hakitud
- 1 suvikõrvits, jämedalt hakitud
- 1 paprika, jämedalt hakitud
- 1 väike tomat, jämedalt hakitud
- 1 sellerijuur, jämedalt hakitud
- 4 küüslauguküünt, koos koorega
- 1 tl musta pipart
- 1 dessertlusikatäis soola
- 2 spl oliiviõli
- 1,5 l köögiviljapuljongit

### VALMISTAMINE

- Köögiviljapuljongi jaoks keetke kõiki koostisosasid potis 45–60 minutit madalal kuumusel.
- Kurnake valmis köögiviljapuljong.
- Maitsestage köögivilja supi jaoks oliiviõli, soola ja musta pipraga ning laotage harilikule küpsetusplaadile.
- Asetage fooliumiga kaetud küüslauk küpsetusplaadi küljele.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju viiendal restil.
- Püreestage ahjuköögivilja ja kooritud küüslauk koos köögiviljapuljongiga ühtlaseks massiks.
- Serveerige pärast valmimist kuumalt.

## REIETÜKI PRAAD

### KOOSTISOSAD

- 700 g vasika reietükk
- 1 spl musta terapiart
- ½ teetassi koort
- ½ teetassi valget veini
- Oliiviõli
- Soola

### VALMISTAMINE

- Jahvatage must terapiart jämedalt.
- Maitsestage reietükke soolaga ja puistake üle jämedalt jahvatatud musta terapiiraga.
- Pruunistage pannil liha mõlemalt küljelt oliiviõlis.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju teisel restil.
- Valage valge vein, koor ja sool pruunistatud lihaga pannile.
- Kuumutage kastet, kuni see läheb paksuks.
- Kui küpsetatud liha on ahjus 5–10 minutit seisnud, valage kaste lihale ja serveerige.

## KÖÖGIVILJAVORM

### KOOSTISOSAD

- 150 g spargelkapsast, ainult õisikud
- 150 g lillkapsast, ainult õisikud
- 150 g brüsseli kapsast

- 1 suur porgand, keskmise paksusega hakitud
- 1 suur kartul, keskmise paksusega hakitud
- 500 ml piima
- 40 g jahu
- 40 g võid
- 80 g parmesani, riivitud
- 1 tl muskaatpähkliit, riivitud
- Soola
- Musta pipart

#### VALMISTAMINE

- Keetke köögivilja eraldi.
- Sulatage või potis, lisage jahu ja küpsetage, kuni jahu on helepruun.
- Lisage või ja jahu segule väikestes kogustes toatemperatuuril piima ja segage vispliga, kuni segu läheb paksuks. Ärge laske segul liiga paksuks minna.
- Puistake keenud kastmele parmesani, soola, pipart ja muskaatpähkliit.
- Lisage kastmele keedetud köögivilja ja segage.
- Valage segu u 30 x 20 x 7 cm klaasist ahjunõusse.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju neljandal restil.
- Laske köögiviljavormil enne serveerimist 5–10 minutit seista.

#### TAHHIINI JUUSTUKOOK

##### KOOSTISOSAD

- 500 g mahedamaitset koorejuustu
- 150 g granuleeritud suhkrut
- 5 muna
- 35 g tärklis
- 200 ml koort
- 2 spl oliiviõli
- 210 g rohke kiudainega küpsist
- 100 g võid

##### VALMISTAMINE

- Jahvatage rohke kiudainega küpsised peeneks.
- Sulatage või, lisage jahvatatud küpsised ja segage.
- Pange küpsetusplaadile rasvakindel küpsetuspaber, reguleerige 5 cm kõrgune ümmargune tordiraam 24–27 cm läbimõeldule ja asetage see küpsetusplaadile.
- Valage või ja küpsisete segu ümmargusse tordiraami ja laotage ühtlaselt laiali. Jahutage segu vormis 10 minutit külmikus.
- Segage koorejuust ja suhkur kokku eraldi kausis.
- Vahustage munad ja tärklis eraldi kausis.
- Vahustage koor eraldi kausis.
- Segage kõik segud ja tahhiini kokku.
- Valage segu külmikus jahtunud või ja küpsiste segule.

- Küpsetage eelkuumutatud ahju esimesel restil.
- Jätke kook üle öö külmikusse.



Kasutage koogi lõikamiseks vette kastetud nuga. Nii saate kooki puhtamalt lõigata.

#### LAMBA KAELAFILEE HAUTIS

##### KOOSTISOSAD

- 800 g lamba kaelafileed, lõikudeks lõigatud
- 2 spl jahu
- 1 spl võid
- 1 spl oliiviõli
- 2 keskmise suurusega sibulat, väikestes kuubikuteks hakitud
- 1 spl tomatipastat
- 2 keskmise suurusega tomatit, kooritud ja väikestes kuubikuteks hakitud
- 2 keskmise suurusega porgandit, suurteks kuubikuteks hakitud
- 2 keskmise suurusega kartulit, suurteks kuubikuteks hakitud
- 1 dessertlusikatäit kuivatatud tüümiani
- 250 ml köögiviljapuljongit
- Soola

##### Köögiviljapuljong

- 1 keskmise suurusega porgand, kooritud ja jämedalt hakitud
- 1 keskmise suurusega sellerijuur, kooritud ja jämedalt hakitud
- 1 keskmise suurusega porgand, kooritud ja jämedalt hakitud
- 1 porrulauk, jämedalt hakitud
- 2 loorberilehte
- 1 dessertlusikatäis musta terापipart
- 3 l leiget vett

##### VALMISTAMINE

- Köögiviljapuljongi jaoks keetke kõiki koostisosasid potis 45–60 minutit madalal kuumusel.
- Kurnake valmis köögiviljapuljong.
- Maitsestage lamba kaelafilee lõikusid soola, pipra ja jahuga ning eemaldage liigne jahu.
- Kuumutage või ja oliiviõli pannil ning pruunistage lamba kaelafilee lõigud.
- Pruunistage sibulaid pannil koos pruunistatud lihaga, lisage tomatid ja tomatipasta ning keetke.
- Lisage segule köögiviljapuljong, sool ja pipar.
- Asetage pruunistatud lamba kaelafilee lõigud u 30 x 20 x 7 cm klaasist ahjunõusse ning lisage tomatikaste ja köögivilja.

#### SIDRUNIKOOK

##### KOOSTISOSAD

- 170 g jahu



- 170 g granuleeritud suhkrut
- 3 muna
- 5 g küpsetuspulbrit
- 170 g võid (toatemperatuuril)
- Kahe sidruni koor, riivitud
- 2 g vanilli

#### **VALMISTAMINE**

- Vahustage munad ja suhkur kausis.
- Lisage segule jahu, küpsetuspulber ja riivitud sidrunikoor.
- Lisage toatemperatuuril või ja segage segu hästi läbi.
- Määrige võiga kokku u 27 x 15 x 6 cm teflonkattega koogivorm ja valage segu vormi.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju esimesel restil.

#### **AEDOAD**

##### **KOOSTISOSAD**

- 115 g aeduba
- 150 g suitsuliha, hakitud
- 2 keskmise suurusega sibulat, väikesteks kuubikuteks hakitud
- 4 rohelist pipart, väikesteks kuubikuteks hakitud
- 2 keskmise suurusega tomatit, kooritud ja kuubikuteks hakitud
- 1 spl punapiprapastat
- 1 spl tomatipastat
- 1,5 spl võid
- 1 dessertlusikatäis tšillipipart
- 500 ml köögiviljapuljongit (kuuma)
- 1 dessertlusikatäis söögisoodat
- Soola
- Musta pipart

#### **VALMISTAMINE**

- Enne alustamist leotage aedube koos söögisoodaga üleöö vees.
- Keetke vees leotatud ube lühidalt.
- Kuumutage hautist pliidil ja lisage või.
- Lisage hakitud sibul ja praadige.
- Lisage pipar, tomatid, punapiprapasta ja tomatipasta ning keetke.
- Lisage pannile suitsuliha, keedetud oad, sool, must pipar ja tšillipipar.
- Lisage segule kuum köögiviljapuljong ja hautage u 10 minutit keskmisel kuumusel.
- Katke pann fooliumiga.
- Asetage pann eelkuumutatud ahju ülaossa ja küpsetage.

#### **MAISILEIB**

##### **KOOSTISOSAD**

- 150 g maisijahu
- 150 g jahu
- 10 g küpsetuspulbrit

- 7 g soola
- 5 g granuleeritud suhkrut
- 2 muna
- 100 ml piima
- 50 g võid, sulatatud
- 50 g konservmaisi, terad

#### **VALMISTAMINE**

- Segage kausis maisijahu, jahu, küpsetuspulber, sool ja suhkur.
- Segage teises kausis munad, piim, või ja mais ning segage hästi läbi.
- Lisage vedel segu kuivainete segule ja segage hästi läbi.
- Määrige võiga kokku vähemalt 8 küpsetusvormiga teflonkattega muffinivorm ja valage segu võrdsetes kogustes vormidesse.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju esimesel restil.

#### **SOOLATUD HUNTAHVEN**

##### **KOOSTISOSAD**

- 2 huntahvenat (u 2 kg)
- 1 kg jämedat soola
- 1 kg soola
- 6 värsket tüümianivart, peeneks hakitud
- 6 värsket tüümianivart, peeneks hakitud
- 10 peenekshakitud peterselli
- 6 tillivart, peeneks hakitud
- Ühe sidruni koor, riivitud
- 1 küüslauk
- 6 munavalget

#### **VALMISTAMINE**

- Purustage küüslauk. Valmistage peenekshakitud ürtidest, sidrunikoorest ja küüslaugust täidis.
- Asetage kaks supilusikatäit täidist kõrvale.
- Puhastage huntahven seest ja eemaldage soomused. Täitke huntahven valmistatud täidisega.
- Kloppegi munavalge kausis õhuliseks, lisage ülejäänud täidis ja sool ning segage hästi.
- Valage osa ürdisegust koogialusele, asetage huntahven sellele ja katke üleni ürdiseguga.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju neljandal restil.
- Eemaldage roalt sool ja serveerige.

#### **PERDE PILAFF**

##### **KOOSTISOSAD**

- 3 kanakoiba

##### **Täidis**

- 2 klaasi riisi
- 2 spl võid
- 2 spl piiniapähkleid
- 2 spl mustsõstraid (leiges vees soojas hoitud)
- 4 spl mandleid, keedetud ja kooritud
- 3 klaasi kanapuljongit

- Soola
- Musta pipart

### Tainas

- 125 g võid, toatemperatuuril
- 2 muna
- 400 g jahu
- 1,5 spl soola
- 100 g jogurtit

### VALMISTAMINE

- Keetke kanakoivad, eemaldage nahk, laske jahtuda ja tükeldage väikesteks tükkideks.
- Kurnake puljong täidise jaoks.
- Keetke mandleid, mustsõsraid ja piiniapähkleid võis ja valage kaussi.
- Peske riis ning hoidke seda pool tundi leiges soolases vees.
- Hautage riisi võis, milles keetsite mandleid, mustsõsraid ja piiniapähkleid.
- Lisage kuum kanapuljong ja sool, hautage 10 minutit ja laske 10 minutit seista.
- Kui täidis on seisnud, lisage mandlid, mustsõsrad ja piiniapähklid ning segage.
- Segage taina jaoks jahu, või ja sool ning lisage muna samal ajal edasi segades, seejärel lisage jogurt ja sõtkuge hästi läbi. Katke tainas toidukilega ja pange 30 minutiks külmikusse.
- Rullige tainas jahuga kaetud pinnale ja jagage üheks suureks ja üheks väikseks portsjoniks.
- Määrige u 25 x 36 x 6 cm klaasist vorm, asetage suurem tainaportsjon vormi nii, et selle ääred ulatuksid üle vormi servade.
- Asetage vormi täidis ühe kihini ja ühe kihini kanana.
- Katke riisitäidis täielikult väiksema tainaportsjoniga.
- Lõigake maha üle ärte ulatuv liigne tainas ja lisage see pealmisele tainale.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju esimesel restil.

### TANDOORI LAMBAKINTS

#### KOOSTISOSAD

- 2 kg tervet lambakintsu
- 3 värsket tüümianivart
- 3 värsket rosmariinivart
- 8 küüslauguküünt

#### VALMISTAMINE

- Tõmmake terava noaga teemantimustris sooned lambakintsu rasvasse küljele.
- Pange teemantimustris soontesse värsked ürdid ja küüslauk.
- Asetage lambakints traatrestile.
- Küpsetage rooga, asetades eelkuumutatud ahju traatrestile alla neljandale restile ahjuplaadi.

### TAIMETOIDU-QUICHE

#### KOOSTISOSAD

##### Tainas

- 270 g jahu
- 1 tl soola
- 180 g võid, külm ja kuubikuteks lõigatud
- 50 g jäävett

##### Täidis

- 3 muna
- 2 spl koort
- 70 g spargelkapsast, ainult õisikud
- 1 keskmise suurusega sibul, väikesteks kuubikuteks hakitud
- 2 paprikat, väikesteks kuubikuteks hakitud
- 5 peenekehakitud peterselli
- Soola
- Musta pipart

#### VALMISTAMINE

- Sõtkuge jahust, soolast ja võist tainas.
- Kui tainast moodustub ühtlane mass, lisage jäävett ja sõtkuge edasi.
- Mässige tainase toidukillesse ja hoidke 1 tund külmikus.
- Keetke köögivilju eraldi potis soolases vees, jätke need värvuse säilitamiseks keeduveetesse.
- Klõppige täidise jaoks kokku munad ja koor. Lisage köögivilji, peterselli, sool, must pipart ning segage.
- Määrige võiga u 25 läbimõõduga ja 3 cm kõrgune koogivorm.
- Rullige külmikus seisnud tainas laiali jahusel pinnal, pange koogivormi, lõigake servad parajaks ja torgake tainasse kahvliga augud.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju esimesel restil.
- Kui tainas on küpsenud 25 minutit, võtke see ahjust välja, lisage köögiviljasegu ja küpsetage edasi.

### BROWNIE-JUUSTUKOOK

#### KOOSTISOSAD

##### Põhi

- 30 g kakaod, sõelutud
- 185 g võid, sulatatud
- 130 g granuleeritud suhkrut
- 2 muna
- 130 g jahu
- 100 g šokolaaditükke

##### Täidis

- 375 sulatatud juustu
- 165 g granuleeritud suhkrut
- 3 muna
- Pool teelusikatäit vanilli

## Kaste

- 100 ml koort
- 100 g mõru šokolaadi
- Pool teelusikatäit mett

## VALMISTAMINE

- Segage juustukoogi põhja jaoks kakao, granuleeritud suhkur ja jahu, seejärel lisage või, munad ja šokolaaditükid ning segage hästi läbi.
- Pange küpsetusplaadile rasvakindel küpsetuspaber, reguleerige 5 cm kõrgune ümmargune tordiraam 24–27 cm läbimõeldule ja asetage see küpsetusplaadile.
- Valage juustukoogi põhja jaoks valmistatud segu pannil põhja ja laotage laiali.
- Vispeldage täidise jaoks sulatatud juust, granuleeritud suhkur ja vanill. Lisage vispeldamise ajal ükshaaval munad, kuni saate ühtlase massi.
- Valage segu juustukoogi põhja peale.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju neljandal restil.
- Kastme valmistamiseks sulatage koor, šokolaad ja mesi veepoti kohal kausis.
- Laotage valmistatud kaste ühtlaselt küpsetatud ja toatemperatuurini jahtunud juustukoogile.
- Hoidke brownie-juustukooki 3–4 tundi külmikus.



Kasutage koogi lõikamiseks vette kastetud nuga. Nii saate kooki puhtamalt lõigata.

## SPINATIPIRUKAS

### KOOSTISOSAD

#### Täidis

- 250 g spinatit
- 4 muna
- 1 spl piima
- 100 g parmesani, riivitud
- 1 tl muskaatpähklit, riivitud
- 1 spl piiniapähkleid
- 2 spl oliiviõli
- Musta pipart
- Soola

#### Kaste

- 200 g parmesani, riivitud
- 150 ml piima

## VALMISTAMINE

- Lõigake spinatilehed ning peske ja kuivatage.
- Valage pannile oliiviõli ja lisage spinat.
- Hautage spinatit 5 minutit.
- Valage hautatud spinat kurnsõela ja eemaldage lusikaga liigne vesi.
- Segage kõik koostisained kokku ja püreestage ühtlaseks kreemiks.

- Katke neli väikest alumiiniumnõud rasvakindla küpsetuspaberiga.
- Jagage valmistatud segu võrdselt nelja nõusse.
- Asetage nõud veega täidetud harilikule küpsetusplaadile.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju esimesel restil.
- Kastme jaoks sulatage pannil kitsejuustu ja piima.
- Valage kaste valmis spinatipirukale ja serveerige.

## KANAKOIVAD

### KOOSTISOSAD

- 4 kanakoiba, kondita
- 6 keskmise suurusega kartulit
- 3 värsket tüümianivart, peeneks hakitud
- Soola

#### Täidis

- 5 spl oliiviõli
- 2 küüslauguküünt
- 5 spl saiapuru
- 3 kuivatatud salveivart, peeneks hakitud
- 3 värsket tüümianivart, peeneks hakitud
- 3 peenekshakitud peterselli
- Soola
- Musta pipart

## VALMISTAMINE

- Täidise jaoks kuumutage pannil oliiviõli.
- Hakkige küüslauk peeneks ja pruunistage pannil.
- Lisage saiapuru ja kuumutage.
- Lisage saiapurusegule salvei, värsket tüümian, peterselli, sool ja pipar ning valmistage täidis.
- Pange täidis kondita kanakoibade keskele ja mähkige sisse.
- Hakkige kartulid suurteks kuubikuteks, maitsestage roosmariini, oliiviõli ja soolaga.
- Asetage kartulikuubikud küpsetusplaadile. Pange traatrest küpsetusplaadi kohale ja asetage kanakoivad traatrestile.
- Küpsetage eelkuumutatud ahju neljandal restil.

## Kuidas grilli kasutada



### HOIATUS

Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.

Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!




Grillida saab kas suures üheosalises ahjus või ainult ahju ülemises osas, kui kasutatakse eraldi alumist ja ülemist ahjuosa.

## Grillimine suures üheosalises ahjus

Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaage.

1. Eemaldage ahjust keskosa plaat. Ainult pärast keskosa plaadi eemaldamist hakkab ahju taimer tööle suure üheosalise ahju küpsetussättega.


- Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi  kaks sekundit.
- Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suure üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



- Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage .



- Pärast funktsiooni valimist saab määrata sätted „Temperature“ (Temperatuur), „Rapid Heating (Booster)“ (Kiirkuumutus (võimendus)), „Cooking time“ (Küpsetusaeg) ja „Cooking end time“ (Küpsetusaja lõpp). Vt (Ahju kasutamine üheosalisena) *Ahju juhtseadme kasutamine, lk 21*

- Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi . Küpsetamine algab ja näidikule ilmub teade „Cooking“ (Küpsetamine).

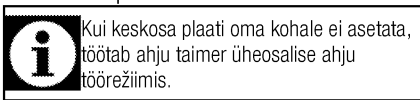
- Kui küpsetusaeg on seadistatud, lülitub küpsetusaja lõpus ahi automaatselt välja. Ekraanil kuvab „Enjoy your meal“ (Head isu!) ja märguandesignaal kõlab kaks korda. Ahi lülitub automaatselt välja. Kui küpsetusaega ei ole määratud, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti .


- Ahju väljalülitamiseks puudutage klahvi .

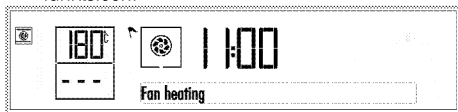
**Grillimine ainult ülemise osa režiimis**


Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

- Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.




- Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi  kaks sekundit.
- Kui ahi on sisse lülitatud, kuvatakse suure üheosalises ahjus küpsetamise esimene eriomane funktsioon.



- Soovitud grillifunktsiooni valimiseks puudutage .



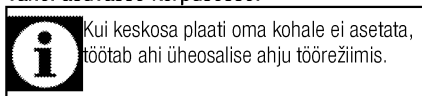
- Pärast funktsiooni valimist saab määrata sätted „Temperature“ (Temperatuur), „Rapid Heating (Booster)“ (Kiirkuumutus (võimendus)), „Cooking time“ (Küpsetusaeg) ja „Cooking end time“ (Küpsetusaja lõpp). Vt (Ainult ahju ülemise või alumise osa kasutamine) *Ahju juhtseadme kasutamine, lk 21*


- Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi . Küpsetamine algab ja näidikule ilmub teade „Cooking“ (Küpsetamine).

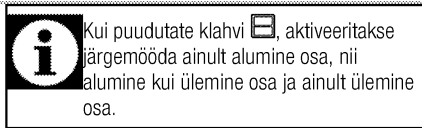
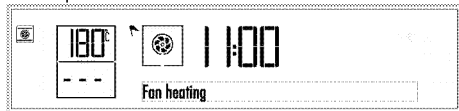
- Kui küpsetusaeg on seadistatud, lülitub küpsetusaja lõpus ahi automaatselt välja. Ekraanil kuvab „Enjoy your meal“ (Head isu!) ja märguandesignaal kõlab kaks korda. Ahi lülitub automaatselt välja. Kui küpsetusaega ei ole määratud, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti .


- Ahju väljalülitamiseks puudutage klahvi .  
**Grillimine ainult ahju ülemises osas, kui ahju ülemine ja alumine osa on korraga kasutuses**  
Pärast elektritoite esmakordset sisselülitamist ja praeguse kellaaja määramist naaseb ahi ootenäidikule. Näidikul kuvatakse ainult praegune kellaeg.

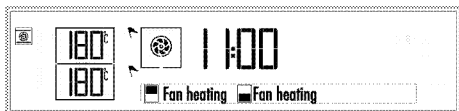
- Asetage keskosa plaat 3. ja 4. restijuhiku vahel asuvasse korpusesse.**



- Ahju sisselülitamiseks puudutage klahvi  kaks sekundit.
- Kui ahi lülitatakse sisse, kuvatakse suure ahjuosa küpsetamisfunktsiooni.



- Mõlema osa aktiveerimiseks puudutage kaks korda klahvi . Kummagi ahjuosa kõrval kuvatakse sümbolit .



5. Puudutades klahve valige teine sobiv funktsioon ülaosale valitud grillifunktsiooni kõrvale.



6. Pärast funktsiooni valimist saab kummagi ahjuosa jaoks eraldi seadistada sätteid „Temperature” (Temperatuur) ja „Cook time” (Küpsetusaeg). Nende sätete aktiivse küpsetusosa sümbol hakkab vilkuma. Vt (Ahju ülemise ja alumise osa korraga kasutamine) *Ahju juhtseadme kasutamine, lk 21*
7. Kui küpsetusfunktsioon, temperatuur ja aeg sobivad, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi . Küpsetamine algab ja näidikule ilmub teade „Cooking” (Küpsetamine).

8. Kui küpsetusaeg on seadistatud, lülitub küpsetusaja lõpus ahi automaatselt välja. Ekraanil kuvab „Enjoy your meal” (Head isu!) ja märguandesignaali kõlab kaks korda. Ahi lülitub automaatselt välja. Kui küpsetusaega ei ole määratud, puudutage küpsetamise lõpetamiseks uuesti .

9. Ahju väljalülitamiseks puudutage klahvi .



Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõrge kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

### Suure üheosalise ahju korral: küpsetamisega tabel grillimiseks

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Sisestustase	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Kala	Traatrest	4..5	280	20...25 min <sup>#</sup>
Tükeldatud kana	Traatrest	4..5	280	25...35 min
Lambakarbonaad	Traatrest	4..5	280	20...25 min
Röstbiif	Traatrest	4..5	280	25...30 min <sup>#</sup>
Vasikakarbonaad	Traatrest	4..5	280	25...30 min <sup>#</sup>
Röstleib	Traatrest	4	280	1...3 min
<b># sõltuvalt paksusest</b>				
Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5–6 minutit eelkuumutada.				

### Ainult ülemise ahjuosa korral: küpsetamisega tabel grillimiseks

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Sisestustase	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Kala	Traatrest	4..5	280	20...25 min <sup>#</sup>
Tükeldatud kana	Traatrest	4..5	280	25...35 min
Lambakarbonaad	Traatrest	4..5	280	20...25 min
Röstbiif	Traatrest	4..5	280	25...30 min <sup>#</sup>
Vasikakarbonaad	Traatrest	4..5	280	25...30 min <sup>#</sup>
Röstleib	Traatrest	4	280	1...3 min
<b># sõltuvalt paksusest</b>				
Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5–6 minutit eelkuumutada.				

### Suure üheosalise ahju korral: toiduvalmistamisega tabel testiroogade grillimiseks



Selle küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN 60350-1, et riiklikel kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Sisestustase	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Röstleib	Traatrest	4	280	1...3 min
Lihapallid (loomaliha) - 12 tüki	Traatrest	4	280	25...35 min
<b>Keerake toitu, kui möödunud on 2/3 kogu grillimisajast.</b>				
Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5–6 minutit eelkuumutada.				


## 6 Hoidmine ja hooldus


### Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.

	<b>OHT:</b> Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!
	<b>OHT:</b> Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrasiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.

	Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.
---	---

	Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
--	--

### Juhtpaneeli puhastamine

Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.

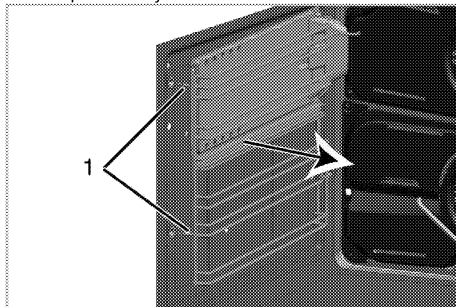
	Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on. Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!
--	---

### Ahju puhastamine

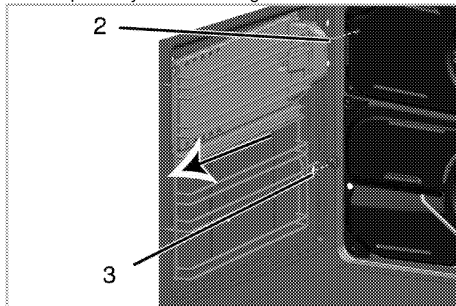
#### Ahju külgeinte puhastamine

1. Eemaldage ahjust keskosa plaat.

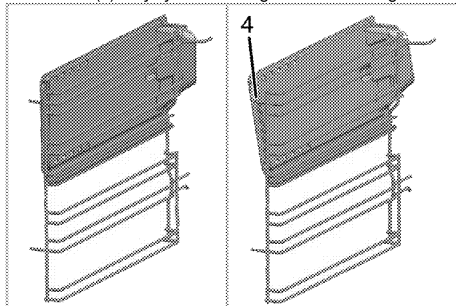
2. Tõmmake traatresti koos sellega ühendatud üllemise külgeinaga ja võtke tihvt nr (1) oma korpusest välja.



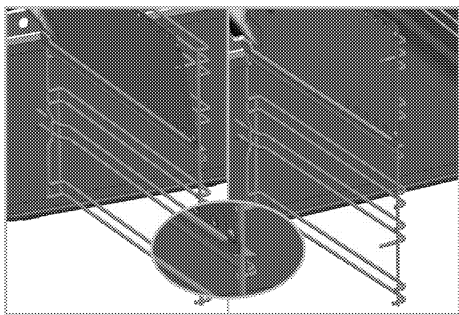
3. Tõmmake traatresti koos külgeinaga enda poole ja võtke rest ja külgein ahjust välja. Eemaldage kindlasti tihvt nr 2 ahju tagaseinas asuvast korpusest ja ots nr 3 külgeinast olevalt kruvist.



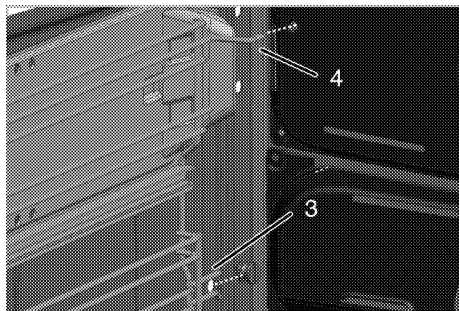
4. Tõmmake traatresti, võtke see külgeinast olevast avast (4) välja ja eemaldage traatrest külgeinast.



5. Kasutage traatresti ja külgeina puhastamiseks nõudepesuvahendit, leiget vett ja pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
6. Pärast puhastamist paigaldage traatrest tihvt nr 1 külgeinast olevasse avasse (4). Veenduge, et külgeina plaat oleks kinnitatud traatresti korpuse külge.



7. Kinnitage külgein ja traatresti koost nii, et nende tihvid (2) saab panna keres olevatesse korpustesse ja otsa nr 3 külgeinas olevasse kruvisse.



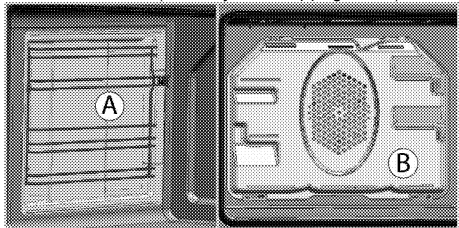
8. Paigaldage traatresti tihvt (1) keres asuvasse korpusesse.

**i** Veenduge, et traatresti ja külgeina koost on korpuses kindlalt paigal.

### Katalüütilised seinad

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teie toote külgeinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga. Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Katalüütiliste seinte poome pind puhastub automaatselt, imedes pritsivat rasva sisse ning muundades seda (auruks ja süsihappegaasiks).



### Ahjuukse puhastamine

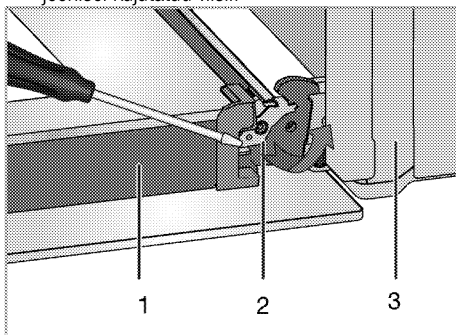
Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

**i** Ärge kasutage ukse puhastamiseks kareid abrasivseid puhastusvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

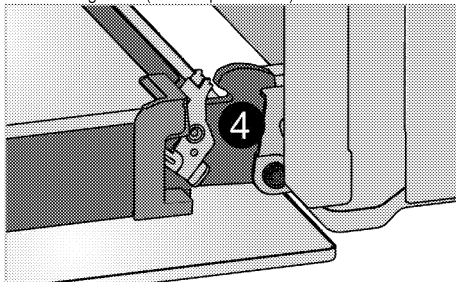
**i** Eesukse siseklaas on kaetud kergesti puhastatava materjaliga. Ärge kasutage esiuukse siseklaasi puhastamiseks tugevaid abrasivseid puhastusvahendeid, metallist kraabitsaid, küürimisnuustikuid ega valgendusaineid, sest need võivad pinda kriimustada. See võib katematerjali rikkuda.

### Ahjuukse eemaldamine

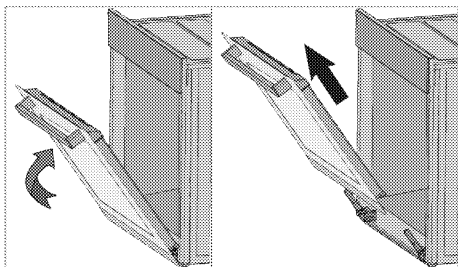
1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



- 1 Uks
- 2 Hinge lukk(suletud asend)
- 3 Ahi
- 4 Hinge lukk(avatud positsioon)



3. Liigutage eesust poles ulatuses.



4. Eemaldage eesuks seda ülespoole tõmmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.



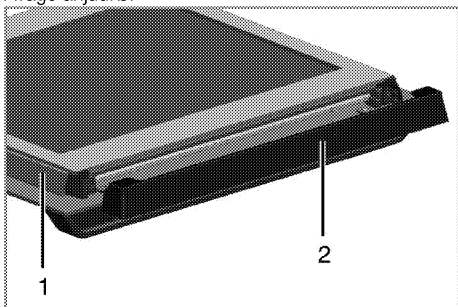
Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korrata vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspaiddamisel sulgeda hinge pesa juures olevaid klambreid.

### Ukse siseklaasi eemaldamine

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

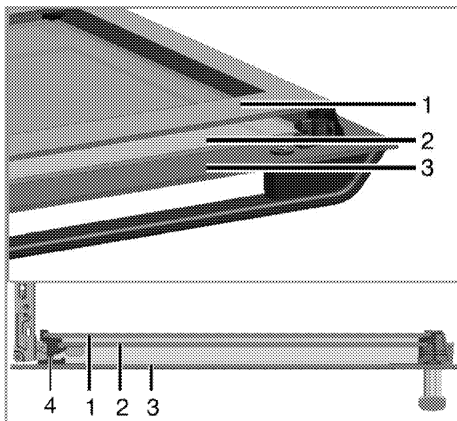
Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

Avage ahjuuks.



- 1 Raam
- 2 Plastosa

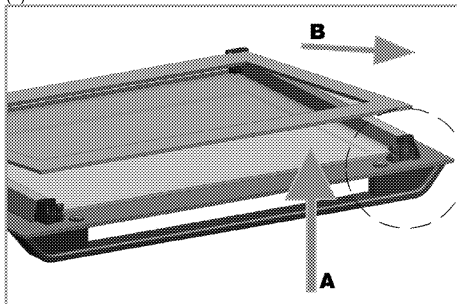
Eemaldage eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tõmmates seda enda poole.



- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2 Sisemine klaaspaneel
- 3 Välimine klaaspaneel
- 4 Klaaspaneeli plastist pesa – alumine

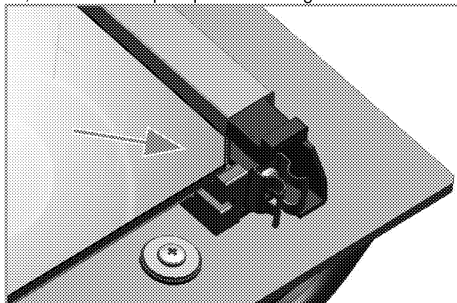
Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise **A** suunas ja tõmmake see tähise **B** suunas välja, nagu joonisel näidatud.

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).



Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2).

Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale.



Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) lähedale.



Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas.

Sisemise klaaspaneeli alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse.

Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klõpsatust.

## Ahjuvalgusti pirni vahetamine

**OHT:**  
Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud.  
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

**i** Ahjuvalgustil on spetsiaalne kuumuskindel (kuni 300 °C) elektrikirp. Täpsemat teavet vt *Tehnilised andmed, lk 11*. Ahjuvalgusti pirne saab hankida volitatud teenindusest.

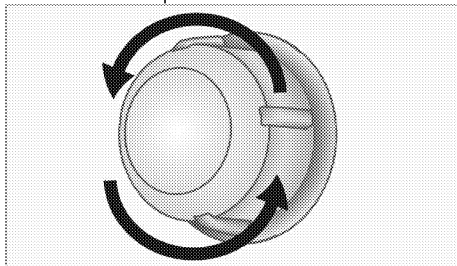
**i** Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.

**i** Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.

**i** Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

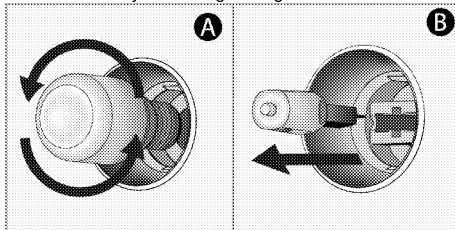
## Kui ahjul on ümar valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Keerake vastupäeva lahti klaaskate.



3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on

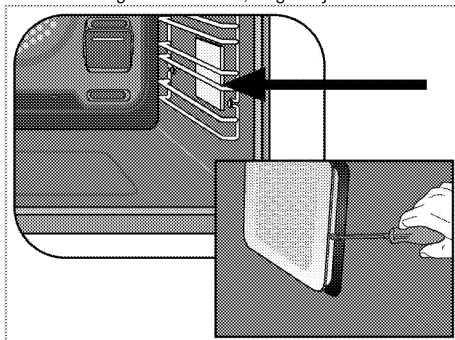
(B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



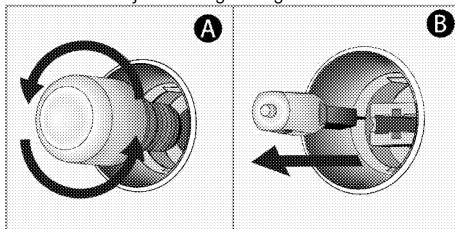
4. Paigaldage klaaskate tagasi.

## Kui ahjul on nelinurkne valgusti:

1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Eemaldage traatrakised, nagu kirjeldatud. Vt .



3. Eemaldage klaaskate kruvikeeraja abil.
4. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



5. Paigaldage uuesti klaaskate ja seejärel traatrakised.

## 7 Probleemide lahendamine

### Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

- Auru tekkimine töötamisel on tavaline. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikiilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*

### Ahju tuli ei tööta.

- Ahju pirn on vigane. >>> *Vahetage pirn välja.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikiilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

### Ahi ei lähe soojaks.

- Ei pruugi olla seatud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikiilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*



Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.



