



# Integreeritav ahi

**HBG.78A.3**

**HBG378AB4**

**[et]** Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised

## Bosch BetterFood äpp

Õpi tundma oma uut seadet, milles saad kasutada tuhandeid paindlikke retsepte!

- Vegan, low-carb või gluteenivaba? Kõiki retsepte saad kohandada vastavalt enda eelistustele.
- Avasta retsepte, kus saad kasutada komponente, mis on kodus juba olemas.
- Tervislik toiduvalmistamine on lihtne - tänu Nutri-Check-tervisekompassile.
- Retseptidest leiad parimad seadistused võrku ühendatud seadmete jaoks.

See rakendus on saadaval ainult teatud Euroopa riikides ja keeltes.





# Sisukord

## KASUTUSJUHEND

1	Ohutus .....	2	13	Põhiseadistused .....	15
2	Varalise kahju vältimine .....	5	14	Puhastamine ja hooldamine .....	16
3	Keskkonnakaitse ja säästmine .....	5	15	Pürolüüs .....	18
4	Tutvumine .....	6	16	Puhastusabi .....	19
5	Tarvikud .....	8	17	Seadme uks .....	19
6	Enne esimest kasutamist .....	9	18	Kanderaamistikud .....	22
7	Põhimõtteline käsitlemine .....	10	19	Tõrgete kõrvaldamine .....	23
8	Kiirkuumutus .....	10	20	Jäätmekäitlus .....	25
9	Ajafunktsioonid .....	10	21	Klienditeenindus .....	25
10	Programmid .....	12	22	Õnnestumine on tagatud .....	25
11	Lapselukk .....	14	23	PAIGALDUSJUHEND .....	31
12	Soojana hoidmine pikema aja jooksul .....	15	23.1	Üldised paigaldusjuhised .....	31

## 1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

### 1.1 Märksõnade määratlused

Siit leiате käesolevas kasutusjuhendis kasutatud märksõnade tähenduse.

#### HOIATUS

Järgige neid juhiseid, et hoida ära võimalikke raskeid või surma põhjustavaid vigastusi.

#### TÄHELEPANU

Järgige alltoodud juhiseid, et hoida ära seadme kahjustusi või muud varalist kahju.

**Märkus:** See viitab olulisele teabele.

### 1.2 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

### 1.3 Sihtotstarbeline kasutamine

See seade on ette nähtud ainult sisse ehitamiseks. Järgige spetsiaalset montaažjuhendit.

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

Kasutage seadet ainult:

- toitude ja jookide valmistamiseks.
- kodumajapidamises ja kodus keskkonnas suletud ruumides.
- kõrgusel kuni 4000 m merepinnast.

Ärge kasutage seadet:

- koos välise aegrelee või kaugjuhtimispuldiga.

### 1.4 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

### 1.5 Ohutu kasutamine

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

→ "Tarvikud", Lk8

#### ⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

- ▶ Ärge hoidke ahjus tuleohtlikke esemeid.
- ▶ Suitsu eraldumise korral lülitage seade välja või tõmmake pistik pistikupesast välja ja hoidke uks kinni, et summutada võimalikke leeki.

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

Seadme ukse avamisel tekib õhu liikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida.

- ▶ Eelkuumutamisel ja küpsetamise ajal ärge kunagi asetage tarviku peale kinnituseta küpsetuspaberit.
- ▶ Lõigake küpsetuspaber õigesse suurusesse ja asetage selle peale nõu või küpsetusvorm.

#### ⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks.

- ▶ Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.

Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Seadme uks võib lahti paiskuda. Ahjust võib välja paiskuda kuuma auru ja leeki.

- ▶ Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.
- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ( $\geq 15\%$  vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).
- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

Teleskoopsiinid lähevad ahju töötamise ajal kuumaks.

- ▶ Enne kuumade teleskoopsiinide puudutamist laske neil jahtuda.
- ▶ Kuumi teleskoopsiine puudutage ainult pajalappidega.

#### ⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

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

- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Kuumahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

#### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

Seade ja selle ligipääsetavad osad võivad olla teravate servadega.

- ▶ Ettevaatust käsitsemisel ja puhastamisel.
- ▶ Võimaluse korral kandke kaitsekindaid.

Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.

- ▶ Ärge puudutage hingi.

Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.

- ▶ Kandke kaitsekindaid.

Alkoholi aurud võivad kuumas ahjus süttida ning seadme uks võib lahti paiskuda ja olenevalt asjaoludest küljest kukkuda. Ukseklaasid võivad puruneda ja killuneda.

→ "Varalise kahju vältimine", Lk5

- ▶ Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.
- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ( $\geq 15\%$  vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).
- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

#### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe või ühendusjuhe saab kahjustada, tuleb see asendada erilise võrgujuhtme või erilise ühendusjuhtmega, mis on saadaval tootjalt või tema klienditeenindusest.

- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see koolitatud spetsialistil asendada.

Võrgujuhtme kahjustatud isolatsioon on ohtlik.

- ▶ Ärge laske võrgujuhtmel seadme kuumade osade või soojusallikatega kokku puutuda.
- ▶ Ärge mitte kunagi laske võrgujuhtmel kokku puutuda teravate otste või servadega.
- ▶ Ärge murdke võrgujuhet kokku, ärge muljuge ega modifitseerige seda.

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid või survepesureid.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

- ▶ Ärge kunagi rakendage tööle kahjustatud seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi tõmmake seadme vooluvõrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, tõmmake kohe võrgujuhtme võrgupistik välja või lülitage elektrikilbis kaitse välja.
- ▶ Kutsuge klienditeenindus. → Lk25

Pärast seadme paigaldamist ei või seadme tagaseinal olevad avad olla lastele ligipääsetavad.

- ▶ Järgige paigaldusjuhendit.

### ⚠ HOIATUS – Lämmumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
  - ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.
- Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.
- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
  - ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

## 1.6 Halogeenlamp

### ⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Ahjulambid lähevad väga kuumaks. Põletuse oht esineb veel mõnda aega pärast väljalülitamist.

- ▶ Ärge puudutage klaasist katet.
- ▶ Puhastamisel vältige kokkupuudet nahaga.

### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Lambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all.

- ▶ Elektrilöögi vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud.

- ▶ Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbis välja vool.

## 1.7 Puhastusfunktsioon

### ⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad puhastusfunktsiooni ajal süttida.

- ▶ Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust suurem mustus.
- ▶ Puhastuse ajaks ärge jätke ahju tarvikuid. Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid.
- ▶ Hoidke seadme esikülge vaba.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Kui ukse tihend on kahjustada saanud, läheb ukse piirkond väga kuumaks.

- ▶ Ärge küürige ega eemaldage tihendit!
- ▶ Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

### ⚠ HOIATUS – Tõsise tervisekahjustuse oht!

Seade läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

Plaatide ja vormide külgevõtmatu kate hävineb ja tekivad mürgised gaasid.

- ▶ Ärge kunagi jätke puhastuse ajaks ahju külgevõtmatu kattega plaate ja vorme.
- ▶ Puhastuse ajaks ärge jätke ahju tarvikuid.

### ⚠ HOIATUS – Tervisekahjustuse oht!

Ahi kuumeneb väga kõrge temperatuurini, nii et küpsetamisel ja grillimisel tekkivad jäägid põlevad ära. Seejuures eraldub auru, mis võib ärritada limaskesti.

- ▶ Ohutage kööki korralikult, kui puhastusfunktsioon on käigus.
- ▶ Ärge viibige ruumis pikemat aega.
- ▶ Hoidke lapsed ja koduloomad eemal.

### ⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge avage ahju ust.
- ▶ Laske ahjul jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

⚠ Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- ▶ Ärge puudutage seadme ust.
- ▶ Laske ahjul jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

## 2 Varalise kahju vältimine

### 2.1 Üldine teave

#### TÄHELEPANU

Alkoholi aurud võivad kuumas ahjus süttida ja ahju püsivalt kahjustada. Seadme uks võib lahti paiskuda ja olenevalt asjaoludest küljest kukkuda. Ukseklaasid võivad puruneda ja killuneda. Tekkiva alarõhu toimel võib ahi seest tugevasti deformeeruda.

- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ( $\geq 15\%$  vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).
- Kui ajal, mil ahi töötab temperatuuril üle  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ , on ahju põhjas vett, siis võivad tekkida emailkahjustused.
- ▶ Ärge käivitage ahju, kui ahju põhjas on vett.
- ▶ Pühkige ahju põhi enne kasutamist kuivaks.
- Ahju põhja asetatud esemed tekitavad temperatuuril üle  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  kuumuse kogunemise. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email saab kahjustada.
- ▶ Ärge asetage ahju põhja tarvikut, küpsetuspaberit ega fooliumi.
- ▶ Nõu asetage ahju põhja ainult siis, kui temperatuur on seatud madalamaks kui  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Kuuma ahjus olev vesi tekitab veeauru. Temperatuuri kõikumine võib tekitada kahjustusi.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.
- ▶ Ärge asetage ahju põhja veega nõusid.
- Kui ahjus on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.
- ▶ Pärast kasutamist laske ahjul kuivada.
- ▶ Ärge hoidke niiskeid toiduaineid suletud ahjus pikemat aega.
- ▶ Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.
- ▶ Ärge jätke midagi ahjuukse vahele.

Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada.

- ▶ Väga mahlase puuviljakooži puhul ärge katke kooki väga rikkalikult.
- ▶ Võimaluse korral kasutage sügavamat universaalpanni.

Kuumas ahju kasutatav ahjupuhastusvahend kahjustab emaili.

- ▶ Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit.
- ▶ Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambri ja ahju ukse küljest kõik jäägid.

Kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögimööbel võib kahjustada saada.

- ▶ Hoidke tihend alati puhas.
- ▶ Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

Ärge kasutage ahjuust istumiseks ja ärge asetage selle peale esemeid, vastasel korral võib uks kahjustada saada.

- ▶ Ärge asetage midagi ahjuukse peale, ärge astuge ahjuukse peale ja ärge toetuge sellele.

▶ Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid. Olenevalt mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi.

- ▶ Lükake lisatarvik ahjukambri alati lõpuni sisse. Ukseklaasil oleva alumiiniumfooliumi tõttu võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.
- ▶ Ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga.

## 3 Keskkonnakaitse ja säästmine

### 3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

### 3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem voolu.

Laske seadmel eelkuumeneda ainult siis, kui see on retseptis või soovituslikes seadistustes ette nähtud.

→ "Õnnestumine on tagatud", Lk25

- ✓ Kui te ei lase ahjul eelkuumeneda, säästate kuni 20% energiat.

Kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emailitud küpsetusvorme.

- ✓ Need küpsetusvormid võtavad kuumust eriti hästi vastu.

Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.

- ✓ Ahju temperatuur jääb ühtlaseks ja järelkuumenemine ei ole vajalik.

Mitut rooga küpsetage vahetult üksteise järel või paralleelselt.

- ✓ Ahi on pärast esimest küpsetamist kuum. Tänu sellele lüheneb järgmise koogi küpsetusaeg.

Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada.

- ✓ Roa valmisküpsetamiseks piisab jääkkuumusest.

Lisatarvikud, mida te ei kasuta, võtke ahjust välja.

- ✓ Üleliigsetel tarvikutel ei ole vaja kuumeneda lasta.

Sügavkülmutatud road sulatage enne valmistamist.

- ✓ Säästate roogade sulatamiseks kuluva energia.

**Märkus:** Vastavalt ökodisaininõuete direktiivile 2023/826 on käesolev seade väljalülitatud seisundis teistsuguses olekus. Järgnevalt nimetatakse seda energiasäästurežiimiks.

Ka siis, kui põhifunktsioon ei ole aktiivne, vajab seade energiat:

- puutetundlike nuppude käsitlemise tuvastamiseks
- ukse avamise jälgimiseks
- kellaaja seadmiseks (ilma näiduta)

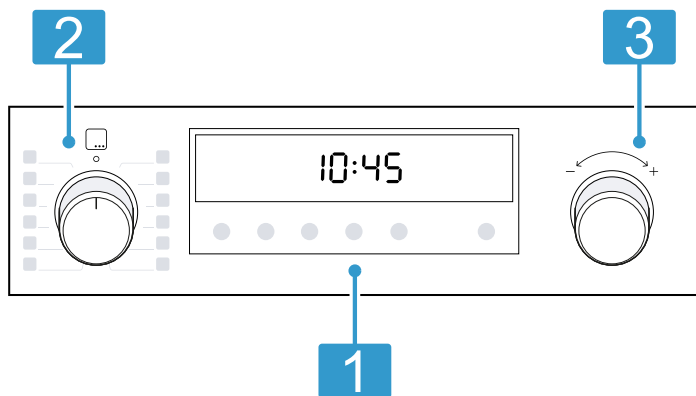
Määratluse kohaselt ei ole tegemist "väljalülitatud seisundiga" ega "ooteseisundiga", mistõttu kasutatakse nimetust "energiasäästurežiim". Energiasäästurežiimi mõõtmisel tuleb aluseks võtta EN IEC 60350-1:2023.

## 4 Tutvumine

### 4.1 Juhtelemendid

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta.

**Märkus:** Olenevalt seadme tüübist võivad üksikasjad pildil erineda, nt värvi ja kuju poolest.



#### Nupud ja ekraan

Nupud on puuetundlikud pinnad. Funktsiooni valimiseks vajutage kergelt asjaomasele puuteväljale. Ekraan näitab aktiivsete funktsioonide sümboleid ja ajafunktsioone.

→ "Nupud ja ekraan", Lk6

#### Funktsiooninupp

Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisiid ja muud funktsioonid.

**2** Funktsiooninuppu saate pöörata nullasendist o paremale ja vasakule.

Olenevalt seadme tüübist on juhtnupp uputatav. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage nullasendis o olevale juhtnupule.

→ "Kuumutusviisiid ja funktsioonid", Lk6

#### Temperatuurinupp

Temperatuurinupuga saate seadistada temperatuuri kuumutusviisi jaoks või valida seadistused muude funktsioonide jaoks.

**3** Temperatuurinuppu saate pöörata paremale ja vasakule, nullasendit sellel ei ole.

Olenevalt seadme tüübist on temperatuurinupp uputatav. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage temperatuurinupule.

→ "Temperatuur ja seadistusastmed", Lk7

### 4.2 Nupud ja ekraan

Nuppudega saate välja reguleerida seadme erinevad funktsioonid. Ekraanil näete seadistusi.

Kui funktsioon on aktiivne, põleb asjaomane sümbol ekraanil. Kellaaja sümbol ☹ põleb vaid siis, kui te kellaagega muudate.

#### Sümbol Funktsioon

☹	Kellaaja ☹, signaalkella 📻, kestuse ⌚ ja lõpu ⌚ valimine. Üksikute ajafunktsioonide kasutamiseks vajutage korduvalt nupule ☹. Seda, millise funktsiooni kohta ekraani seadistus käib, näitab punane kastike asjaomase sümboli kohal või all. → "Ajafunktsioonid", Lk10
–	Seatud väärtuste vähendamine.
+	Seatud väärtuste suurendamine.
☹	Ahjuvalgustuse sisselülitamine või väljalülitamine. → "Valgustus", Lk8
☹	Ahju kiire eelkuumutamine ilma lisatarvikute ta. → "Kiirkuumutus", Lk10
☹	Lapseluku aktiveerimiseks või inaktiveerimiseks oodake ca. 3 sekundit. → "Lapselukk", Lk14

### 4.3 Kuumutusviisiid ja funktsioonid

Et leiaksite alati oma roa jaoks õige kuumutusviisi, selgitame nende erinevusi ja kasutusalasid.



Kui valite kuumutusviisi, soovib seade sobivat temperatuuri või vahemikku. Võite väärtused üle võtta või neid näidatud vahemikus muuta.

Sümbol	Kuumutusviisi	Kasutamine ja toimeviisi
☹	3D kuum õhk 30 - 275 °C	Küpsetamine ühel või mitmel tasandil. Ventilaator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
☹	Õrn kuum õhk	Valitud roogade küpsetamine ühel tasandil ilma eelkuumutuse ta.

Sümbol	Kuumutusviis	Kasutamine ja toimeviis
	125 - 275 °C	Ventilaator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Roog valmib etapiviisiliselt jääkuumuse abil. Küpsetamise ajal hoidke ahju uks suletuna. Kui avate seadme ukse kasvõi lühiajaliselt, jätkab seade kütmist ilma jääksoojust kasutamata. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil ja energiatõhususklassi määramiseks.
	Pitsarežiim 30 - 275 °C	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
	Ülessulatamine 30 - 60 °C	Külmutatud roogade aeglane ülessulatamine.
	Altkuumutus 30 - 250 °C	Roogade järelküpsetamine või veevannis hautamine. Kuumus tuleb alt.
	Õrn küpsetus 70 - 120 °C	Pruunistatud õrnade lihatükkide säästlik aeglane küpsetamine kaaneta nõus. Madalatemperatuuriline kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
	Grill, laiapinnaline Grillimisrežiimid: 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev	Õhemate lihalõikude, köögivilja, vorstikeste või röstsaija grillimiseks. Toiduainete gratineerimine. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
	Ringleva õhuga grill 30 - 275 °C	Linnuliha, terve kala või suuremate lihatükkide küpsetamine. Grillküttekeha ja ventilaator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilaator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
	Air Fry 30 - 275 °C	Krõbedaks küpsetamine ühel tasandil väheses rasvas. Eriti sobiv tavaliselt õlis frititavate toitude, nt friikartulite jaoks.
	Ülalt-/altkuumutus 30 - 275 °C	Traditsiooniline küpsetamine ja praadimine ühel tasandil. Kuumutusviis on eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.

## Muud funktsioonid

Siit leiate ülevaate muudest funktsioonidest seadme funktsiooninupul või menüüs.

Sümbol	Funktsioon	Kasutamine
	Programmide	Programmeeritud väärtuste kasutamine erinevate roogade jaoks. → "Programmide", Lk12
	Pürolüüs	Puhastusfunktsiooni seadmine, mis puhastab ahju peaaegu iseseisvalt. → "Pürolüüs", Lk18

## 4.4 Temperatuur ja seadistusastmed

Kuumutusviiside ja funktsioonide jaoks on olemas erinevad seadistused.

Seadistused ilmuvad ekraanile.

Temperatuurini kuni 100 °C saab temperatuuri reguleerida 1 kraadi kaupa, sellest kõrgemat temperatuuri 5 kraadi kaupa.

**Märkus:** Kui grillimisrežiim on seatud 3 peale, lülitab seade umbes 20 minuti pärast sisse grillimisrežiimi 1.

### Kuumenemisenäit

Seade annab kuumenemisest märku.

Ekraani allosas olev joon värvub vasakult paremale punaseks vastavalt ahju kuumenemise astmele.

Ahju eelkuumutamise korral on õige hetke asetada roog ahju, kui joon on täies ulatuses punaseks värvunud.

### Märkused

- Kuumenemisenäit täitub vaid nende kuumutusviiside puhul, mille suhtes reguleeritakse välja temperatuur.

Näiteks grillimisrežiimide puhul on kuumenemisenäit kohe täitunud.

- Kui režiimi käivitamisel on ahju temperatuur veel liiga kõrge, ilmub mõne kuumutusviisi puhul ekraanile *h*. Lülitage seade välja ja laske sel täielikult jahtuda. Seejärel käivitage seade uuesti.

### Jääkuumuse näit

Kui seade on välja lülitatud, näitab ekraanil olev joon ahju jääkuumust. Mida madalamale temperatuur langeb, seda vähem on joon täitunud.

**Märkus:** Termilise inertsi tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

## 4.5 Ahjukamber

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitsemist.

### Kanderaamistikud

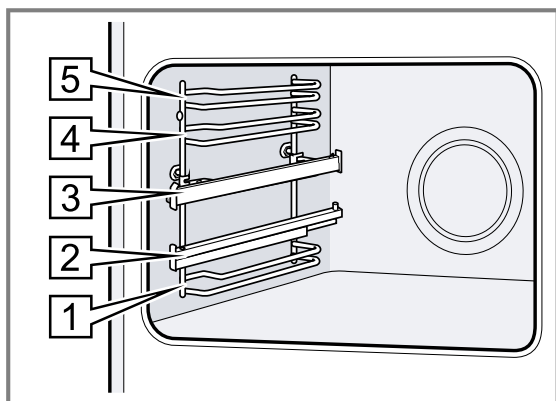
Ahju kanderaamistikule saate tarvikuid asetada eri tasanditel.

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles.

Olenevalt mudelist on kanderaamistikud varustatud siinide või klippsiinidega. Siinid on fikseeritud ja neid ei saa eemaldada. Klippsiine saab vastavalt vajadusele asetada kõikidele vabadele tasanditele.

Puhastamiseks võite kanderaamistiku välja võtta.


→ "Kanderaamistikud", Lk22



## Valgustus

Ahjulamp valgustab ahju.

Enamiku kuumutusviiside ja funktsioonide puhul on ahjuvalgustus ahju töötamise ajal sisse lülitatud. Ahjuvalgustus lülitub välja, kui lülitate kuumutusviisi või funktsiooni funktsiooninupust välja.

Nupust  saate valgustust sisse lülitada ka siis, kui ahi ei tööta.

## Jahutusventilaator

Ventilaator lülitub töötamise ajal automaatselt sisse. Õhk väljub ukse kaudu.

Seade tuvastab suurenenud niiskus ahjus. Niiskuse reguleerimiseks saate muuta jahutusventilaatori intensiivsust ja müratugevust.

## TÄHELEPANU

Õhusavade kinnikatmine põhjustab seadme ülekuumenemise.

▶ Ärge katke õhusavasid kinni.

Et ahi pärast kasutamist kiiremini jahtuks ja jääkniiskus ahjust eemalduks, jätkab ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist teatava aja jooksul töötamist.

**Märkus:** Aega, mille jooksul seade töötamist jätkab, saate muuta põhiseadistustes. Kui valmistate ahjus sageli maha mahlaesid toite või hoiate neid ahjus soojana, seadke aeg, mille jooksul seade töötamist jätkab, pikemaks.

→ "Põhiseadistused", Lk15

## Seadme uks

Kui avate töötaval ahjul ukse, siis jätkab ahi töötamist.

# 5 Tarvikud

Kasutage originaaltarvikuid. Need on teie seadme jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

**Märkus:** Kui tarvik läheb kuumaks, võib see deformeeruda. Deformeerumine ei mõjuta talitlust. Pärast tarviku jahtumist deformatsioon kaob.

Olenevalt seadme mudelist võivad tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud olla erinevad.

Lisatarvikud	Kasutamine
Rest	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koogivormid</li> <li>■ Vormiroogade vormid</li> <li>■ Nõu</li> <li>■ Liha, nt praad või grillitav toiduaine</li> <li>■ Sügavkülmutatud road</li> </ul>
universaalpann	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mahlased koogid</li> <li>■ Küpsetised</li> <li>■ Leib</li> <li>■ Suured praed</li> <li>■ Sügavkülmutatud road</li> <li>■ Eralduva vedeliku, nt restil grillimisel eralduva rasva kinnipüüdmine.</li> </ul>
Küpsetusplaat	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plaadikoogid</li> <li>■ Väikesed küpsetised</li> </ul>
Air Fry & grillplaat, emailitud, aukudega	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tavaliselt õlis frititavate toitude, nt friikartulite krõbedaks küpsetamine.</li> <li>■ Toitude grillimine.</li> </ul>


## 5.1 Fikseerumisfunktsioon


Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvumise.

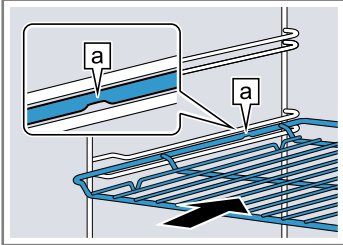
Võite lisatarviku poolenisti välja tõmmata ja see fikseerub asendisse. Kalduvujumiskaitse toimib vaid siis, kui asetate lisatarviku ahju õigesti.


## 5.2 Lisatarviku asetamine ahju

Asetage tarvik ahju alati õigetpidi. Ainult nii saab tarvikut poolenisti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.

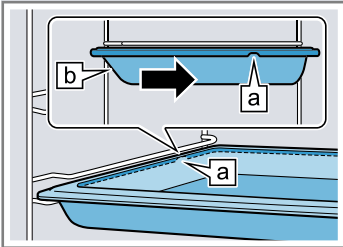
1. Keerake tarvik nii, et sälk  on taga ja on suunatud alla.
2. Asetage tarvik alati tasandi mõlema juhtvarda vahele.

**Rest** Asetage rest ahju nii, et avatud külj jääb ahju ukse poole ja kumerus  on suunatud alla.



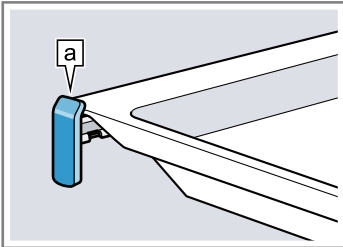
**Plaat** Plaat lükake ahju nii, et kaldega külj  jääb ahju ukse poole.

nt uni-versaalpann või küpsetusplaat



Asetage lisatarvik sisselükatud siinidele.

**rest või plaat** Asetage tarvik peale nii, et lisatarviku serv on lapatsi  taga väljatõmbesiinil.




**Märkus:** Väljatõmbesiinid fikseeruvad olenevalt seadme mudelist, kui need on täielikult sisse lükatud või välja tõmmatud. Lükake väljatõmbesiinid asendist mõõduka survega lahti.

3. Lükake tarvik täielikult sisse, nii et see ei puuduta ahju ust.

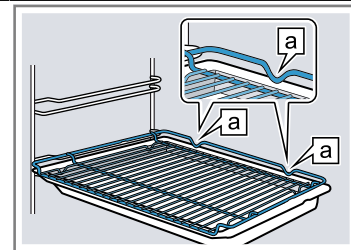
**Märkus:** Tarvikud, mida ei lähe vaja, võtke ahjust välja.

### Lisatarvikute kombineerimine

Eralduva vedeliku kinnipüüdmiseks võite kombineerida resti universaalpanniga.

1. Asetage rest universaalpannile nii, et mõlemad distantspiirikud  jäävad universaalpanni tagumise serva peale.
2. Asetage universaalpann tasandi mõlema juhtvarda vahele. Rest on seejuures ülemise juhtvarda kohal.

Rest uni-versaalpanni peal



## 5.3 Lisatarvikud

Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinat kauplustest või e-poest.

Laia valiku seadmega sobivaid lisatarvikuid leiate meie kataloogidest või Internetist.

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Lisatarvikud on seadmepõhised. Ostu sooritades tehke alati teatavaks oma seadme täpne tähistus (E-nr).

Seda, millised lisatarvikud teie seadme jaoks sobivad, saate teada veebipoest või müügiesindusest.

## 6 Enne esimest kasutamist

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.




### 6.1 Kasutuselevõtt

Enne seadme kasutamist peate välja reguleerima esmasseadistused.

#### Kellaaja seadmine

Pärast vooluvõrku ühendamist või pärast voolukatkestust hakkab kellaageg ekraanil vilkuma. Algseks kellaajaks on 12:00. Seadke kellaageg õigeks.

**Nõue:** Funktsiooninupp peab olema nullasendis o.

1. Seadke kellaageg õigeks nupuga  või .
  2. Vajutage nupule .
- ✓ Ekraanile ilmub seatud kellaageg.

### 6.2 Seadme puhastamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

1. Võtke kõik infomaterjalid ja tarvikud ahjust välja. Veenduge, et ahjus ei ole pakendijääke, näiteks stüroporitükke, ja eemaldage seadme sees või peal olev teip.
2. Ahjukambri siledad pinnad pühkige puhtaks pehme niiske lapiga.
3. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur. → "Põhimõtteline käsitlemine", Lk10

Kuumutusviis	3D kuum õhk
Temperatuur	maksimaalne
Kestus	1 tundi

4. Ajal, mil seade kuumeneb, õhutage kööki.

5. Pärast märgitud kestuse möödumist lülitage ahi välja.


6. Kui seade on jahtunud, puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.  
7. Puhastage lisatarvikuid nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

## 7 Põhimõtteline käsitlemine

### 7.1 Seadme sisselülitamine ja väljalülitamine

1. Seadme sisselülitamiseks keerake funktsiooninupp mõnda nullasendist o mõnda muusse asendisse.
2. Seadme väljalülitamiseks keerake funktsiooninupp o nullasendisse.

### 7.2 Kuumutusviisi ja temperatuuri seadmine

1. Funktsiooninupust reguleerige välja kuumutusviis.
2. Temperatuurinupust reguleerige välja temperatuur või grillimisrežiim.
- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema.
- ✓ Mõne kuumutusviisi puhul ja alates temperatuurist 200 °C lülitub kiirkuumus  automaatselt sisse.
3. Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

**Nõuanne:** Sobivaima kuumutusviisi oma roa jaoks leiate kuumutusviiside ülevaatest.

→ "Kuumutusviisid ja funktsioonid", Lk6

**Märkus:** Võite seadmel välja reguleerida ka kestuse ja lõpetusaja.

→ "Ajafunktsioonid", Lk10

### Kuumutusviisi muutmine

Kuumutusviisi saate igal ajal muuta.

- ▶ Muutke kuumutusviisi funktsiooninupust.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle.

### Temperatuuri muutmine

Temperatuuri saate igal ajal muuta.

- ▶ Muutke temperatuuri temperatuurinupust.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle.


## 8 Kiirkuumus

Aja säästmiseks saate kiirkuumutusega lühendada kuumenemise kestust.




### 8.1 Kiirkuumutuse seadistamine

Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks pange toiduained ahju alles siis, kui kiirkuumus on lõppenud.

**Märkus:** Seadistage kestus alles siis, kui kiirkuumus on lõppenud.

1. Reguleerige välja sobiv kuumutusviis.  
Sobivad kuumutusviisid on:  
– 3D kuum õhk 

– Ülalt-/altkuumus 



2. Reguleerige välja temperatuur alates 100 °C. Alates temperatuurist 200 °C lülitub kiirkuumus automaatselt sisse.
3. Kui kiirkuumus ei lülitu sisse automaatselt, vajutage nupule .
- ✓ Ekraanile ilmub .
- ✓ Kiirkuumus käivitub mõne sekundi pärast.
- ✓ Kui kiirkuumus on lõppenud, kõlab helisignaal ja sümbol  ekraanil kustub.
4. Asetage toit ahju.



## 9 Ajafunktsioonid

Seadmel on erinevad ajafunktsioonid, millega saate ahju tööd juhtida.

### 9.1 Ajafunktsioonide ülevaade



Nupust  valige erinevad ajafunktsioonid.

Ajafunktsioon	Kasutamine
Signaalkell 	Signaalkella saate seada ahju tööst olenemata. See ei mõjuta seadme tööd.
Kestus 	Kui reguleerite välja programmi kestuse, katkeb ahju kuumenemine pärast kestuse lõppemist automaatselt.

Ajafunktsioon	Kasutamine
Lõpp 	Lisaks kestusele saate välja reguleerida kellaaja, mil ahi töö lõpetab. Seade käivitub automaatselt ja lõpetab töötamise soovitud kellaajal.
Kellaageg 	Saate välja reguleerida kellaaja.

### 9.2 Signaalkella seadmine

Signaalkell töötab ahju tööst sõltumatult. Signaalkella saate sisselülitatud ja väljalülitatud ahju puhul seada kuni 23 tunniks ja 59 minutiks. Signaalkellal on omaenda signaal, nii et kuulete, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

1. Vajutage nupule  seni, kuni  on ekraanil markeeritud.

2. Signaalkella aeg reguleerige välja nupuga – või +.

Nupp	Soovituslik väärtus
–	5 minutit
+	10 minutit

Kuni 10 minutini saab signaalkella aega reguleerida 30 sekundi kaupa. Mida pikem on aeg, seda suurema sammuga tuleb reguleerida.

- ✓ Signaalkell käivitub mõne sekundi pärast ja signaalkella aeg hakkab kulgema.
  - ✓ Kui signaalkella aeg on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil on signaalkella aeg nulli peal.
3. Signaalkella väljalülitamiseks vajutage mis tahes nupule.

### Signaalkella aja muutmine

Signaalkella aega saate igal ajal muuta.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☒.

- ▶ Signaalkella aega muutke nupuga – või +.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle.

### Signaalkella aja katkestamine

Signaalkella aega saate igal ajal katkestada.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☒.

- ▶ Nupuga – seadke signaalkella aeg nulli peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle ja ☒ kustub.

## 9.3 Kestuse seadmine

Kestuseks saate seada kuni 23 tundi ja 59 minutit.

**Nõue:** Välja on reguleeritud kuumutusviis ja temperatuur või vahemik.

1. Vajutage nupule ☹ seni, kuni ☹ on ekraanil markeeritud.
2. Kestus reguleerige välja nupuga – või +.

Nupp	Soovituslik väärtus
–	10 minutit
+	30 minutit

Kuni ühe tunnini saab kestust reguleerida ühe minuti kaupa, seejärel 5 minuti kaupa.

- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
  - ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil on kestus nulli peal.
3. Kui kestus on lõppenud:
- ▶ Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes nupule.
  - ▶ Selleks et kestust uuesti välja reguleerida, vajutage nupule +.
  - ▶ Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

### Kestuse muutmine

Kestust saate igal ajal muuta.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☹.

- ▶ Muutke kestust nupuga – või +.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle.

### Kestuse katkestamine

Kestust saate igal ajal katkestada.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☹.

- ▶ Seadke kestus nupuga – tagasi nulli peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle ja seadme kuumenemine jätkub ilma kestuseta.

## 9.4 Lõpetusaja seadmine

Kellaaega, mil kestus lõpeb, võite seada hilisemaks kuni 23 tunni ja 59 minuti võrra.

### Märkused

- Grillimisfunktsiooniga kuumutusviiside puhul ei saa lõpetusaega reguleerida.
- Hea küpsetustulemuse saavutamiseks ärge seadke lõpetusaega hilisemaks, kui ahi on tööd juba alustanud.
- Riknemise ärahoidmiseks jälgige, et toiduained ei jää ahju liiga kauaks.

### Nõuded

- Välja on reguleeritud kuumutusviis ja temperatuur või vahemik.
  - Kestus on seatud.
1. Vajutage nupule ☹ seni, kuni ekraanil on markeeritud ☹.
  2. Vajutage nupule – või +.
  - ✓ Ekraan näitab väljaarvutatud lõpetusaega.
  3. Nupuga – või + seadke lõpetusaeg hilisemaks.
  - ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade seadistuse üle ja ekraanil kuvatakse seatud lõpetusaega.
  - ✓ Kui väljaarvutatud käivitumisaeg on käes, hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
  - ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil on kestus nulli peal.
  4. Kui kestus on lõppenud:
    - ▶ Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes nupule.
    - ▶ Selleks et kestust uuesti välja reguleerida, vajutage nupule +.
    - ▶ Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

### Lõpetusaja muutmine

Hea küpsetustulemuse saavutamiseks võite seatud lõpetusaega muuta ainult seni, kuni ahi käivitub ja kestus kulgema hakkab.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☹.

- ▶ Nupuga – või + seadke lõpetusaeg hilisemaks.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle.

### Lõpetusaja katkestamine

Seatud lõpetusaega saate igal ajal kustutada.

**Nõue:** Ekraanil on markeeritud ☹.

- ▶ Seadke lõpetusaeg nupuga – aktuaalse kellaaaja ja seatud kestuse peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle ja hakkab kuumenema. Kestus hakkab kulgema.

## 9.5 Kellaaaja seadmine

Pärast vooluvõrku ühendamist või pärast voolukatkestust hakkab kellaaeg ekraanil vilkuma. Algseks kellaaajaks on 12:00. Seadke kellaaeg õigeaks.

**Nõue:** Funktsiooninupp peab olema nullasendis o.

1. Seadke kellaaeg õigeaks nupuga – või +.
2. Vajutage nupule ☹.
- ✓ Ekraanile ilmub seatud kellaaeg.

## Kellaaja muutmine

Kellaiega saate igal ajal muuta.

**Nõue:** Funktsiooninupp peab olema nullasendis o.

1. Vajutage nupule ⊖ seni, kuni ⊖ on ekraanil markeeritud.
  2. Muutke kellaiega nupuga – või +.
- ✓ Mõne sekundi pärast võtab seade muudatuse üle.

# 10 Programmid

Programmidega abistab ahi teid eri roogade valmistamisel, valides automaatselt sobivad seadistused.

## 10.1 Nõu programmide jaoks

Kasutage kuumuskindlat nõud, mis talub kuni 300 °C temperatuuri.

Kõige sobivam on klaas- või klaaskeraamiline nõu.

Praad peaks nõu põhja katma ca 2/3 ulatuses.

Ebasobivad on järgmistest materjalidest nõud:

- hele, läikiv alumiinium
- glasuurimata savi

## 10.3 Programmitabel

Programmi numbrid on seotud teatavate roogadega.

Nr	Toiduaine	Nõu	Kaaluvahemik Kaaluseadistus	Vedeliku li- samine	Tasan d	Märkused
01	<b>Pitsa, õhukesepõhjaline</b> sügavkülmutatud, eel- küpsetatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,28-0,4 kg Kogukaal	ei	3	teise pitsa puhul järgi- da pakendil sisaldu- vaid juhiseid.
02	<b>Pitsa, paksupõhjaline</b> sügavkülmutatud, eel- küpsetatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,28-0,6 kg Kogukaal	ei	3	teise pitsa puhul järgi- da pakendil sisaldu- vaid juhiseid.
03	<b>Lasanje</b> sügavkülmutatud	originaalpakend	0,3-1,2 kg Kogukaal	ei	3	-
04	<b>Friikartulid</b> sügavkülmutatud	universaalpann	0,2-0,75 kg Kogukaal	ei	3	asetada universaal- pannile üksteise kõr- vale
05	<b>Eelküpsetatud kuklid</b> sügavkülmutatud, eel- küpsetatud	küpsetuspaberiga kaetud universaal- pann	0,1-0,8 kg Kogukaal	ei	3	-
06	<b>Kartulivorm</b>	kaaneta ahjuvorm	0,5-3,0 kg Kogukaal	ei	2	-
07	<b>Nuudlivorm</b> eelkeedetud nuudlitega	kaaneta ahjuvorm	0,4-3,0 kg Kogukaal	ei	2	-
08	<b>Ahjukartulid, terved</b> koorimata jahused kar- tulid	universaalpann	0,3-1,5 kg Kogukaal	ei	3	-
09	<b>Ühepajatoit köögivil- jaga</b> vegetaarne	kõrge hautamispõu, kaanega	0,5-2,5 kg Kogukaal	vastavalt ret- septile	2	pika küpsemisajaga köögivil (nt porgandid) lõigata väiksemateks tükkideks kui lühema küpsemisajaga köö- givil (nt tomatid)
10	<b>Ühepajatoit lihaga</b>	kõrge hautamispõu, kaanega	0,5-3,0 kg Kogukaal	vastavalt ret- septile	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
11	<b>Guljašš</b> Tükeldatud veise- või sealiha köögiviljaga	kõrge hautamispõu, kaanega	0,5-2,5 kg Kogukaal	vastavalt ret- septile	2	liha asetada nõu põhja ja tõsta peale köögivil. liha eelnevalt mitte pruunistada

- plast või plastkäepidemed

## 10.2 Programmide seadistused

Seade valib sobiva kuumutusviisi, temperatuuri ja kestuse.

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks peate välja re-  
guleerima üksnes oma roa kaalu.



**Märkus:** Küpsetustulemus sõltub toiduainete kvaliteedist ja liigist. Kasutage värskeid, soovitatavalt külmkapitem-  
peratuuriga toiduaineid.

Nr	Toiduaine	Nõu	Kaaluvahemik Kaaluseadistus	Vedeliku li- samine	Tasan d	Märkused
12	<b>Kala, terve</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamispõu, kaanega	0,3-1,5 kg Kala kaal	katta nõu põhi	2	-
13	<b>Kana, täitmata</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	klaaskaanega hau- tamispõu	0,6-2,5 kg Kana kaal	ei	2	asetada nõusse nii, et rinnak jääb üles
14	<b>Kanatükid</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamispõu, kaanega	0,1-0,8 kg Kõige raskema tü- ki kaal	katta nõu põhi	2	-
15	<b>Kalkunifilee</b> ühes tükis, mait- sestatud	klaaskaanega hau- tamispõu	0,5-2,5 kg Kalkunifilee kaal	katta nõu põhi vedeliku- ga, vajaduse korral lisada kuni 250 g köögivilja	2	-
16	<b>Part, täitmata</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamispõu, kaanega	1,0-2,7 kg Pardi kaal	ei	2	-
17	<b>Hani, täitmata</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamispõu, kaanega	2,5-3,5 kg Hane kaal	ei	2	-
18	<b>Veisepajapraad</b> nt ribi, küljetükk	hautamispõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	valada peale vedelikku, nii et liha on peaaegu kaetud	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
19	<b>Rostbiif, poolküps</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	hautamispõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	ei	2	asetada nõusse nii, et rasvasem külge jääb üles liha eelnevalt mitte pruunistada
20	<b>Veiserulaadid</b> köögivilja või lihaga täidetud	hautamispõu, kaanega	0,5-2,5 kg Kõikide täidisega rulaadide kaal	katta rulaadid peaaegu täie- likult puljongi või veega	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
21	<b>Hakkpraad, värske</b> Veise-, sea- või lamba- hakklihasegu	hautamispõu, kaanega	0,5-2,5 kg Prae kaal	ei	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
22	<b>Tallekints, poolküps</b> kondita, maitsestatud	hautamispõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeliku- ga, vajaduse korral lisada kuni 250 g köögivilja	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
23	<b>Tallekints, läbiküpse- nud</b> kondita, maitsestatud	hautamispõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeliku- ga, vajaduse korral lisada kuni 250 g köögivilja	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
24	<b>Vasikapraad, täisküps</b> nt selg või külge	hautamispõu, kaanega	0,5-3,0 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeliku- ga, vajaduse korral lisada kuni 250 g köögivilja	2	liha eelnevalt mitte pruunistada

Nr	Toiduaine	Nõu	Kaaluvahemik Kaaluseadistus	Vedeliku li- samine	Tasan d	Märkused
25	<b>Vasikapraad, taine</b> nt filee või pähklitükk	hautamispõu, kaanega	0,5-2,5 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeliku- ga, vajaduse korral lisada kuni 250 g köögivilja	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
26	<b>Kitsekints</b> kondita, soolaga mait- sestatud	hautamispõu, kaanega	0,5-2,0 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeliku- ga, vajaduse korral lisada kuni 250 g köögivilja	2	-
27	<b>Küülik, terve</b> valmis küpsetamiseks, maitsestatud	klaaskaanega hau- tamispõu	1,0-2,5 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeliku- ga, vajaduse korral lisada kuni 250 g köögivilja	2	-
28	<b>Seakaelakarbonaad</b> kondita, maitsestatud	klaaskaanega hau- tamispõu	0,5-3,0 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeliku- ga, vajaduse korral lisada kuni 250 g köögivilja	2	liha eelnevalt mitte pruunistada
29	<b>Seapraad, kamaraga</b> nt aba, maitsestatud ja kamarasse tehtud sisselõigetega	klaaskaanega hau- tamispõu	0,5-3,0 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeliku- ga, vajaduse korral lisada kuni 250 g köögivilja	2	asetada nõusse nii, et rasvasem külg jääb üles, kamar korralikult soolaga maitsestada
30	<b>Seafiletükk</b> maitsestatud	klaaskaanega hau- tamispõu	0,5-2,5 kg Liha kaal	katta nõu põhi vedeliku- ga, vajaduse korral lisada kuni 250 g köögivilja	2	liha eelnevalt mitte pruunistada

## 10.4 Programmi seadistamine

**Märkus:** Pärast programmi käivitumist ei saa programmi ja kaalu enam muuta.

1. Reguleerige funktsiooninupuga välja Programm .
  2. Nupuga – või + reguleerige välja soovitud programm.
  3. Temperatuurinupust reguleerige välja toiduaine kaal. Valige alati lähim suurem kaal. Kaalu saate seadistada ainult ettenähtud vahemikus.
- ✓ Programmi kestuse kohta päringu esitamiseks vajutage nupule . Kestust ei saa muuta.
  - ✓ Programm käivitub mõne sekundi pärast ja kestus hakkab kulgema.
  - ✓ Kui programm on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraniil on kestus nulli peal.

4. Kui programm on lõppenud:

- ▶ Helisignaali enneaegseks lõpetamiseks vajutage mis tahes nupule.
- ▶ Järeloküpsetamise kestuse väljareguleerimiseks vajutage nupule +. Seade jätkab kuumenemist programmi seadistustega.
- ▶ Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

# 11 Lapselukk

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

## 11.1 Lapseluku aktiveerimine ja inaktiveerimine

**Nõue:** Funktsiooninupp on nullasendis o.

► Hoidke nuppu  $\infty$  all, kuni ekraanile ilmub  $\infty$ .

► Lapseluku inaktiveerimiseks vajutage nupule  $\infty$  seni, kuni  $\infty$  kustub ekraanil.

## 12 Soojana hoidmine pikema aja jooksul

Oma seadmega saate roogi kuni 70 tundi vahemikus 85 °C kuni 140 °C Ühalt-/altkuumutus soojana hoida, ilma et seadet tuleks sisse või välja lülitada.

### 12.1 Pikema aja jooksul soojana hoidmise seadistamine

#### Märkused

- Kui avate ajate, mil seade töötab, seadme ukse, siis seadme töö ei katke.
- Pärast käivitamist ei saa seadistust enam muuta ega katkestada.
- Lõpetusaega ei saa seada hilisemaks.

**Nõue:** Põhiseadistus  $\infty$  on aktiveeritud.

→ "Põhiseadistused", Lk15

1. Reguleerige funktsiooninupuga välja Programmid  $\infty$ .  
✓ Ekraanile ilmub **5Pbb**.
2. Temperatuurinupust reguleerige välja temperatuur.
3. Vajutage nupule  $\odot$  seni, kuni ekraanil on markeeritud  $\odot$ .
4. Kestus reguleerige välja nupuga – või +.  
✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
5. Kui kestus on lõppenud, on kestus nulli peal. Seadme kuumenemine lõpeb ja seade reageerib taas nagu tavaliselt.  
► Lülitage seade välja.  
Seade lülitub ca 10 kuni 20 minuti pärast automaatselt välja.

## 13 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

### 13.1 Põhiseadistuste ülevaade

Siit leiate põhiseadistuste ja tehaseseadistuste ülevaate. Põhiseadistused sõltuvad teie seadme varustusest.

Näit	Põhiseadistus	Valik
$\infty 01$	Helisignaali kestus pärast küpsetusaja lõppu või signaalkella aja saabumisel	$1$ = 10 sekundit $2$ = 30 sekundit <sup>1</sup> $3$ = 2 minutit
$\infty 02$	Ooteaeg seadistuse ülevõtmiseni	$1$ = 3 sekundit <sup>1</sup> $2$ = 6 sekundit $3$ = 10 sekundit
$\infty 03$	Nupusignaali nupule vajutamise korral	$\odot$ = väljas $1$ = sees <sup>1</sup>
$\infty 04$	Ekraanivalgustuse eredus	$1$ = tume $2$ = keskmine $3$ = hele <sup>1</sup>
$\infty 05$	Kellaaja näit	$\odot$ = kellaaja väljalülitamine $1$ = kellaaja kuvamine <sup>1</sup>
$\infty 06$	Lapselukk seadistatav	$\odot$ = ei $1$ = jah <sup>1</sup> $2$ = jah, ukse lukustusega
$\infty 07$	Ahjuvalgustus töötamise ajal	$\odot$ = ei $1$ = jah <sup>1</sup>
$\infty 08$	Jahutusventilaatori järelventileerimise aeg	$1$ = lühike $2$ = keskmine <sup>1</sup> $3$ = pikk $4$ = eriti pikk
$\infty 09$	Teleskoopsiinid paigaldatud <sup>2</sup>	$\odot$ = ei <sup>1</sup> (kanderaamistike ja ühekordsete siinide puhul) $1$ = jah (kahe- ja kolmekordsete siinide puhul)
$\infty 10$	Soojana hoidmine pikema aja jooksul	$\odot$ = ei <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

<sup>2</sup> Olenevalt seadme varustusest

Näit	Põhiseadistus	Valik
		/ = jah
c 12	Automaatne kiirkuumus alates 200 °C	0 = ei / = jah <sup>1</sup>
c 13	Kõikide väärtuste lähtestamine algseadistustele	0 = ei <sup>1</sup> / = jah

## 13.2 Põhiseadistuse muutmine

**Nõue:** Seade on välja lülitatud.

- Hoidke nuppu ☺ ca 4 sekundit all.
- ✓ Ekraanile ilmub esimene põhiseadistus, nt c 12.
2. Temperatuurinupuga muutke seadistust.
3. Nupuga – või + liikuge järgmise põhiseadistuse juurde.
4. Muudatuste salvestamiseks hoidke nuppu ☺ ca 4 sekundit all.

**Märkus:** Pärast voolukatkestust säilivad muudatused põhiseadistustes.

### Põhiseadistuste muutmise katkestamine

- ▶ Lülitage seade funktsiooninupust sisse ja välja.
- ✓ Kõik muudatused lükatakse tagasi ja neid ei salvestata.

# 14 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

## 14.1 Puhastusvahendid

Ärge kasutage ebasobivaid puhastusvahendeid, vastasel korral võivad ahju erinevad pinnad kahjustada saada.

### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

### TÄHELEPANU

Ebasobivad puhastusvahendid kahjustavad seadme pindu.

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.

- ▶ Ärge kasutage suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage kõvu küürimisnuustikuid ega puhastuskäsnu.
- ▶ Ärge kasutage kuumpuhastuseks mõeldud eripuhastusvahendeid.

Kuumas ahju kasutatav ahjupuhastusvahend kahjustab emaili.

- ▶ Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit.
- ▶ Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambri ja ahju ukse küljest kõik jäägid.

Uued pesulapid sisaldavad tootmisjääke.

- ▶ Uued pesulapid peske enne kasutamist põhjalikult läbi.

## 14.2 Sobivad puhastusvahendid

Ahju erinevate pindade jaoks kasutage sobivaid puhastusvahendeid.

Järgige seadme juhendit.

### Esipaneel

Pealispind	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Roostevaba teras	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li> <li>▪ Roostevaba terase puhastusvahend kasutamiseks soojadel pindadel</li> </ul>	Rooste vältimiseks eemaldage katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid kohe. Roostevaba terase puhastusvahend kandke pinnale õhukese kihina.
Plastist või lakitud pinnad nt juhtpaneel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.

<sup>1</sup> Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

**Seadme uks**

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Ukseklaasid	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> <li>Roostevabast terasest spiraal</li> </ul>	Ärge kasutage klaasist kaabitsat. <b>Nõuanne:</b> Puhastamise hõlbustamiseks eemaldage ukseklaasid. → "Seadme uks", Lk19
Ukse kate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Roostevabast terasest: Roostevaba terase puhastusvahend</li> <li>Plastist: Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. <b>Nõuanne:</b> Põhjalikumaks puhastamiseks eemaldage ukse kate. → "Seadme uks", Lk19
Uksekäepide	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Et vältida selliste plekkide teket, mida ei saa enam eemaldada, eemaldage uksekäepidemele sattunud katlakivieemaldi kohe.

**Ahjukamber**

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Emailitud pinnad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> <li>Äädikavesi</li> <li>Ahjupuhastusvahend</li> <li>Roostevabast terasest spiraal</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti. <b>Nõuanne:</b> Soovitav on kasutada puhastusfunktsiooni. → "Pürolüüs", Lk18 <b>Märkused</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Väga kõrged temperatuurid kõrvetavad emaili, mistõttu tekivad värvierinevused. See ei mõjuta seadme toimivust.</li> <li>Õhukese lehtmetsa servi ei ole võimalik täielikult emailiga katta ja need võivad olla karedad. See ei kahjusta korrosioonikaitset.</li> <li>Toiduainete jääkide tõttu tekib emailpindadel valge kiht. Kiht on tervisele ohutu. See ei mõjuta seadme toimivust. Kihti on võimalik eemaldada sidrunhappega.</li> </ul>
Ahjulambi klaaskate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage ahjupuhastusvahendit.
Kanderaamistikud	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> <li>Roostevabast terasest küürimiskäsna</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. <b>Nõuanne:</b> Puhastamiseks eemaldage kanderaamistikud. → "Kanderaamistikud", Lk22
Väljatõmbesüsteem	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage harja. Et vältida väljatõmbesüsteemilt määrdumise eemaldamist, on soovitatav puhastada siine sisselükatuna. Ärge peske nõudepesumasinas. <b>Nõuanne:</b> Puhastamiseks eemaldage väljatõmbesüsteem. → "Kanderaamistikud", Lk22
Lisatarvik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuum nõudepesuvahendilahus</li> <li>Ahjupuhastusvahend</li> <li>Roostevabast terasest spiraal</li> </ul>	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. Emailitud tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.

**14.3 Seadme puhastamine**

Et vältida seadme kahjustamist, puhastage seadet üksnes vastavalt juhistele ja kasutades sobivaid puhastusvahendeid.

**⚠ HOIATUS – Põletusohu!**

Seade muutub töötades kuumaks.

- ▶ Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.

**⚠ HOIATUS – Tuleoht!**

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutel lahtine mustus.


**Nõue:** Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.

→ "Puhastusvahendid", Lk16

- Puhastage seadet kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
  - Mõne pinna puhul on võimalik kasutada teisi puhastusvahendeid.

- "Sobivad puhastusvahendid", Lk16
- Kuivatage pehme lapiga.

## 15 Pürolüüs

Puhastusfunktsiooniga Pürolüüs  puhastub ahi peaaegu iseseisvalt.

Puhastage ahju puhastusfunktsiooni abil kahe kuni kolme kuu tagant. Vajaduse korral võite kasutada puhastusfunktsiooni ka sagedamini. Puhastusfunktsiooni energiakulu on ca 2,7 - 4,8 kWh.

### 15.1 Seade ettevalmistamine puhastusfunktsiooniks

Hea puhastustulemuse saavutamiseks valmistage seade hoolikalt ette.

#### HOIATUS – Tuleoht!

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

- Ärge hoidke ahjus tuleohtlikke esemeid.
- Suitsu eraldumise korral lülitage seade välja või tõmmake pistik pistikupesast välja ja hoidke uks kinni, et summutada võimalikke leeki.

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad puhastusfunktsiooni ajal süttida.

- Iga kord enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust suurem mustus.
- Puhastuse ajaks ärge jätke ahju tarvikuid.

Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid.
- Hoidke seadme esikülge vaba.
- Hoidke lapsed eemal.

Kui ukse tihend on kahjustada saanud, läheb ukse piirkond väga kuumaks.

- Ärge küürige ega eemaldage tihendit!
- Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

- Võtke tarvikud ja nõud ahjust välja.
- Võtke maha kandraamistikud ja eemaldage need ahjust.  
→ "Kandraamistikud", Lk22
- Eemaldage ahjust suurem mustus.  
Suurem mustus võib sisse põleda ja siis on seda väga raske eemaldada.
- Ukse sisekülg ja uksetihendi piirkonda jäävad servapinnad puhastage nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.  
Ärge küürige ega eemaldage tihendit.  
Ukse siseklaasil olev suurem mustus eemaldage ahjupuhastusvahendiga.
- Võtke ahjust välja kõik esemed. Ahi peab olema tühi.

### 15.2 Puhastusfunktsiooni seadistamine

Õhutage kööki, kui puhastusfunktsioon on töös.

#### HOIATUS – Tervisekahjustuse oht!


Ahi kuumeneb väga kõrge temperatuurini, nii et küpsetamisel ja grillimisel tekkivad jäägid põlevad ära. Seejuures eraldub auru, mis võib ärritada limaskesti.

- Õhutage kööki korralikult, kui puhastusfunktsioon on käigus.
- Ärge viibige ruumis pikemat aega.
- Hoidke lapsed ja koduloomad eemal.

#### HOIATUS – Põletusoht!

Ahi läheb puhastuse ajal väga kuumaks.



- Ärge avage ahju ust.
- Laske ahjul jahtuda.
- Hoidke lapsed eemal.

 Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks.

- Ärge puudutage seadme ust.
- Laske ahjul jahtuda.
- Hoidke lapsed eemal.

**Märkus:** Ahjulamp ei põle puhastusfunktsiooni ajal.



**Nõue:** Seadme ettevalmistamine puhastusfunktsiooniks.  
→ Lk18

- Reguleerige funktsiooninupuga välja Pürolüüs .
- Temperatuurinupust reguleerige välja puhastusrežiim .

Puhastusrežiim	Puhastusaste	Kestus tundides
1	kerge	ca 1:15
2	keskmine	ca 1:30
3	intensiivne	ca 2:00

Suurema või vanema mustuse korral valige kõrgem puhastusaste.

Kestust ei saa muuta.

- Mõne sekundi pärast puhastusfunktsioon käivitub ja kestus hakkab kulgema.
  - Teie ohutuse tagamiseks lukustub ahju uks teatava temperatuurini jõudmisel automaatselt. Ekraanile ilmub .
  - Kui puhastusfunktsioon on lõppenud, kõlab helisignaali ja ekraanil on kestus nulli peal.
- Lülitage seade välja.  
Kui seade on piisavalt jahtunud, siis uks vabaneb lukustusest ja  kustub.
  - Seadme töökorda seadmine. → Lk18

### 15.3 Seadme töökorda seadmine pärast puhastusfunktsiooni

- Laske seadmel jahtuda.
- Eemaldage järelejäänud tuhk ahjukambri ja seadme ukse piirkonnast.  
→ "Puhastamine ja hooldamine", Lk16

3. Valge kiht eemaldage sidrunhappega.

**Märkus:** Valge kiht võib emailitud pindadele tekkida liiga suure määrdumuse tõttu. Need toiduainete jäägid on ohutud. Kiht ei piira seadme toimivust.

4. Paigaldage kanderaamistikud.

→ "Kanderaamistikud", Lk22

## 16 Puhastusabi

Puhastusabi on kiire alternatiiv ahju vahepealseks puhastamiseks. Puhastustugi leotab mustuse lahti tänu aurustuvale nõudepesuvahendilahusele. Seejärel on mustust kergem eemaldada.

### 16.1 Puhastusabi seadistamine

#### ⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

**Nõue:** Ahi on täielikult jahtunud.

1. Võtke tarvikud ahjust välja.
  2. Segage 0,4 liitrit vett ühe tilga puhastusvahendiga ja valage ahju põhja. Sulgege seadme uks. Ärge kasutage destilleeritud vett.
  3. Funktsiooninupust reguleerige välja kuumutusviis Altkuumutus □.
  4. Reguleerige temperatuurinupuga välja 80 °C.
  5. Vajutage nupule ☹ seni, kuni ☺ on ekraanil markeeritud.
  6. Nupuga – või + seadke kestus 4 minuti peale.
- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema ja kestus kulgema.
- ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraanil on kestus nulli peal.

7. Lülitage seade välja ja laske ahjukambri ca 20 minutit jahtuda.

### 16.2 Ahju puhastamine pärast puhastusabi

#### TÄHELEPANU

Kui ahjus on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.

- ▶ Pärast puhastusabi pühkige ahjukamber puhtaks ja laske täielikult kuivada.

**Nõue:** Ahi on jahtunud.

1. Eemaldage jääkvesi ahjust vett imeva käsna abil.
2. Puhastage ahjukambri emailitud pinnad nõudepesulapi või pehme harjaga. Raskesti eemaldatavad jäägid eemaldage roostevabast terasest käsna abil.
3. Katlakivi randid eemaldage äädikas niisutatud lapi abil ja loputage üle puhta veega.
4. Kuivatage ahi pehme lapiga.
5. Kui ahjukamber on piisavalt puhastatud:
  - ▶ Avage seadme uks fikseerimispunktis (ca 30°) ja jätke see umbes 1 tunniks avatuks, et ahju pinnad kuivaksid.
  - ▶ Ahjukambri kiireks kuivatamiseks laske ahjul lahtise uksega ca 5 minuti vältel kuumeneda kuumutusviisil 3D kuum õhk ☼ ja temperatuuril 50 °C.

## 17 Seadme uks

Seadme ukse põhjalikuks puhastamiseks võite ukse lahti võtta.

**Märkus:** Lisateave:



### 17.1 Seadme ukse eemaldamine

**Märkus:** Olenevalt seadme mudelist on ukse käepidemed erinevad.

#### ⚠ HOIATUS – Vigastusoh!

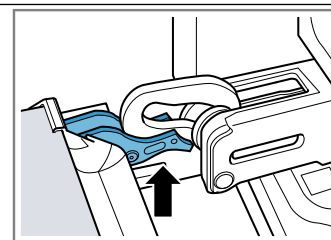
Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.

- ▶ Ärge puudutage hingi.
- Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.
- ▶ Kandke kaitsekindaid.
- Kui hinged ei ole lukustatud, võivad need suure hooga kinni hüpata.
- ▶ Jälgige, et lukustushoovad oleksid alati lõpuni kinni lükatud või ahjuukse hingedelt tõstmisel lõpuni lahti tõmmatud.

1. Avage seadme uks täies ulatuses .

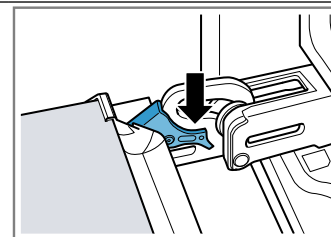
2. Tõmmake lahti vasaku ja parema hinge lukustushoob.

Lukustushoob lahti



Hinged on fikseeritud ja ei saa kinni hüpata.

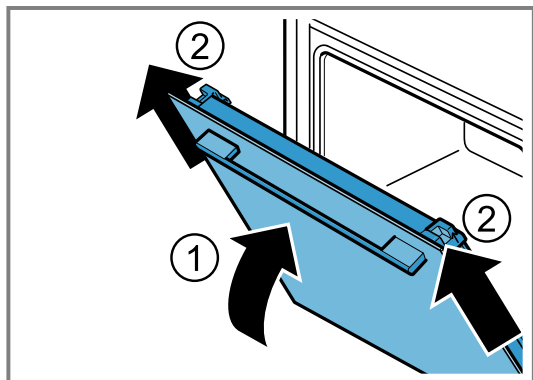
Lukustushoob kinni



Seadme uks on kindlalt kinnitatud ja seda ei saa eemaldada.

- ✓ Lukustushoovad on lahti. Hinged on fikseeritud ja ei saa kinni hüpata.

3. Sulgege ahju uks täielikult ①. Hoidke ust mõlema käega vasakult ja paremalt ning tõmmake suunaga üles välja ②.



4. Asetage ahju uks ettevaatlikult ühetasasele pinnale.

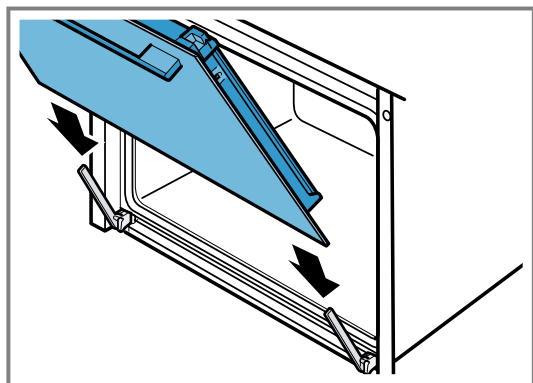
### 17.2 Seadme ukse paigaldamine

1. ⚠ **HOIATUS – Vigastusoht!**

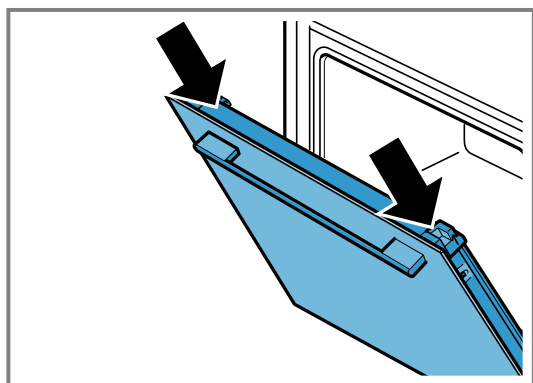
Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.

- ▶ Ärge puudutage hingi.

**Märkus:** Veenduge, et lükkate seadme ukse ilma takistuseta mõlema hinge peale.

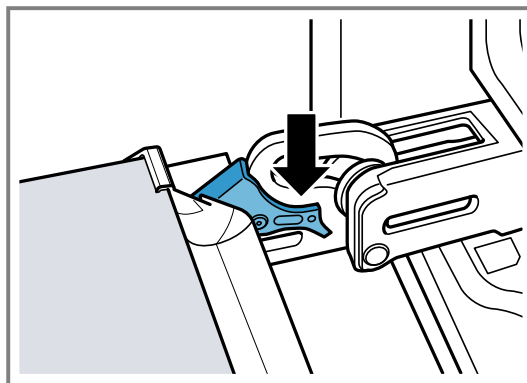


2. Lükake uks kahe käega kuni piirikuni.



3. Avage seadme uks täies ulatuses.

4. Lükake vasaku ja parema hinge lukustushoob kinni.



- ✓ Lukustushoovad on kinni. Seadme uks on kindlalt kinnitatud ja seda ei saa eemaldada.

5. Sulgege seadme uks.

### 17.3 Ukseklaaside eemaldamine

⚠ **HOIATUS – Vigastusoht!**

Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.

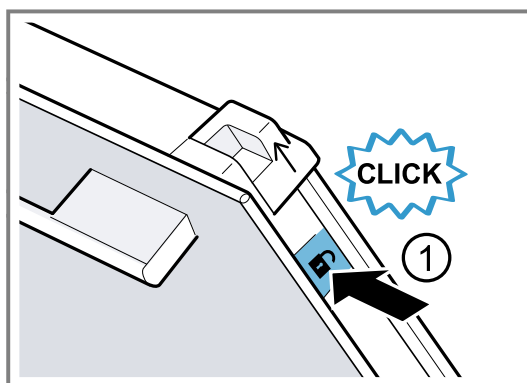
- ▶ Ärge puudutage hingi.

Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.

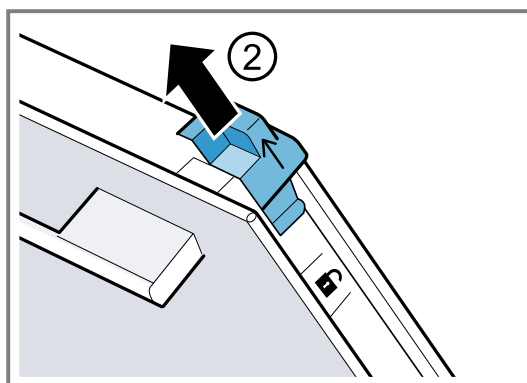
- ▶ Kandke kaitsekindaid.

**Märkus:** Olenevalt seadme mudelist on seadmel avamiseks metallist liist.

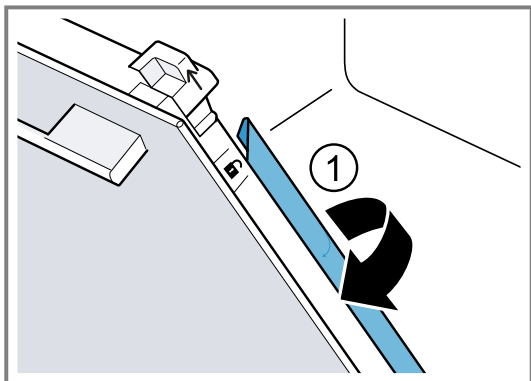
1. Avage seadme uks täies ulatuses.
2. Tõmmake lahti vasaku ja parema hinge lukustushoob.
- ✓ Lukustushoovad on lahti. Hinged on fikseeritud ja ei saa kinni hüpata.
3. Sulgege ahju uks täielikult.
4. Vajutage vasakpoolsele ja parempoolsele suruväljale ①, kuni kostab klõps.



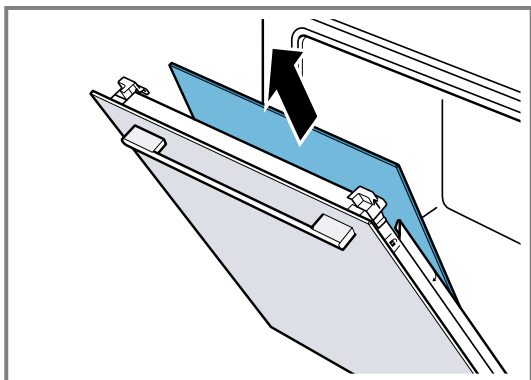
5. Lükake mõlemad lükandkatted noole suunas üles ②.



6. Tõmmake siseklaas diagonaalselt üles välja ja asetage ettevaatlikult ühetasasele pinnale.
7. Olenevalt seadme mudelist avage vasak ja parem metalliist noole suunas ①.



8. Tõmmake esimene ja teine siseklaas diagonaalselt üles välja ja asetage ettevaatlikult ühetasasele pinnale.



### 9. ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevtoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

Eemaldatud ukseklaase puhastage mõlemalt poolt klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

### 10. Puhastage seadme üks.

### 11. Kuivatage ukseklaasid ja asetage uuesti kohale.

**Märkus:** Puhastusfunktsiooni ajal muudavad raam seadme ukse siseküljel või muud roostevabast terasest detailid värvi. Värvimuutused ei mõjuta seadme toimivust. Eemaldage värvimuutused roostevaba terase puhastamiseks ette nähtud vahendiga.

## 17.4 Ukseklaaside paigaldamine

### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.

- ▶ Ärge puudutage hingi.
- Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.
- ▶ Kandke kaitsekindaid.

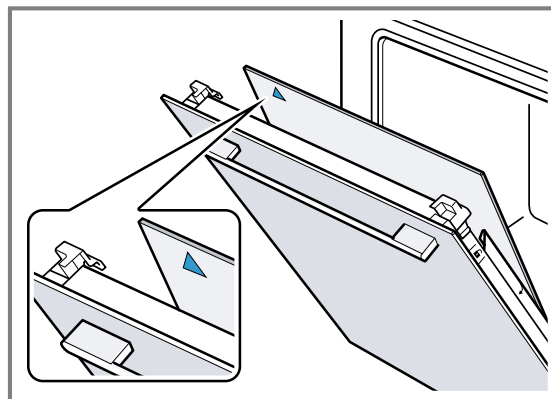
### Märkus

Olenevalt mudelist on seadmel

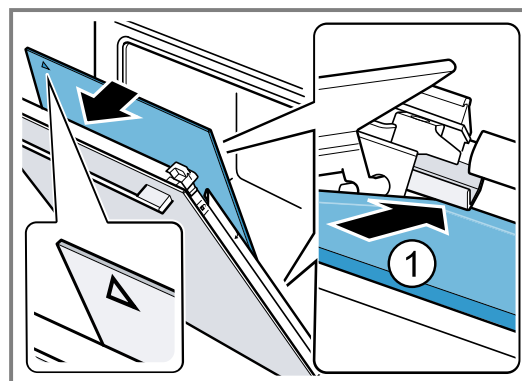
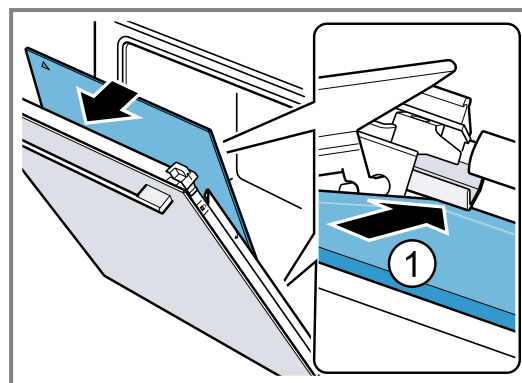
- metalliist sulgemiseks
- või kaks erinevat vaheklaasi.

Vaheklaasidel on kolmnurgakujuline sümbol.

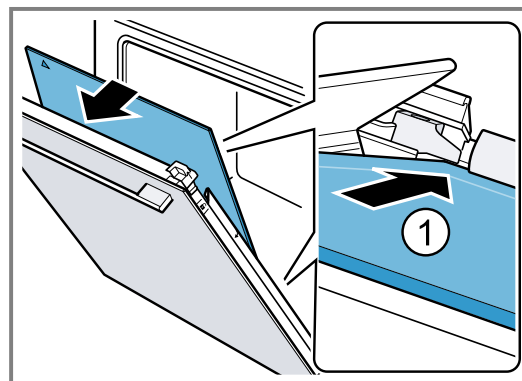
Esmalt paigaldage tühja kolmnurgaga △ vaheklaas, seejärel täidetud kolmnurgaga ▲ vaheklaas. Vaheklaaside paigaldamisel veenduge, et nool on vasakus ülemises nurgas.

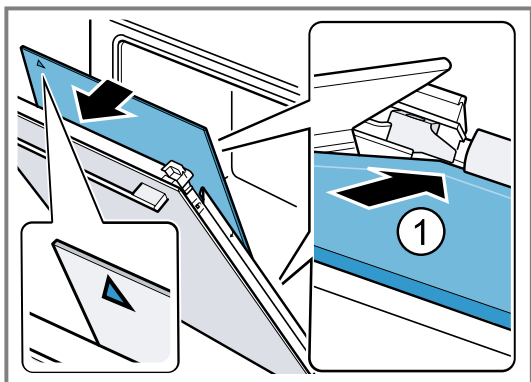


1. Asetage esimene vaheklaas kõige alumisse hoidikusse ① ja suruge ülalt kohale.

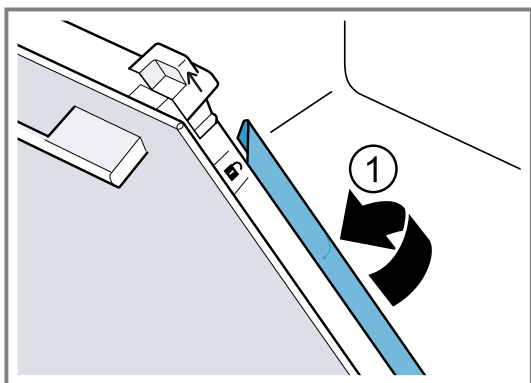


- ✓ Tänu distantspiiriku pöörlevale asendile fikseerub vaheklaas automaatselt õigesse asendisse.
2. Asetage teine vaheklaas keskmisesse hoidikusse ① ja suruge ülalt kohale.

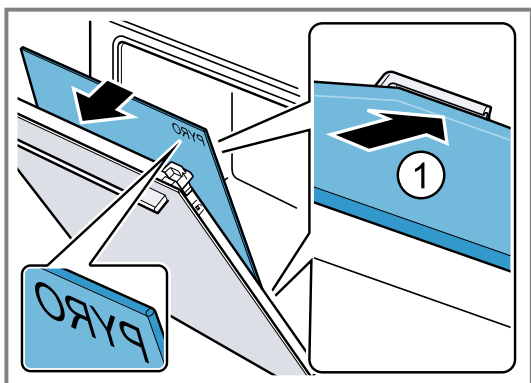




3. Olenevalt seadme mudelist sulgege vasakul ja paremal olev metall-liist. ①.

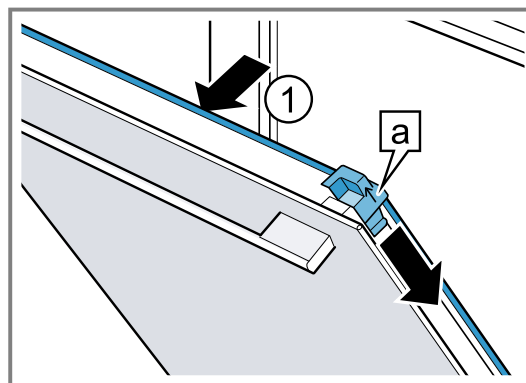


4. Asetage siseklaas alt hoidikusse ① ja suruge ülalt kohale.

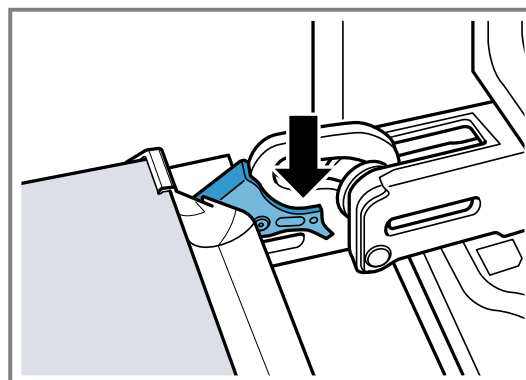


Tekst "Pyro" peab olema üleval ja loetav nagu pildil.

5. Suruge siseklaas ülalt kohale ①. Lükake mõlemad lükandkatted ② noole suunas alla.



6. Avage seadme uks täies ulatuses.  
7. Lükake vasaku ja parema hinge lukustushoob kinni.



8. Sulgege seadme uks.

**Märkus:** Kasutage ahju alles siis, kui ukseklaasid on nõuetekohaselt tagasi pandud.

## 18 Kandraamistikud

Kandraamistike ja ahju puhastamiseks või vahetamiseks ning kandraamistike vahetamiseks võite need eemaldada.

### 18.1 Kandraamistike mahavõtmine

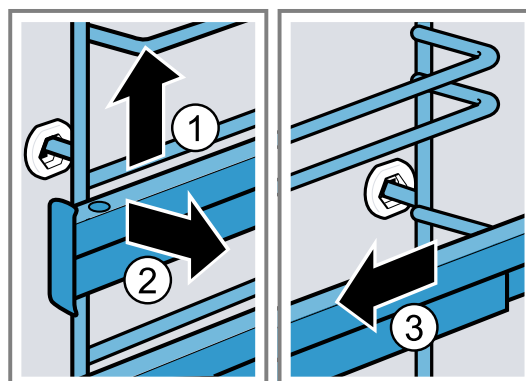
#### ⚠ HOIATUS – Põletusoh!

Kandraamistikud lähevad väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuuma kandraamistikku.
- ▶ Laske seadmel alati jahtuda.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

1. Kergitage kandraamistikku eest veidi ① ja tõstke pesast välja ②.

2. Tõmmake kandraamistik ette ③ ja võtke välja.



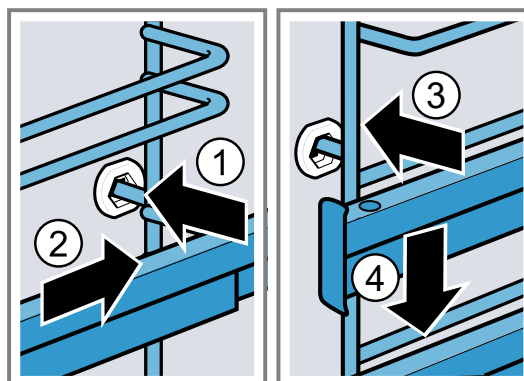
3. Puhastage kanderaamistik.  
→ "Puhastusvahendid", Lk16

## 18.2 Kandraamistike paigaldamine

### Märkused

- Iga kanderaamistik sobib ainult paremale või vasakule.
- Mõlema väljatõmbesiini puhul jälgige, et neid saaks ette välja tõmmata.

1. Kinnitage kanderaamistik esmalt tagumisse pessa ①, kuni kanderaamistik on ahju seina vastas, ja suruge see taha ②.
2. Kinnitage kanderaamistik esmalt eesmisse pessa ③, kuni kanderaamistik on ahju seina vastas, ja suruge see alla ④.



## 19 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid tõrkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult kvalifitseeritud tehnikud.
- ▶ Kui seade on defektne, võtke ühendust hooldekeskusega.  
→ "Klienditeenindus", Lk25


### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe või ühendusjuhe saab kahjustada, tuleb see asendada erilise võrgujuhtme või erilise ühendusjuhtmega, mis on saadaval tootjalt või tema klienditeenindusest.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see koolitatud spetsialistil asendada.

### 19.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Elektrikilbi kaitse on rakendunud. ▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset. Vooluvarustus on katkenud. ▶ Kontrollige kas toaalgustus või teised seadmed ruumis töötavad.
	Elektronika viga 1. Lahutage seade vähemalt 30 sekundiks vooluvõrgust, selleks lülitage elektrikilbis kaitse välja. 2. Lähtestage põhiseadistused tehase seadistustele. → "Põhiseadistused", Lk15
Ekraanil vilgub kellaageg.	Vooluvarustus on katkenud. ▶ Seadke kellaageg uuesti õigeaks. → "Kellaaja seadmine", Lk11
Seade ei kuumene, ekraanil vilgub koolon ja kuvatakse d.	Aktiveeritud on demorežiim. 1. Lahutage seade korra vooluvõrgust: keerake vooluvõrgu kaitse välja ja uuesti sisse. 2. Inaktiveerige demorežiim 5 minuti jooksul, selleks reguleerige põhiseadistus c 14 väärtusele d. → "Põhiseadistused", Lk15

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seadme ust ei saa avada, ekraanil põleb ∞.	Lapselukk lukustab ahju ukse. ▶ Inaktiveerige lapselukk nupuga ∞. → "Lapselukk", Lk14
Seadme ust ei saa avada, ekraanil põleb Ⓜ.	Puhastusfunktsiooni lukustab seadme ukse. ▶ Laske seadmel jahtuda seni, kuni Ⓜ kustub ekraanil. → "Pürolüüs", Lk18
Ekraanil põleb ∞ ja seadet ei ole võimalik seadistada.	Lapselukk on aktiveeritud. ▶ Inaktiveerige lapselukk nupuga ∞. → "Lapselukk", Lk14
Ekraanil vilgub h ja seade ei käivitu.	Ahi on valitud programmi jaoks liiga kuum. 1. Lülitage seade välja ja laske sel täielikult jahtuda. 2. Käivitage funktsioon uuesti.
Ekraanile ilmub F B.	Maksimaalne tööaeg on saavutatud. Soovimatu pideva töö vältimiseks lõpetab seade mitme tunni möödudes kuumenemise automaatselt, kui seadistusi selle aja jooksul ei muudeta. ▶ Lülitage seade välja. Vajaduse korral saate uuesti seadistada. <b>Nõuanne:</b> Et vältida seadme tahtmatut väljalülitumist näiteks väga pika küpsetusaaja puhul, reguleerige välja teatav kestus. → "Ajafunktsioonid", Lk10
Ekraanile ilmub teade sümboliga E, nt E05-32.	Elektronika häire 1. Vajutage nupule ☺. ▶ Vajaduse korral seadke kellaeg uuesti õigeks. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis veateade kustub. 2. Kui veateade ilmub taas, pöörduge hooldekeskusse. Tehke teatavaks täpne veateade ning seadme E-number. → "Klienditeenindus", Lk25
Küpsetustulemus ei ole rahuldav.	Seadistused olid ebasobivad. Seadistused, nt temperatuur ja küpsetusaeg, sõltuvad retseptist, kogusest ja toiduainetest. ▶ Järgmisel korral reguleerige väärtused madalamaks või kõrgemaks. 
Puhastusfunktsiooni tulemus ei ole rahuldav.	Ahjus oli liiga palju mustust. ▶ Enne puhastusfunktsiooni käivitamist eemaldage ahjust suurem mustus. ▶ Pöörake tähelepanu seadme hooldamisele ja puhastamisele. → "Puhastamine ja hooldamine", Lk16

## 19.2 Ahjulambi vahetamine

Kui ahjulamp ei tööta, siis vahetage see välja.

**Märkus:** Temperatuurikindlad 230V-halogeenpirnid võimsusega 40-43W on saadaval müügiesindustes või kodumasinat kauplustes. Kasutage ainult neid lampe. Puudutage uusi halogeenlampe ainult puhta kuiva rätikuga. See pikendab lambi eluiga.

### ⚠ HOIATUS – Põletusohht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Lambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all.

- ▶ Elektrilöögi vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud.

- ▶ Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikiibist välja vool.

### ⚠ HOIATUS – Vigastusohht!

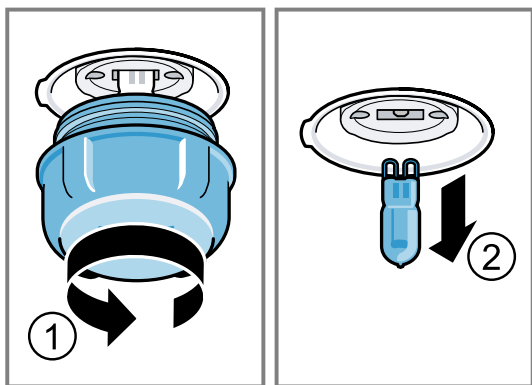
Klaasist kate võib väliste mõjude tõttu juba purunenud olla või võib paigaldamisel või eemaldamisel liigse surve tõttu puruneda.

- ▶ Ettevaatust klaasist kate paigaldamisel või eemaldamisel.
- ▶ Kasutage kindaid või köögirätikut.

### Nõuded

- Seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Ahi on jahtunud.
- Uus halogeenlamp on väljavahetamiseks olemas.
- 1. Kahjustuste vältimiseks asetage ahju köögirätik.
- 2. Keerake klaaskate vastupäeva välja ①.

3. Tõmmake halogeenlamp välja, ilma et seda keeraksite ②.



4. Asetage uus halogeenlamp kohale ja suruge kindlalt soklisse. Kontrollige tihvtide asendit.
5. Olenevalt seadme tüübist on klaaskattel tihend. Asetage tihend peale.
6. Kruvige klaaskate tagasi peale.
7. Võtke rätik ahjust välja.
8. Ühendage seade vooluvõrku.

## 20 Jäätmekäitlus

### 20.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
2. Lõigake võrgujuhe läbi.
3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusse. Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

## 21 Klienditeenindus

Toimivuse seisukohalt olulisi ökodisaini määrusele vastavaid originaalvaruosi saate meie müügiesindusest tellida vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest Euroopa Majanduspiirkonnas.

Peale selle saate teisi toimivuse seisukohalt olulisi ja säilivaid originaalvaruosi tellida meie müügiesindusest kuni 15 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest. Lisateavet saate meie müügiesindustest.

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate, kui skännite QR-koodi lisatud dokumendil, mis käsitleb kontakte ja garantiitingimusi, samuti meie hooldekeskusest, edasimüüjalt või meie veebilehelt.

Klienditeeninduse kontaktandmed leiате, kui skännite QR-koodi lisatud dokumendil, mis käsitleb kontakte ja garantiitingimusi, samuti meie veebilehelt.

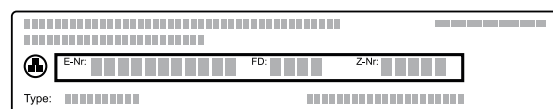
See toode sisaldab energia-efektiivsusklassi G valgusallikaid.

Teabe, mis on nõutud määrusega (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 ja (EU) 2023/826 leiate veebist [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) seadme tootesaidilt ja hooldussaidilt rubriigist Kasutusjuhendid ja lisadokumendid.

### 21.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate sündmuse numbrit (E-Nr.) ja tootmisnumbrit (FD), mille leiате seadme tüübisildilt.

Andmesildi numbritega leiате, kui avate seadme ukse.



Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

## 22 Õnnestumine on tagatud

Siit leiате erinevate roogade jaoks sobivad seadistused ning parimad tarvikud ja nõud. Soovitused on kohandatud just Teie seadmega.

### 22.1 Üldised valmistusjuhised

Kõikide toitude valmistamisel võtke arvesse järgmist teavet.

et Õnnestumine on tagatud

- Temperatuur ja kestus sõltuvad kogusest ja retseptist. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses katsetage madalamal temperatuuril ja lühema ajaga.
- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Kui soovite ikkagi ahjul eelnevalt kuumeneda lasta, asetage tarvik ahju alles siis, kui ahi on eelkuumenenud.
- Tarvikud, mida te ei kasuta, võtke ahjust välja.

### TÄHELEPANU

Happelised toiduained võivad resti kahjustada

- ▶ Ärge asetage happelisi toiduaineid, nt puuvilja või hapu marinaadiga maitsestatud liha otse restile.

### Märkus nikliallergiaga isikutele

Harvadel juhtudel võib toiduainetes sattuda üliväikeses koguses niklit.

Sobivaid tarvikuid saate osta hooldekeskusest, müügi-eesindustest või veebipoest.

→ "Lisatarvikud", Lk9

## 22.2 Juhised küpsetamiseks

Küpsetamisel kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine	Tasand
kõrged küpsetised või vorm restil	2
madalad küpsetised või küpsetusplaat	3
Kahel tasandil küpsetamine	Tasand
universaalpann	3
küpsetusplaat	1
vormid restil:	Tasand
esimene rest	3
teine rest	1
Küpsetamine kolmel tasandil	Tasand
küpsetusplaat	5
universaalpann	3
küpsetusplaat	1

### Märkused

- Mitmel tasandil küpsetamisel kasutage kuumutusviisi "kuum õhk". Üheaegselt ahju asetatud küpsetised ei pruugi valmida üheaegselt.
- Asetage vormid ahju üksteise kõrvale või nihutatult üksteise kohale.
- Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedast metallist küpsetusvorme.

## 22.3 Nõuandeid küpsetamiseks ja grillimiseks

Tabelis toodud andmed kehtivad külmkapitemperatuuril oleva täidiseta linnuliha, liha või kala asetamisel külma ahju.

### Soovituslikud seadistused mitmesuguste toitide jaoks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutilise
Keeks, lihtne	Pärjakujuline vorm või leivavorm	2	☐	150-170	50-70
Keeks, lihtne	Pärjakujuline vorm	2	☒	150-160	70-90

- Mida suurem on liha- või kalatükk, seda madalam on temperatuur ja seda pikem on küpsetusaeg.
- Keerake linnul, lihatükil või kalal teine külg, kui märgitud küpsetusajast on ca 1/2 kuni 2/3 möödunud.
- Kui keerate linnul teise külje, veenduge, et kõigepealt on all rinnakupool või nahaga pool.

## Küpsetamine ja grillimine restil

Restil küpsetamine sobib eeskätt suurte lindude või mitme tüki puhul.

- Olenevalt prae suuruselt ja liigist valage universaalpannile kuni 1/2 liitrit vett. Praeemest saate valmistada kastme. Peale selle tekitab vähem suitsu ja ahjukamber määrdub vähem.
- Hoidke seadme uks grillimise ajal suletuna. Ärge kunagi grillige, kui ahju uks on lahti.
- Asetage grillitavad toiduained restile. Lisaks asetage selle alla madalamale tasandile universaalpann nii, et kaldega pool jääb ahju ukse suunas. Tilkuv rasv kogutakse kokku.

## Nõus küpsetamine

Suletud nõus valmistamise korral jääb ahjukamber puhutamaks.

Juhinduge nõu tootja juhistest. Kõige sobivamad on klaasnõud.

### Kaaneta nõu

- Kasutage kõrget küpsetusvormi.
- Tõstke nõu restile.
- Kui teil ei ole sobivat nõud, siis kasutage universaalpanni.

### Kaanega nõu

- Tõstke nõu restile.
- Liha, linnuliha ja kala läheb krõbedaks ka suletud nõus. Selleks kasutage klaaskaanega hautamisnõud. Reguleerige temperatuur kõrgemaks.

### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Kui asetate klaasnõu märjale või külmale alusele, võib klaas lõhkeda.

- ▶ Kuum klaasnõu asetage kuivale alusele.

### ⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Küpsetamise järel kaant avades võib nõust välja pahlata väga kuum auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.

- ▶ Kergitage kaant tagantpoolt, et kuum aur ei pahlataks otse teie suunas.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

## 22.4 Roogade valik

Soovituslikud seadistused jaotatuna toitide kategooriate alusel.

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
	või leivavorm				
Keeks, hõrk (piklikus vormis)	Pärjakujuline vorm või leivavorm	2	☐	150-170	60-80
Keeks, 2 tasandil	Pärjakujuline vorm või leivavorm	3+1	☒	140-150	70-85
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2	☐	170-190	55-80
Pärmitainakook lahtikäivas vormis	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2	☒	160-170	25-35
Biskviitort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2	☐	150-160 <sup>1</sup>	30-40
Rullbiskviit	universaalpann	3	☒	180-200 <sup>1</sup>	10-15
Muretainakook mahlase kattega	universaalpann	2	☐	160-180	55-95
Pärmitainakook mahlase kattega	universaalpann	3	☐	180-200	30-55
Muffinid	muffiniplaat	2	☐	170-190	20-40
Pärmitainast väikesed küpsetised	universaalpann	3	☐	160-180	25-35
Pärmitainast väikesed küpsetised	universaalpann	3	☒	160-170	25-45
Küpsised	universaalpann	3	☐	140-160	15-25
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + Küpsetusplaat	3+1	☒	140-160	15-25
Küpsised, 3 tasandil	universaalpann + 2x Küpsetusplaat	5+3+1	☒	140-160	15-25
Besee	universaalpann	3	☒	80-90 <sup>1</sup>	120-150
Leib, 1000 g (leivavormis või pätsina)	universaalpann või leivavorm	2	☒	<b>1.</b> 210-220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180-190 <sup>1</sup>	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 40-50
Pitsa, värske - küpsetusplaadil	universaalpann	2	☐	200-220	25-35
Pitsa, värske - küpsetusplaadil	universaalpann	3	☒	180-200	20-30
Pitsa, värske, õhukesepõhjaline, pitsavormis	Pitsapann	2	☐	250-270 <sup>1</sup>	15-20
Pitsa, värske, õhukesepõhjaline, pitsavormis	Pitsapann	2	☒	250-270 <sup>1</sup>	8-13
Quiche	pirukavorm või Tumedast metallist plaat	1	☐	210-230	30-40
Quiche	pirukavorm või Tumedast metallist plaat	2	☒	190-210	25-35
Börek	universaalpann	1	☐	180-200	40-50
Vormiroog, pikantne, küpsetatud koostisosadest	ahjuvorm	2	☐	200-220	30-60
Kana, 1,3 kg, täitmata	kaaneta nõu	2	☒	200-220	60-70
Kanatükid, 250 g tükk	kaaneta nõu	3	☒	220-230	30-35

<sup>1</sup> Kuumutage seade ette.

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minütites
Hani, täitmata, 3 kg	kaaneta nõu	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Seaselg, taine, 1 kg	Madal klaasvorm	2		180	90-120
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		160-170	130-150
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	kaaneta nõu	2		190-200	120-150
Veisefilee, poolküps, 1 kg <sup>1</sup>	rest + universaalpann	3		210-220	40-50 <sup>2</sup>
Veisemoorpraad, 1,5 kg <sup>3</sup>	kaanega kaetud nõu	2		200-220	130-150
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	rest + universaalpann	3		200-220	60-70 <sup>2</sup>
Pihv, 3-4 cm paksune <sup>4</sup>	rest	4		3	25-30 <sup>5</sup>
Lambakints kondita, poolküps, 1,0 kg, kinni seotud <sup>6</sup>	kaaneta nõu	2		170-190	70-80 <sup>7</sup>
Terve kala, nt forell, 300 g, grillitud <sup>1</sup>	rest	2		160-180	20-30
Kala, hautatud, terve, 300 g, nt forell	kaanega kaetud nõu	2		170-190	30-40
Kala, hautatud, terve, 1,5 kg, nt lõhe	kaanega kaetud nõu	2		180-200	55-65

## Jogurt

Seadmega saate valmistada jogurtit.

### Jogurti valmistamine

1. Võtke kõik tarvikud ja kanderaamistikud ahjust välja.

2. Tõstke segu eelnevalt ettevalmistatud väikestesse nõudesse, nt tassidesse või väikestesse klaasidesse.
3. Katke nõud fooliumi või toidukilega.
4. Asetage nõud ahju põhja.
5. Seadistage ahi vastavalt seadistussoovitustele.
6. Pärast valmistamist laske jogurtil külmkapis seista.

### Soovituslikud seadistused dessertide jaoks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minütites
Jogurt	Portsjonvormid	ahju põhi		40-45	8-9 h
Jogurt	Portsjonvormid	ahju põhi		40-45	8-9 h

## 22.5 Erilised valmistusviisid ja muud rakendused

Teave ja soovituslikud seadistused eriliste valmistusviiside ja muude rakenduste, nt õrna küpsetuse.

### Õrn küpsetus

Kõikidele kõrgema kvaliteediga lihatükkidele, mida soovitakse küpsetada küpsusastmeni "poolküps" ja mis peavad jääma seest roosaks. Madalal temperatuuril aeglaselt küpsetades jääb liha ja linnuliha mahlaseks ja pehmeks.

### Roogade õrn küpsetus

#### Nõuded

- Ahi on külm.
  - Kasutage värsket ja hügieeniliselt laitmatu kvaliteediga liha. Kõige sobivamad on ilma kondita ja ilma rohke sidekoeta tükid.
1. Eelkuumutage ahju ja nõud umbes 15 minutit.
  2. Pruunistage liha pliidiplaadil kõikidest külgedest.
  3. Tõstke liha kohe eelsoojendatud nõusse ja asetage ahju.
  4. Ühtlase temperatuuri tagamiseks hoidke ahju ust küpsetamise ajal suletuna.

<sup>1</sup> Asetage resti alla universaalpann.

<sup>2</sup> Pöörake rooga, kui 1/2 - 2/3 ajast on möödunud.

<sup>3</sup> Lisage nõusse vedelikku küpsetamise alguses, praad peaks olema vähemalt 2/3 ulatuses vedelikuga kaetud

<sup>4</sup> Asetage selle alla tasandile 2 universaalpann.

<sup>5</sup> Pöörake rooga pärast 2/3 koguaja möödumist.

<sup>6</sup> Lisage roale vedelikku nii palju, et põhi oleks kaetud.

<sup>7</sup> Ärge keerake rooga.

**Soovituslikud seadistused õrnaks küpsetamiseks**

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Pruunistus- aeg minu- tites	Kuumutus- viis	Temperatuur °C	Kestus mi- nutites
Pardirind, 300 g tükk	kaaneta nõu	2	6-8		95 <sup>1</sup>	60-70
Seafilee, ühes tükis	kaaneta nõu	2	4-6		85 <sup>1</sup>	75-100
Veisefilee, 4-6 cm paksu- ne, 1 kg	kaaneta nõu	2	6-8		85 <sup>1</sup>	90-150
Vasikalihamedaljonid, 4 cm paksused	kaaneta nõu	2	4		80 <sup>1</sup>	50-70
Talleseljalõigud, 200 g üks lõik	kaaneta nõu	2	4		85 <sup>1</sup>	30-70

**Air Fry**

Air Fry abil küpsetate toidud krõbedaks väheses rasvas. Air Fry sobib eelkõige toitude jaoks, mida üldjuhul fritatakse õlis.

**Air Fry kasutamise juhised**

Toidu valmistamisel Air Fry abil võtke arvesse järgmist teavet.

- Air Fry abil küpsetamine on võimalik vaid ühel tasandil.
- Krõbeda tulemuse saate emailitud Air-Fry-plaadiga. Perforeeritud pealispind tagab eriti hea õhuringluse ja küpsetustulemuse. Kui Air-Fry-plaat ei ole seadme standardvarustuses, saate selle tellida eritarvikuna.
- Ärge laske ahjul eelnevalt kuumeneda.

- Ärge kasutage küpsetuspaberit. Õhk peab ahjukambri ringlema.
- Sügavkülmutatud toite ärge sulatage üles.
- Katke Air-Fry-plaat toiduainetega ühtlase kihina. Laduge toiduained lisatarvikule võimaluse korral vaid ühe kihina.
- Tõstke lisatarvik ahju tasandile 3. Air-Fry-plaat kasutamisel võite kaitseks määrdumise eest asetada tasandile 1 tühje universaalpanni.
- Kui pool ajast on möödunud, keerake toidul teine külg. Suuremate koguste korral keerake toitu 2 korda.

**Nõuanne:** Maitsestage toitu soolaga alles pärast küpsetamist. Nii läheb toit krõbedamaks.

Air Fry abil valmistamiseks sobib ka paneeritud köögivilid. Rasva kokkuhoidmiseks lisage paneeringule õli pihustades. Nii tekib krõbe koorik ilma liigse rasvata.

**Soovituslikud seadistused Air Fry (kuumaõhufritüüri) jaoks**

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minu- tites
Friikartulid, külmutatud	Air-Fry-plaat	3		170-190	20-25
Kartulitaskud, täidetud, külmutatud	Air-Fry-plaat	3		170-190	20-25
Kartulipannikoogid, külmutatud	Air-Fry-plaat	3		170-190	20-25
Kananagitsad, külmutatud	Air-Fry-plaat	3		170-190	10-15
Kalapulgad, külmutatud	Air-Fry-plaat	3		170-190	15-20
Brokoli, paneeritud	Air-Fry-plaat	3		170-190	15-25

**22.6 Kontrollroad**

Selles jaotises esitatud teave on adresseeritud kontrolliasutustele, et kergendada seadme testimist kooskõlas standardiga EN 60350-1.

**Küpsetamine**

- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.
- Järgige soovituslikes seadistustes ahju eelkuumemise kohta esitatud juhiseid. Väärtused kehtivad ilma kiirkuumutusega.
- Küpsetamiseks valige esmalt toodud temperatuuridest madalaim temperatuur.
- Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.

- Tasandid 2 tasandil küpsetamise korral:
  - universaalpann: tasand 3
  - küpsetusplaat: tasand 1
  - vormid restil:
    - esimene rest: tasand 3
    - teine rest: tasand 1
- Tasandid 3 tasandil küpsetamise korral:
  - küpsetusplaat: tasand 5
  - universaalpann: tasand 3
  - küpsetusplaat: tasand 1
- Biskviittainas
  - Kui küpsetate 2 tasandil, asetage lahtikäivad vormid üksteise kohale restidele.
  - Resti asemel võite kasutada ka meie pakutavat Air Fry plaati.

<sup>1</sup> Kuumutage seade ette.

### Soovituslikud seadistused küpsetamiseks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Väikesed küpsised	universaalpann	3	☐	140-150 <sup>1</sup>	25-35
Väikesed küpsised	universaalpann	3	☐	140 <sup>1</sup>	28-38
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + Küpsetusplaat	3+1	☒	140 <sup>1</sup>	30-40
Küpsised, 3 tasandil	universaalpann + 2x Küpsetusplaat	5+3+1	☒	130-140 <sup>1</sup>	35-55
Small Cakes	universaalpann	3	☐	150 <sup>1</sup>	25-35
Small Cakes	universaalpann	3	☒	150 <sup>1</sup>	20-30
Small Cakes	universaalpann	3	☒	170	20-30
Small Cakes, 2 tasandil	universaalpann + Küpsetusplaat	3+1	☒	150 <sup>1</sup>	25-35
Small Cakes, 3 tasandil	universaalpann + 2x Küpsetusplaat	5+3+1	☒	140 <sup>1</sup>	30-40
Biskviittainas	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2	☐	160-170 <sup>2</sup>	25-35
Biskviittainas	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2	☒	160-170	30-40
Biskviittainas, 2 tasandil	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	3+1	☒	150-160 <sup>2</sup>	35-50
Apple Pie, 2 tk	2x lahtikäiv vorm Ø 20 cm	2	☒	180-190	75-90

### Grillimine

#### Soovituslikud seadistused grillimiseks

Toit	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Röstsai pruunistamine	rest	5	☐	3 <sup>3</sup>	5-6

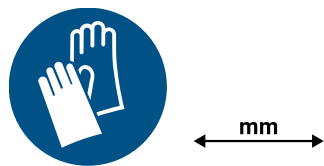
<sup>1</sup> Laske seadmel eelnevalt 5 minutit kuumeneda. Ärge kasutage kiirkuumutuse funktsiooni.

<sup>2</sup> Laske seadmel eelnevalt kuumeneda. Ärge kasutage kiirkuumutuse funktsiooni.

<sup>3</sup> Ärge seadet ette kuumutage.


## 23 Paigaldusjuhend


Seadme paigaldamisel juhinduge sellest infost.

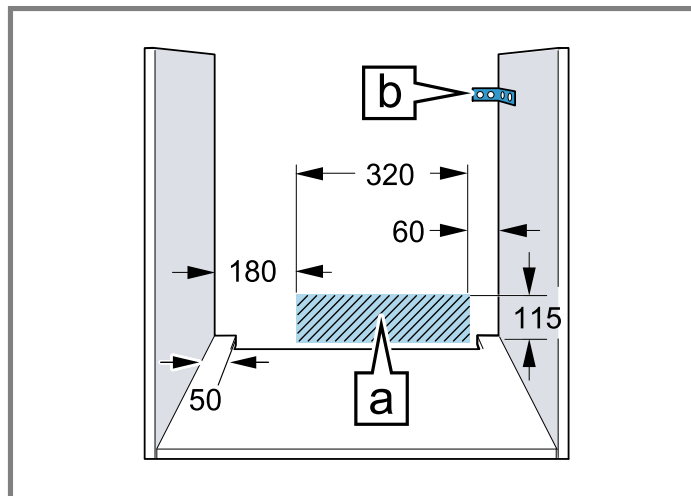


### ⚠ 23.1 Üldised paigaldusjuhised

Enne seadme paigaldamist tutvuge järgmiste juhistega.

- Ainult käesolevale paigaldusjuhendile vastav paigaldus tagab seadme ohutu kasutamise. Valest paigaldusest tekkiva kahju eest kannab vastutust paigaldaja.
- Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.
- Enne seadme kasutuselevõttu eemaldage ahjukambri ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleeflint.
- Tarvikute paigaldamisel järgige paigaldusjuhiseid.
- Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse, peab taluma temperatuuri kuni 95°C, külgnev mööbel temperatuuri kuni 70°C.
- Ärge paigaldage seadet kapiukse taha. Tekitab ülekuumenemise oht.
- Tehke mööblisse väljalõiked enne seadme kohaleasetamist. Eemaldage laastud. Need võivad häirida elektridetailide tööd.
- Seadet võib paigaldada madalamale kui 850 mm põrandast.
- Asetage seade horisontaalsele pinnale.
- Seadme ühendamiseks ettenähtud pistikupesaga peab jääma viirutatud ala  piiresse või olema väljaspool paigalduspiirkonda.

Kinnitamata mööbel tuleb seina külge kinnitada standardse nurgikuga .



- Lõikevigastuste vältimiseks kandke kaitsekindaid. Paigaldamise ajal ligipääsetavad detailid võivad olla teravate servadega.
- Joonistel on mõõtmed toodud millimeetrites.

#### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Pärast seadme paigaldamist ei või olla avad seadme tagaseinas lastele ligipääsetavad, seda ka mitte selle all olevate sahtlite või köögikappide kaudu. See tuleb tagada paigaldamisega. Köögisaare korral on vajalik suletud tagasein.

#### ⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Pikendatud võrgujuhtme ja heakskiitmata adapterite kasutamine on ohtlik.

- ▶ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid või harukarpe.
- ▶ Kasutage ainult tootja poolt kasutada lubatud adaptereid ja võrgujuhtmeid.
- ▶ Kui võrgujuhe on liiga lühike ja pikem võrgujuhet ei ole saadaval, pöörduge maja elektripaigaldise kohandamiseks elektriettevõtte poole.

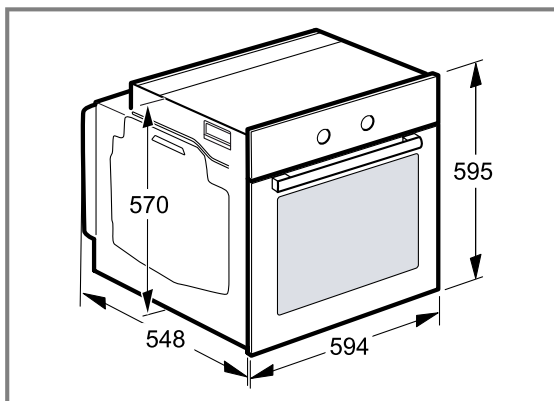
#### TÄHELEPANU

Kui seadet kanda uksekäepidemest, siis võib käepide küljest murduda. Uksekäepide ei pea vastu seadme kaalule.

- ▶ Ärge hoidke ega kandke seadet, hoides kinni uksekäepidemest.

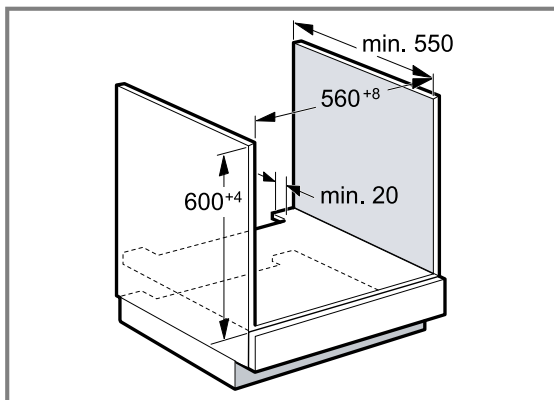
## 23.2 Seadme mõõtmed

Siit leiate seadme mõõtmed.



## 23.3 Paigaldamine tööpinna alla

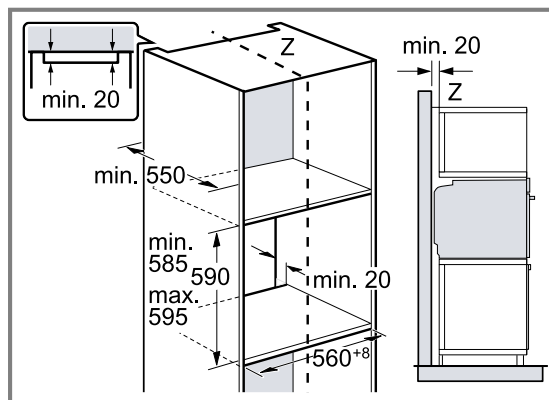
Seadme paigaldamisel tööpinna alla arvestage paigaldusmõõtmeid ja järgige paigaldusjuhiseid.



- Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjas olema ventileerimisava.
- Kombinatsioonis induktsioonpliidiplaatidega ei tohi töötasapinna ja seadme vahelist pilu lisaliistudega sulgeda.
- Tööpind tuleb kinnitada mööbli külge.
- Järgige pliidiplaadi paigaldusjuhendit, kui see on olemas.
- Järgige riigisiseseid juhiseid pliidiplaadi paigaldamiseks, mis võivad olla erinevad.
- Tööpinna minimaalne sügavus peab olema 600 mm.
- Gaasipliidiplaadi alla paigaldamise korral veenduge, et seade ei puutuks kokku gaasipliidiplaadi gaasiliitmikuga.
- Vajaduse korral pöörduge kvalifitseeritud gaasipaigalduspetsialisti poole.

## 23.4 Paigaldamine ülakappi

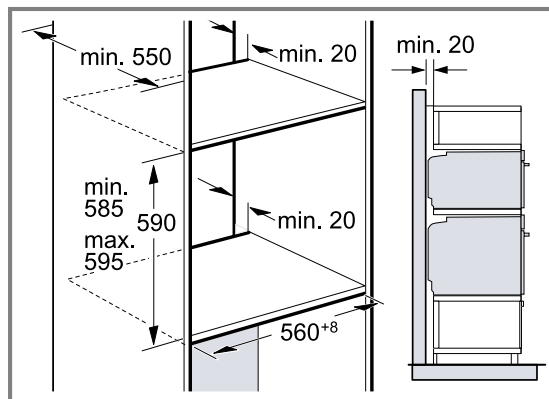
Seadme paigaldamisel ülakappi arvestage paigaldusmõõtmeid ja järgige paigaldusjuhiseid.



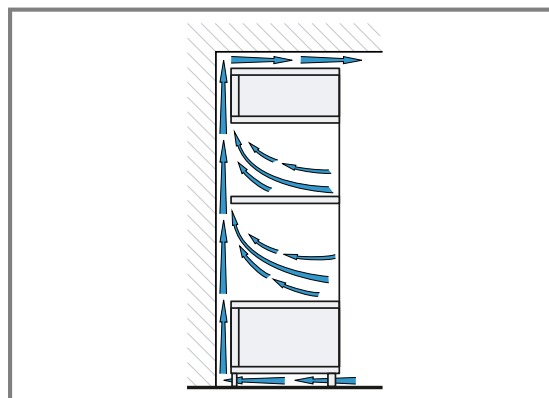
- Seadme ventileerimiseks peab vahepõhjas olema ventileerimisava.
- Paigalduskõrguse valikul veenduge, et tarvikuid saaks ahjust hõlsalt välja võtta.

## 23.5 Kahe seadme paigaldamine üksteise peale

Seadet võib paigaldada ka teise seadme peale või alla. Teineteise peale paigaldamisel pidage kinni paigaldusmõõtmetest ja -juhistest.



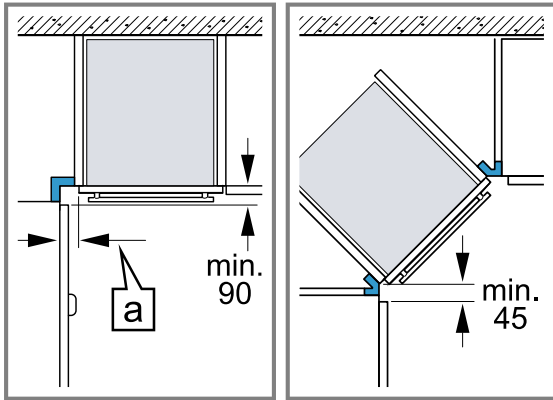
- Seadmete ventileerimiseks peab vahepõhjas olema ventileerimisava.
- Seadmete piisava ventilatsiooni tagamiseks on soklipiirkonnas vajalik vähemalt 200 cm<sup>2</sup> ventilatsiooniava. Selleks tuleb soklilist tagasi lõigata või paigaldada ventilatsioonirest.
- Veenduge, et tagatud on joonisele vastav õhuvahetus.



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

### 23.6 Nurkpaigaldus

Arvestage paigaldusmõõtmeid ja paigaldusjuhiseid nurka paigaldamise korral.

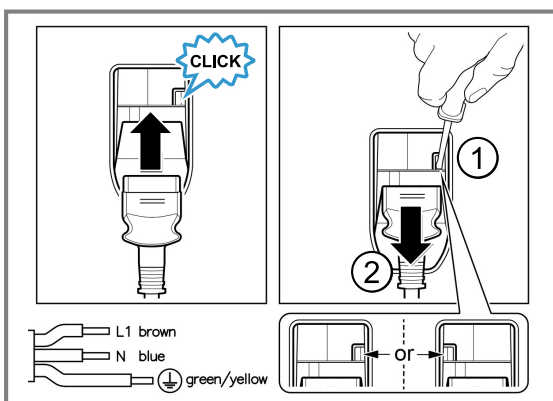


- Et tagada ukse avamise võimalust, tuleb nurkpaigalduse korral kinni pidada minimaalsetest mõõtudest. Mõõt **a** sõltub mööblipinna ja käepideme paksusest.

### 23.7 Elektriline ühendamine

Seadme ohutuks ühendamiseks vooluvõrku järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Seade vastab kaitseastmele I ja seadme ühendamisel tuleb kasutada kaitsejuhet.
- Kaitse tuleb paigaldada vastavalt andmesildil märgitud võimsusele ja kehtivatele eeskirjadele.
- Kõikide paigaldustööde tegemisel peab seade olema vooluvõrgust lahutatud.
- Seadme ühendamiseks vooluvõrku tuleb kasutada komplekti kuuluvat ühendusjuhet.
- Ühendage ühendusjuhe seadme tagaküljel olevasse pessa, kuni kõlab klõps. 3 m pikkune ühendusjuhe on saadaval müügiesinduses.



- Ühendusjuhet tohib asendada üksnes originaaljuhtmega. See on saadaval hooldekeskuses.
- Paigaldamisel peab olema tagatud puutekaitse.

### Seadme ühendamine vooluvõrku kaitsekontaktiga pistiku abil

**Märkus:** Seadet tohib ühendada ainult nõuetekohaselt paigaldatud kaitsekontaktiga varustatud pistikupessa.

- Ühendage kaitsekontaktiga pistik kaitsekontaktiga varustatud pistikupessa. Kui seade on paigaldatud, peab võrgujuhtme võrgupistik olema vabalt ligipääsetav või kui vaba juurdepääs ei ole võimalik, peab elektripaigaldises vastavalt kehtivatele eeskirjadele olema paigaldatud lahutus-seade.

### Seadme ühendamine vooluvõrku kaitsekontaktita pistiku abil

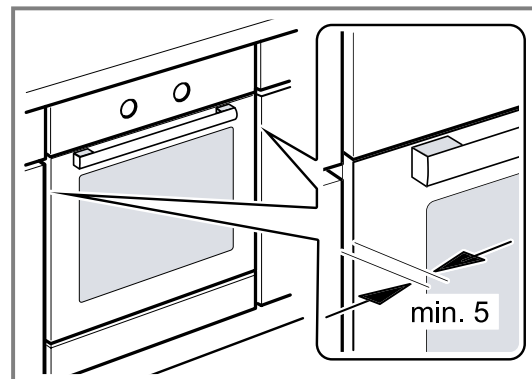
**Märkus:** Seadet tohib vooluvõrku ühendada ainult selleks volitatud tehnikud. Seadme garantii ei laiene vales ühendamises tingitud kahjustustele.

Elektripaigaldises peab vastavalt kehtivatele eeskirjadele olema paigaldatud lahutus-seade.

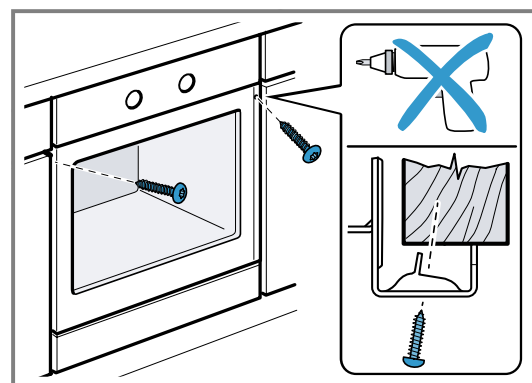
- Ühenduspesas tuleb identifitseerida faasi- ja neutraal(null)-juhe. Vale ühendamise korral võib seade kahjustada saada.
- Ühendus tuleb teostada vastavalt ühendusjoonisele. Pinge – vt andmeplaat.
- Ühendusjuhtme soonte ühendamisel tuleb lähtuda järgmistest värvikoodidest:
  - ▶ roheline-kollane = kaitsejuhe ⊕
  - ▶ sinine = neutraal-("null")juhe
  - ▶ pruun = faasijuhe (välisjuhe)

### 23.8 Seadme paigaldamine

- Asetage seade kohale ja seadke õigesse asendisse.



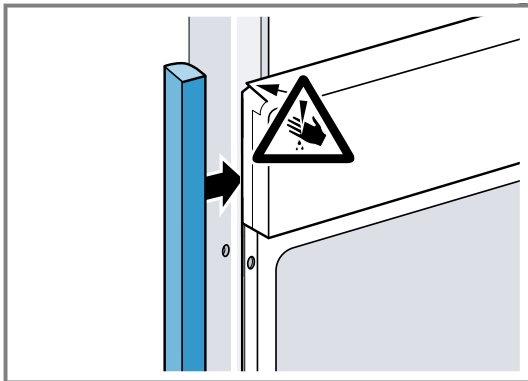
- Kinnitage seade kruvidega.



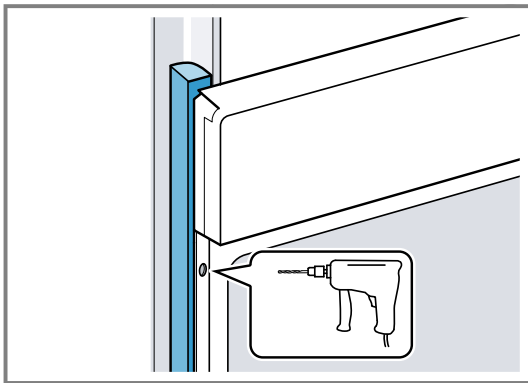
**Märkus:** Töötasapinna ja seadme vahelist pilu ei tohi lisaliistudega sulgeda. Külgneva kapi külgneste külge ei tohi paigaldada kuumuse eest kaitsvaid liiste.

### 23.9 Nappudeta köögimööbel, millel on vertikaalne käepidemeliist:

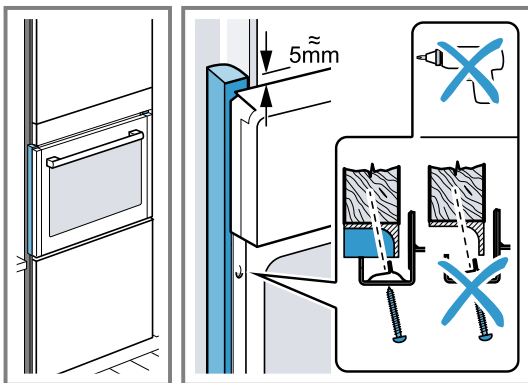
1. Paigaldage mõlemale poole sobiv vahetükk, et katta kinni võimalikud teravad servad ja tagada ohutu paigaldus.



2. Kinnitage vahetükk mööbli külge.
3. Kruviühenduse tegemiseks puurige vahetükki ja mööblisse ette auk.



4. Kinnitage seade sobiva kruvi abil.



### 23.10 Seadme mahavõtmine

1. Lahutage seade vooluvõrgust.
2. Keerake lahti kinnituskruvid.
3. Kergitage seadet pisut ja tõmmake täiesti välja.



# Suur tänu Boschi kodumasina ostu eest!

Registreerige oma uus seade seade nüüd portaalis MyBosch ja saage sellest otse kasu:

- Eialased soovitused ja näpunäited teie seadme kohta
- Valikud garantii pikendamiseks
- Tarvikute ja varuosade soodushinnad
- Saadaval digitaalne kasutusjuhend ja kõik seadme andmed
- Lihtsam juurdepääs Boschi kodumasinate teenindusele

Tasuta ja lihtne registreerimine – aka mobiilseadmetel:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



## Vajate abi? Siit leiate.

Asjatundlik nõustamine teie Bosch kodumasinate kohta, abi probleemide korral või remont Bosch-ekspertide poolt.

Tutvuge kõikide mitmekülgsete võimalustega, kuidas Bosch saab teid abistada:  
[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Kõikide riikide kontaktandmed on toodud lisatud teeninduskataloogis.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



9001985557 (060102) REG25

et