

SIEMENS



Integreeritav ahi

Integruota orkaitē

Iebūvējama cepeškrāsns

HV541ANS0

siemens-home.com/welcome

[et] Kasutusjuhend	3
[lt] Naudojimo instrukcija	14
[lv] Lietošanas instrukcija	26

Register
your
product
online

Olulised ohutusnõuded	3	Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine	9
Kahjustuste põhjused.....	4	Kanderaamistike eemaldamine ja paigaldamine.....	10
Teie uus seade	5	Mida teha tõrke korral?	10
Funktsiooninupp.....	5	Ahjulambi pirni vahetamine.....	10
Temperatuurinupp.....	5	Klienditeenindus	11
Elektrooniline kell.....	5	E-number ja FD-number	11
Tarvikud	6	Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks	11
Enne esmakordset kasutamist	6	Energia säästmine	11
Kellaaja seadmine	6	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	11
Ahju puhastamine kuumuse toimetel	6	Akrüülamid toiduainetes	12
Tarvikute puhastamine.....	6	Kasutusjuhised	12
Ahju käsitlemine	7	Küpsetamine.....	12
Ahju sisselülitamine.....	7	Praadimine ja grillimine	13
Elektroonilise kella käsitlemine	7	Teie jaoks meie köögistuudios testitud	13
Aja automaatse reguleerimise seadistamine.....	7		
Seatud väärtuste kuvamine ja muutmine	8		
Hooldus ja puhastus	8		
Puhastusvahend.....	8		
Ahjukambri katalüütiline kattekiht.....	8		
Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine.....	9		

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiata Internetist: www.siemens-home.com ja Internetikauplusest: www.siemens-eshop.com

Olulised ohutusnõuded

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiata vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitlemiseks. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend alles hilisemaks kasutamiseks või seadme järgmiste omanike tarvis.

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Ilma pistikuta seadmeid võib vooluvõrku ühendada üksnes väljaõppinud elektrik. Seadme garantii ei laiene kahjustustele, mis on põhjustatud valest ühendamisest vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes kodustest tingimustes. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 2000 meetrit üle merepinna.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi. Vt *lisatarviku kirjeldust* kasutusjuhendist.

Põlengu oht!

- Ahju jäetud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus süttivaid esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool.
- Ahju ukse avamisel tekib õhuliikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida. Ahju eelsoojendamisel ärge kunage asetage lisatarvikule lahtiselt küpsetuspaberit. Asetage küpsetuspaberi peale nõu või küpsetusvorm. Katke küpsetuspaberiga vaid vajaliku suurusega pind. Küpsetuspaber ei tohi ulatuda üle lisatarviku.

Põletuse oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

Põletuse oht!

- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Ukse avamisel võib ahjust välja paiskuda kuumat auru. Avage ahju ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuumat veeauru. Ärge kunagi valage kuumat ahju vett.

Vigastuste oht!

Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.

Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

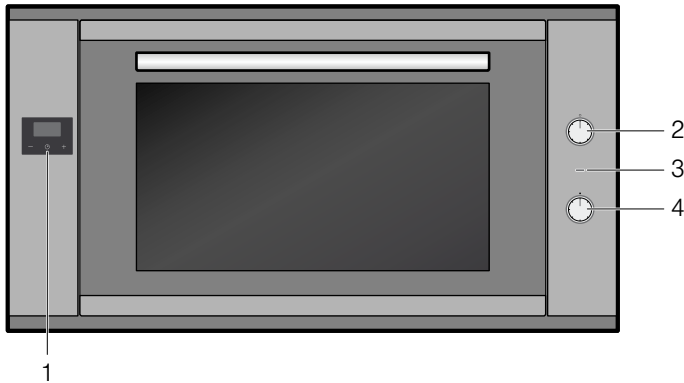
Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuumat ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Mahlased toiduained: ärge jätke mahlaseid toiduaineid suletud ahju pikemaks ajaks. See kahjustab emaili.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavat universaalpanni.
- Jahtumine avatud ukse puhul: laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ka siis, kui ahjuuks on vaid vähesel määral avatud, võib ahjuga piirnev köögimööbel aja jooksul kahjustuda.
- Väga määrdunud tihend: kui ahjuukse tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke ahjuukse tihend alati puhas.
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.

Teie uus seade

Siin tutvute oma uue seadmega. Saate infot juhtpaneeli, ahjukambri, kuumutusviiside ja tarvikute kohta.



Selgitus

- | | |
|---|--------------------|
| 1 | Elektroniline kell |
| 2 | Funktsiooninupp |
| 3 | Indikaatortuli |
| 4 | Temperatuurinupp |

Funktsiooninupp

Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisi.

Asend	Otstarve
○ Nullasend	Ahi on välja lülitatud.
☐ Ülalt-/altkuumutus	Kookide, vormiroogade ja taise liha küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
☉ Kuum õhk	Kookide küpsetamiseks ühel kuni kahel tasandil. Ventilator ajab tagaseina ringküttekeha tekitatud kuumuse ahjukambris ühtlaselt laiali.
☉ Kuum õhk eco*	Kookide küpsetamiseks ühel kuni kahel tasandil. Ventilator ajab tagaseina ringküttekeha tekitatud kuumuse ahjukambris ühtlaselt laiali. Selle kuumutusviisi puhul ahjulamp ei põle.
☐ Ringlev õhk	Kookide, küpsetiste ja pitsa küpsetamiseks ühel kuni kahel tasandil. Ventilator ajab kütteelementide tekitatud kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
☉ Pitsarežiim	Sügavkülmutatud toodete, nt pitsa, friikartulite või struudli kiireks valmistamiseks ilma eelkuumutuseta. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
☐ Ringleva õhuga grill	Liha, linnuliha ja terve kala küpsetamiseks. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
☐ Laiapinnaline grill	Lihalõikude, vorstikeste, soojade või leibade ja kalatükide grillimiseks. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.

* kuumutusviis, mille alusel määrati standardile EN50304 vastav energiatõhususklass.

Asend	Otstarve
☐ Kitsapinnaline grill	Väikeses koguses lihalõikude, vorstikeste, soojade või leibade ja kalatükide grillimiseks. Kuumaks läheb grillküttekeha keskmine osa.
☐ Altkuumutus	Roogade järelküpsetamiseks. Kuumus tuleb ainult alt.
☐ Valgustus	Ahjulamp on sisse lülitatud.

* kuumutusviis, mille alusel määrati standardile EN50304 vastav energiatõhususklass.

Märkus: Kuumutusviisi reguleerimise ajal lülitub ahjulamp sisse.

Märkus: Kuumutusviisi "kuum õhk eco" puhul jääb ahjulamp väljalülitatuks.

Temperatuurinupp

Temperatuurinupuga reguleerite välja soovitud temperatuuri või grillimisrežiimi.

Asend	Tähendus
● Nullasend	Ahi ei lähe kuumaks.
50-250	Temperatuurivahemik

Kui ahi kuumeneb, siis indikaatorlamp põleb. Kuumenemispauside ajal see kustub.

Elektroniline kell

Elektronilise kellaga saate ahju juhtida. Võite näiteks eelnevalt välja reguleerida ahju sisselülitamise kellaaja või küpsetusprotsessi lõppemise kellaaja. Elektronilist kella saate kasutada ka lühiajataimerina.

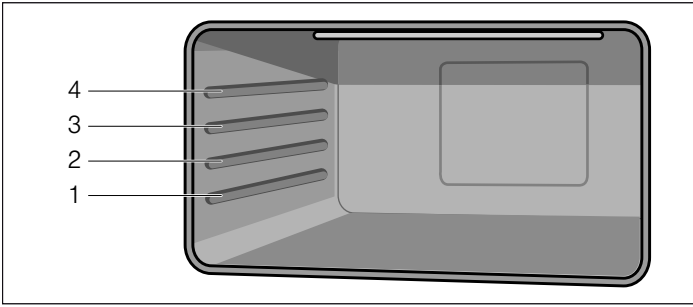


Elektronilise kella funktsiooninupud

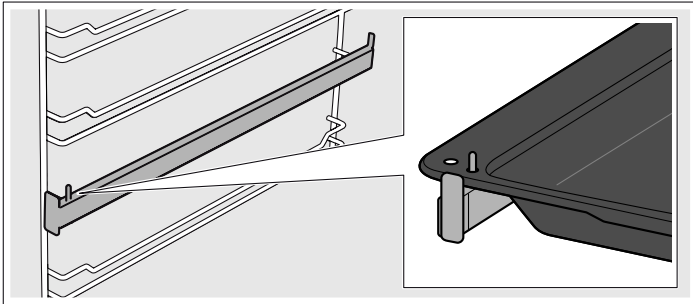
Sümbol	Tähendus	Otstarve
🕒	Elektroniline kell	Kestuse ja/või aja reguleerimine
-	Miinus	Kestuse ja/või aja lühendamine
+	Pluss	Kestuse ja/või aja pikendamine

Tarvikud

Tarvikuid saab ahju asetada 4 erinevale kõrgusele. Lükake tarvik lõpuni ahju, nii et see ei puutu kokku ukseklaasiga. Veenduge, et asetate tarviku ahju alati õigetpidi.



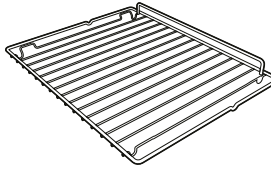
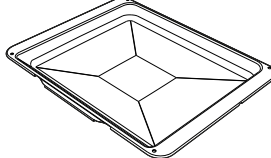
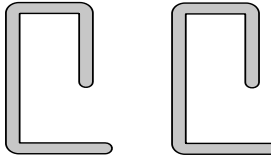
Väljatõmmatavate siinide abil saate lisatarviku täielikult välja tõmmata.



Tarvikuid saab kahe kolmandiku ulatuses välja tõmmata, ilma et need kaldu vajuksid. Nii saab toite kergesti välja võtta.

Kui tarvik läheb kuumaks, võib see deformeeruda. Kui tarvik on jahtunud, siis selle kuju taastub.

Tarvikuid saate osta klienditeenindusest või e-poest.

Tarvikud	Kirjeldus
	Küpsetusrest Küpsetusnõude, koogivormide, praadide, grillitavate palade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.
	Emailitud küpsetusplaat Mahlaste kookide, küpsetiste, külmutatud roogade ja suurte praadide valmistamiseks. Kasutatakse ka rasvakogumisnõuna.
	Kaitsevardad Liigendite lukustamiseks.


Enne esmakordset kasutamist

Siit saate teada, mida peate tegema enne ahju esmakordset kasutamist. Lugege eelnevalt peatükki *Ohutusjuhised*.

Eemaldage seadme pakend ja utiliseerige see nõuetekohaselt.

Kellaaja seadmine

Pärast esmakordset ühendamist vooluvõrku või pärast voolukatkestust vilguvad näidikul kolm nulli ja sümbol "A".

1. Vajutage nupule , kuni punkt näidikul vilgub.
 2. Nuppudega "+" ja "-" reguleerige välja õige kella-aeg.
- Seatud aeg võetakse üle 7 sekundi pärast.

Märkus: Seatud kellaaja muutmiseks vajutage nuppudele "+" ja "-", kuni punkt näidikul vilgub. Seejärel reguleerige nuppudega "+" ja "-" välja õige kella-aeg.

Ahju puhastamine kuumuse toimele

Ahju eelpuhastamine

1. Võtke tarvikud ja kandraamistikud ahjust välja.
2. Eemaldage ahjust kõik pakendimaterjali jäägid, nt stüropooritükid.
3. Mõned detailid on kaetud kaitsekilega. Eemaldage kaitsekile.
4. Seadme välispind puhastage pehme niiske lapiga.
5. Ahjukambrit puhastage kuuma nõudepesuvahendilahusega.

Ahjul kuumeneda laskmine

Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

1. Seadke funktsiooninupp asendisse ülalt-/altkuumus.
2. Keerake temperatuurinupp maksimaaltemperatuuri peale.
3. 40 minuti pärast lülitage ahi välja.

Ahju järelpuhastamine

1. Ahjukambrit puhastage kuuma nõudepesuvahendilahusega.
2. Paigaldage kandraamistikud.

Tarvikute puhastamine

Enne tarviku esmakordset kasutamist puhastage see põhjalikult kuuma nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga.

Ahju käsitsemine

Sissevajatavad juhtelemendid

Funktsiooninuppu ja temperatuurinuppu saab sisse vajutada. Sissevajutamiseks ja väljatoomiseks vajutage vastavale juhtelemendile.

Ahju sisselülitamine

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.
2. Temperatuurinupuga reguleerige välja temperatuur.

Ahi hakkab kuumenema.

Ahju väljalülitamine

Pöörake funktsiooninupp ja temperatuurinupp nullasendisse.

Seadistuste muutmine

Kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimisrežiimi saate vastavast nupust kogu aeg muuta.

Ahjul kuumeneda laskmine

Selleks et ahi võimalikult ruttu kuumeneks, kasutage kuumutusviisi "ringlev õhk". Kui ahi on jõudnud seatud temperatuurile (indikaatortuli on kustunud), reguleerige välja soovitud kuumutusviis.

Elektroonilise kella käsitsemine

Näidikul võidakse lisaks kellaajale ja lõpuni jäävale ajale kuvada ka järgmist:

Sümbol	Tähendus
•	Punkt tunni- ja minutinäidu vahel. Vilgub, kui kellaaega on võimalik reguleerida.
⏸	Lühiajataimer Näitab lühiajataimeri olekuid.
A	Automaatrežiim Näitab automaatrežiimi olekuid.
⏻	Töövalmidus Kui kuvatakse seda tähist, siis on ahi töövalmis.

Kellaaja seadmine

Pärast esmakordset ühendamist vooluvõrku või pärast voolukatkestust vilguvad näidikul kolm nulli ja sümbol "A".

1. Vajutage nupule ⏻, kuni punkt näidikul vilgub.
2. Nuppudega "+" ja "-" reguleerige välja õige kellaag.
Seatud aeg võetakse üle 7 sekundi pärast.

Märkus: Seatud kellaaja muutmiseks vajutage nuppudele "+" ja "-", kuni punkt näidikul vilgub. Seejärel reguleerige nuppudega "+" ja "-" välja õige kellaag.

Lühiajataimeri seadistamine

Lühiajataimer ei mõjuta ahju funktsioone. Lühiajataimeri kestust saab reguleerida vahemikus 1 minut kuni 23 tundi ja 59 minutit.

1. Vajutage nupule ⏻, kuni näidikul vilgub sümbol ⏸ ja süttivad 3 nulli.
2. Nuppudest "+" ja "-" reguleerige välja soovitud kestus.
Pärast aja möödumist kõlab helisignaali.

Märkused

- Lõpuni jääva aja muutmiseks vajutage nupule ⏻, kuni näidikul vilgub sümbol ⏸. Seejärel muutke lõpuni jäävat aega nuppudest "+" ja "-".
- Seadistuse muutmiseks vajutage nupule ⏻, kuni näidikul vilgub sümbol. Vajutage üheaegselt nuppudele "+" ja "-".

Helisignaali väljalülitamine

Vajutage nupule ⏻ seni, kuni sümbol ⏸ kaob.

Seitsme minuti pärast lülitub helisignaali automaatselt välja.

Helisignaali muutmine

Valida saab 3 erineva helisignaali vahel.

1. Vajutage üheaegselt nuppudele "+" ja "-".
2. Vajutage nupule ⏻.
Näidikul kuvatakse kehtivat helisignaali, nt "ton.1".
3. Mõne muu helisignaali valimiseks vajutage nupule "-".

Aja automaatse reguleerimise seadistamine

Elektroonilise kella abil saate ahju automaatselt välja ja/või sisse ja välja lülitada.

Automaatne väljalülitamine

1. Vajutage nupule ⏻, kuni näidikul vilgub sümbol ⏸ ja süttivad 3 nulli.
2. Vajutage funktsiooninuppu ⏻ veel kord, kuni näidikul vilguvad vaheldumisi "dur" ja "0.00" ning sümbol "A".
3. Seadistage soovitud kestus nuppudest + ja -.
Kestust saab reguleerida vahemikus 1 minut kuni 10 tundi.
4. Seadistage soovitud kuumutusviis ja temperatuur.
Ahi käivitub ja näidikule ilmub sümbol A ja kellaag.

Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali, näidikul kustub sümbol ⏻ ja sümbol A vilgub.

1. Viige temperatuurinupp ja funktsiooninupp väljalülitatud asendisse.
2. Vajutage nupule ⏻ seni, kuni ilmub sümbol ⏻.
Ahi lülitub uuesti manuaalsele režiimile.

Automaatne sisse- ja väljalülitamine

Seatud kestusega küpsetamisprotsess käivitub Teie poolt valitud hilisemal kellaajal.

1. Vajutage nupule ⏻, kuni näidikul vilgub sümbol ⏸ ja süttivad 3 nulli.
2. Vajutage funktsiooninuppu ⏻ veel kord, kuni näidikul vilguvad vaheldumisi "dur" ja "0.00" ning sümbol "A".
Õige kellaag on näiteks 17:30.
3. Seadistage soovitud kestus nuppudest + ja - (nt 1 tund).
Kestust saab reguleerida vahemikus 1 minut kuni 10 tundi.
4. Vajutage funktsiooninupule ⏻ veel kord, kuni näidikul vilguvad vaheldumisi "End" ja väljalülitusaeg "18:30" (õige kellaag pluss seadistatud kestus).
5. Seadistage soovitud kestus nuppudest + ja - (nt 19:30).
Pikima väljalülitusajana saab seadistada 23 tundi ja 59 minutit.
6. Seadistage soovitud kuumutusviis ja temperatuur.
Näidikul kustub sümbol ⏻.
Ahi käivitub selle näite puhul kell 18:30 ja lülitub uuesti välja kell 19:30.

Kestus on lõppenud



Kõlab helisignaali, näidikul kustub sümbol ⏻ ja sümbol A vilgub.

1. Viige temperatuurinupp ja funktsiooninupp väljalülitatud asendisse.
2. Vajutage nupule ⏻ seni, kuni ilmub sümbol ⏻.
Ahi lülitub uuesti manuaalsele režiimile.

Seatud väärtuste kuvamine ja muutmine



Seatud väärtusi ja elektroonilise kella erinevate töörežiimide lõpuni jäävat aega saab vaadata ja muuta näidikult.


Lühiajataimeri lõpuni jääva aja kuvamine


Vajutage nupule , kuni näidikul vilgub sümbol .

Lõpuni jäävat aega on võimalik kuvada näidikul ja muuta nuppudest "+" ja "-".

Kestuse ja väljalülitusaaja kuvamine ja muutmine

1. Vajutage nupule , kuni näidikul vilgub sümbol .

2. Vajutage nupule  veel kord, kuni näidikul vilguvad vaheldumisi "dur" ja režiimi lõpuni jääv aeg ning sümbol **A**. Režiimi lõpuni jäävat aega saab muuta nuppudest "+" ja "-". Üheaegne vajutamine nuppudele "+" ja "-" lülitab välja aja automaatse reguleerimise.

3. Vajutage  nupule veel kord, kuni näidikul vilguvad vaheldumisi "End" ja seatud väljalülitusaeg. Väljalülitusaega saab muuta nuppudest "+" ja "-". Üheaegne vajutamine nuppudele "+" ja "-" lülitab välja aja automaatse reguleerimise.

Hooldus ja puhastus

Hoolika puhastuse ja hoolduse korral säilib ahju välimus ja töökindlus pikka aega. Järgnevalt leiate juhised ahju õigeks hooldamiseks ja puhastamiseks.

Märkused

- Ahju esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast ja metall.
- Ukseklaasil olevad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
- Email saab väga kõrgetel temperatuuridel kõrvetada. Tagajärjeks võivad olla kerged värvimuutused. See on normaalne ega avalda mingit mõju töökindlusele. Õhukeste plaatide servi ei saa emailiga täies ulatuses katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei mõjuta korrosioonikaitset.

Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.

Põletuse oht!

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

Puhastusvahend

Järgige tabelis toodud andmeid, et vältida ebasobivate puhastusvahendite kasutamist, mis võib pindu kahjustada.

Ärge kasutage

- tugevatoimelisi ja küürivaid puhastusvahendeid
- suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid
- kraapivaid puhastuskäsnu
- kõrgsurve- ega aurupuhasteid.

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

Piirkond	Puhastusvahend
Seadme välispind	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Roostevaba teras	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuuma pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.

Piirkond	Puhastusvahend
Alumiinium ja plast	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga.
Emailitud pinnad (sile pealispind)	Puhastamise hõlbustamiseks võite sisse lülitada ahjulambi ja vajaduse korral eemaldada ahju ukse. Pehme niiske lapiga kandke peale tavalist nõudepesuvahendit või äädikalahust, pühkige üle pehme rätikuga. Sissekuivanud toidujääke leotage niiske lapi ja nõudepesuvahendiga. Suure määrdumuse korral kasutage ahjupuhastusgeeli. Seda saab peale kanda just nendesse kohtadesse, mis on kõige rohkem määrdunud. Pärast puhastamist jätke ahjuuks lahti, et ahi kuivaks.
Isepuhastuvad pinnad (karedad pinnad)	Järgige juhiseid, mis on toodud punktis "Isepuhastuvad pinnad"
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat.
Ahjulambi klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga.
Tihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Tarvikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.

Ahjukambri katalüütiline kattekiht

Ahjukambri katalüütiline kattekiht on valmistatud isepuhastuvast emailist.

See kiht puhastub ahju töötamise ajal iseenesest. Suuremad pitsmed kaovad teinekord alles siis, kui ahi on mitu korda töös olnud.

Isepuhastuvad pinnad

Külgeintel on katalüütiline kattekiht. Isepuhastuvaid pindu ei tohi kunagi puhastada ahjupuhastusvahendiga. Kihiga keerge toonimuutus ei avalda isepuhastusele mingit mõju.

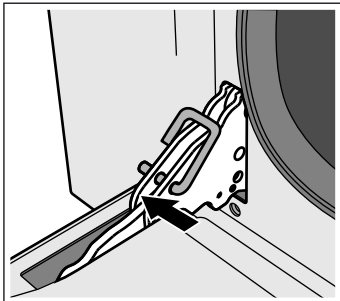
Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

Ukseklaaside eemaldamine

1. Avage ahju uks täielikult.
2. Lukustage mõlemad liigendid vasakul ja paremal kaitsevardaga.

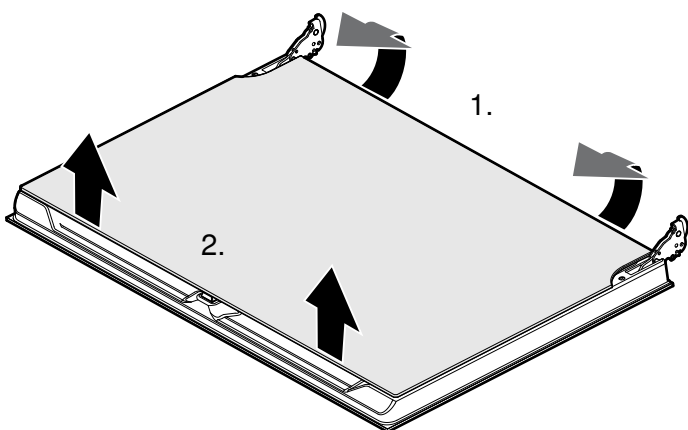
Märkus: Kaitsevardad peavad liigendite avadesse täielikult sisse minema.



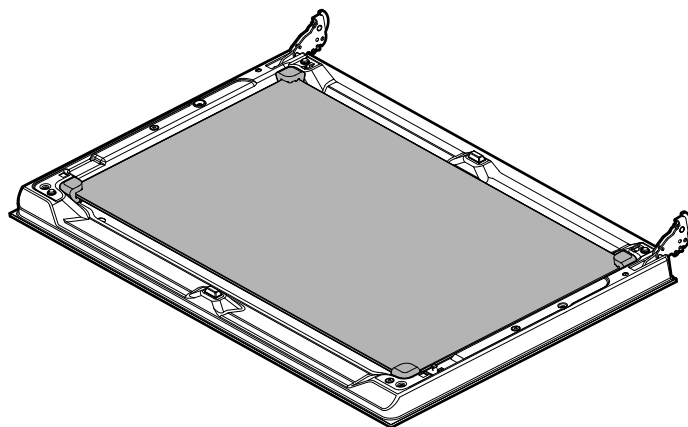
3. Kergitage sisemise ukseklaasi alumist osa veidi, kuni kinnitusvardad kinnitusest lahti tulevad (1).
4. Kergitage sisemise klaasi ülemist osa veidi, kuni kinnitusvardad kinnitusest lahti tulevad (2).

Tähelepanu!

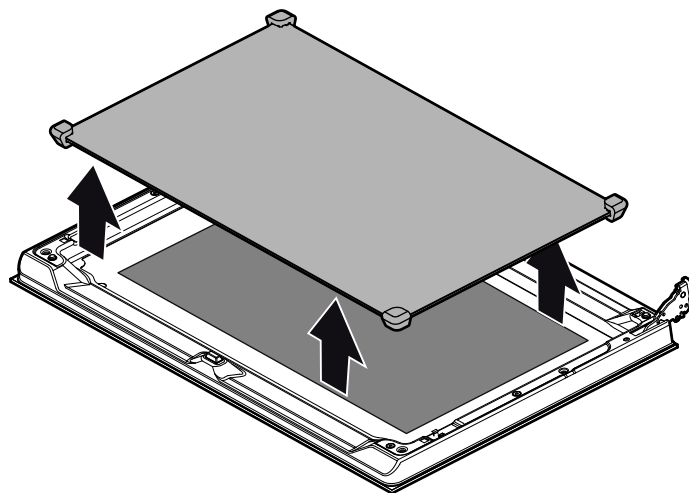
Sisemise klaasi kergitamisel võib keskmine klaas jääda sisemise klaasi külge. Veenduge, et keskmine klaas ei kuku alla.



5. Võtke sisemine klaas välja.
6. Võtke välja keskmine klaas.



Märkus: Keskmine klaas ei ole kinnitatud kinnitusvarrastega, vaid seda hoiavad õiges asendis kummidetailid.



Puhastage klaase klaasipesuvahendi ja pehme lapiga.

⚠ Vigastuste oht!

Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.

Ukseklaaside paigaldamine

1. Asetage uuesti kohale keskmine klaas.

Märkus: Veenduge, et klaas on õiges asendis. Kõik kummidetailid peavad paiknema ühtlaselt välimisel klaasil.

2. Asetage tagasi kohale sisemine klaas.

Märkus: Kõik neli kinnitusvarrast peavad fikseeruma selleks ettenähtud kinnitustesse.

3. Eemaldage kinnitusvardad ja sulgege ahju uks.

Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine

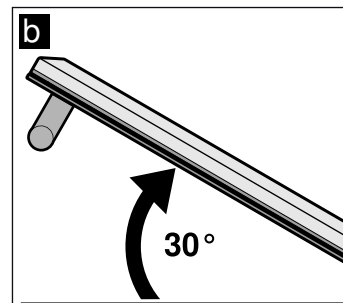
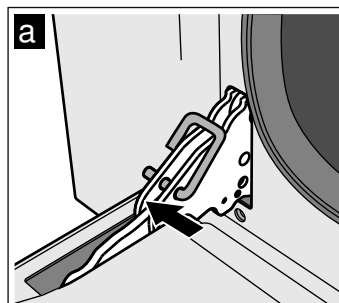
Väga suure määrdumuse korral võib ahju ukse puhastamise hõlbustamiseks eemaldada. Üldjuhul ei ole see siiski vajalik.

Seadme ukse eemaldamine

1. Avage ahju uks täielikult.
2. Lukustage mõlemad liigendid vasakul ja paremal kaitsevardaga (a).

Märkus: Kaitsevardad peavad liigendite avadesse täielikult sisse minema.

3. Võtke ahju ukse külgedelt kahe käega kinni ja sulgege uks umbes 30° (b).



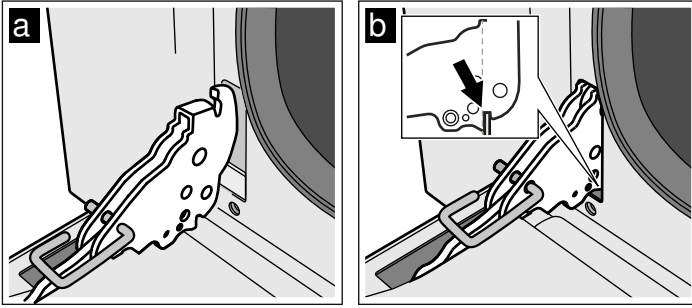
4. Kergitage ahju ust pisut ja tõmmake välja.

Märkus: Ärge sulgege ahju ust täielikult. Vastasel korral võivad liigendid deformeeruda ja tekkida võivad emailikahjustused.

Seadme ukse tagasipanek

1. Võtke ahju ukse külgedelt kahe käega kinni.
2. Lükake liigendid ahju avadesse (a).

Märkus: Liigendite all olev sälk peab fikseeruma ahju raami (b).



3. Suruge uks alla.
4. Eemaldage kaitsevardad.

⚠ Vigastuste oht!

Kui ahju uks kukub soovimatult välja või kui liigend sulgub, siis ärge liigendit puudutage. Pöörduge hooldekeskusse.

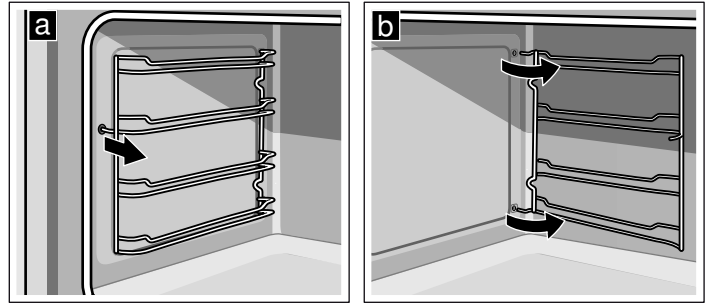
Kanderaamistike eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks võite kanderaamistikud eemaldada.

Kanderaamistike eemaldamine

Kanderaamistikud on kinnitatud ahju külgseintele kolmes punktis.

1. Tõmmake kanderaamistikku eest ahju keskosa poole. Kanderaamistiku eesmine kinnituskonks tuleb lahti.
2. Keerake kanderaamistikku rohkem lahti ja tõmmake külgseintes olevatest tagumistest avadest välja.
3. Hoidke ahjukambri katalüütilist kattekihti paigal.
4. Võtke kanderaamistikud ahjust välja.



Kanderaamistike paigaldamine

1. Hoidke ahjukambri katalüütilist kattekihti paigal.
2. Torgake kanderaamistiku konksud külgseina tagumistesse avadesse.
3. Suruge kanderaamistiku eesmine kinnituskonks avasse .

Mida teha tõrke korral?

Tõrge on tihti tingitud vaid mõnest väikesest piasjast. Enne hooldustöökotta pöördumist pöörake tähelepanu järgmistele märkustele.

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhised/kõrvaldamine
Seade ei tööta.	Kaitse on defektne. Voolukatkestus.	Kontrollige, kas elektrikilbi kaitse on töökorras. Kontrollige, kas köögilamp põleb.
Ahju ei saa välja lülitada.	Elektroonika on defektne.	Lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldekeskusesse
Kellanaüt vilgub.	Voolukatkestus	Seadke kellaag uuesti õigeks.
Ahi ei lähe kuumaks.	Kaitse on defektne. Funktsiooninupp ei ole välja reguleeritud.	Kontrollige kaitset ja vahetage see vajaduse korral välja. Reguleerige funktsiooninupp välja.
Ukseklaas on katki.		Lülitage seade välja. Pöörduge hooldekeskusesse
Emailitud pindadel on puuvilja- mahl- või munavalgeplekid.	Koogi- või liha- mahlad.	Kerge emailimuutus, mida ei saa kõrvaldada.

⚠ Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Asjatundmatult teostatud parandustööd võivad olla väga ohtlikud.

Ahjulambi piri vahetamine

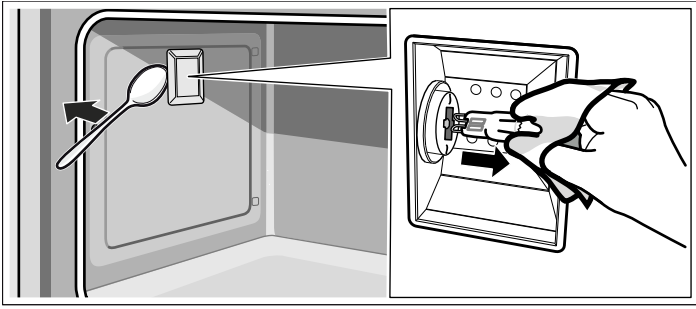
Kui ahjulambi piri on läbi, tuleb see välja vahetada. Kuumuskindlad varupirnid on saadaval hoolduskeskustes või edasimüüjate juures. Tehke teatavaks oma seadme E-number ja FD-number. Ärge kasutage teisi piri.

⚠ Elektrilöögi oht!

Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.

1. Laske ahjul jahtuda.
2. Avage seadme uks.
3. Kahjustuste vältimiseks asetage ahju köögirätik.
4. Võtke kanderaamistikud välja.
5. Võtke klaasist kate maha. Selleks avage klaasist kate eest käega. Kui klaasist katet peaks olema raske eemaldada, võtke abiks lusikas.

6. Tõmmake ahjulambi pirn välja.



7. Asendage pirn sama tüüpi pirniga.

Pinge: 230 V;

Võimsus: 40W;

Pirnipesa: G9;

Temperatuurikindlus: 300 °C

8. Asetage ahjulambi klaasist kate tagasi kohale.

9. Paigaldage kanderaamistikud.

10. Võtke köögirätik uuesti välja.

11. Lülitage elektrikilbis kaitsmed uuesti sisse.

12. Kontrollige, kas ahjulamp põleb.

Klienditeenindus

Kui teie seadet on vaja remontida, pöörduge meie klienditeenindusse. Meie leiame alati sobiva lahenduse - ka ebavajalike tehnikukülastuste vältimiseks.

E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile oma seadme tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi koos numbritega leiate ahju alumisest servast, kui avate ahju ukse. Et vajaduse korral ei oleks vaja pikalt otsida, võite oma seadme andmed ja hooldustöökoja telefoninumbri siia kirja panna.

E-nr

FD-nr

Hooldekeskus ☎

Pidage meeles, et seadme vales käsitsemisest tingitud tõrgete korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuta.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks

Järgnevalt leiate soovitusi selle kohta, kuidas küpsetamisel ja praadimisel energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

- Laske ahjul eelnevalt kuumeneda ainult siis, kui seda näeb ette retsept.
- Kasutage tumedast metallist või emailitud küpsetusvorme. Need võtavad kuumust eriti hästi vastu.
- Küpsetamise ja praadimise ajal avage ahju ust võimalikult harva.
- Mitut kooki on soovitatav küpsetada üksteise järel. Ahi on veel kuum. Tänu sellele lüheneb teise koogi küpsetusaeg. Võite ka 2 keeksivormi üksteise kõrval sisse lükata.
- Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja kasutada valmisküpsetamiseks jääkkuumust.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käideldge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



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

Akrüülamiid toiduainetes

Akrüülamiid tekib eelkõige kõrgel temperatuuril kuumutatavates teravilja- ja kartulitootedes, nt kartulikõpsudes, friikartulites, röstsaia, saiakeses, leivas, küpsetistes (küpsised, piparkoogid).

Milliseid valmistusviise kasutada akrüülamiidi vähendamiseks roogades

Üldine teave	<ul style="list-style-type: none">■ Küpsetage võimalikult lühikest aega.■ Küpsetage road kuldkollaseks, ärge laske neil minna liiga tumedaks.■ Suur paks pala sisaldab vähem akrüülamiidi.
Küpsetamine	Kuumutusviisil ülalt-/altkuumus max 200 °C. Kuumutusviisil 3D-kuum õhk või kuum õhk max 180 °C.
Küpsised	Kuumutusviisil ülalt-/altkuumus max 190 °C. Kuumutusviisil 3D-kuum õhk või kuum õhk max 170 °C. Muna või munakollane vähendab akrüülamiidi moodustumist.
Ahju-friikartulid	Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei kuiva friikartulid ära.

Kasutusjuhised

Siit leiate valiku soovitusi küpsetusnõude ja küpsetamise kohta.

Märkused

- Kasutage tarnekomplektis sisalduvaid tarvikuid. Lisatarvikud on saadaval müügiesindustes ja kodumasinade kauplustes. Enne kasutamist võtke tarvikud ja nõud, mida Te ei vaja, ahjust välja.
- Kasutage kuumade tarvikute või nõude ahjust võtmisel alati pajalappe.

Nõuandeid küpsetamiseks

Nii teete kindlaks, kas keeks on läbi küpsenud.	Torgake umbes 10 minutit enne retseptis toodud küpsetusaja lõppu puidust tikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku või reguleerige küpsetustemperatuur 10 kraadi võrra madalamaks. Segage tainast nii kaua, nagu retseptis ette nähtud.
Kook on keskelt kõrgeks kerkinud, kuid on servadest madalam.	Ärge määrige lahtikäiva koogivormi serva rasvainega. Pärast küpsetamist lõigake kook ettevaatlikult noaga lahti.
Kook läheb pealt liiga tumedaks.	Asetage kook madalamale tasandile, valige madalam temperatuur ja küpsetage kooki pisut kauem.
Kook on liiga kuiv.	Torgeke valminud kooki hambaorgiga väikesed augud. Seejärel piserdage nendesse puuviljamahla või alkoholi. Valige järgmine kord 10 kraadi võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetamisaega.
Sai või kook (nt juustukook) näeb hea välja, kuid on seest nätske.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul laske põhjal eelnevalt küpseda. Puistage põhjale mandleid või riivsaia ja seejärel tõstke peale kate. Pidage kinni retseptidest ja küpsetus-aegadest.
Kook või küpsetis on ebaühtlaselt pruuninud	Reguleerige temperatuur pisut madalamaks, siis pruunistub kook ühtlasemalt. Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Lõigake küpsetuspaber alati plaadi äärega sobivaks.
Puuviljakook on alt liiga hele.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra madalamale.
Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre.	Järgmisel korral kasutage sügavamat universaalpanni.
Pärmitainast väikesed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge kinni.	Küpsetised peavad olema üksteisest ca 2 cm kaugusel. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Mahlase kookide küpsetamisel eraldub kondensaatniiskust.	Küpsetamisel võib tekkida veeauru. See väljub ukse kaudu. Veeaur võib koguneda kondensaatniiskuseks juhtpaneelile või köögimööblile ja sealt maha tilkuda. See on tingitud füüsikaliselt.

Küpsetamine

Küpsetusvormid

- Kasutage eeskätt heledaid küpsetusvorme ja -plaate.
- Asetage küpsetusvormid alati resti keskele.

Praadimine ja grillimine

Nõu

Võite kasutada igasugust kuumuskindlat nõud. Asetage nõu alati resti keskele. Suurte praadide jaoks sobib ka emailitud küpsetusplaat.

Nõuandeid liha küpsetamiseks

- Madalamal temperatuuril on pruunistumine ühtlasem.
- Taise liha puhul lisage 2 kuni 3 spl vedelikku, pajaprae puhul 8 kuni 10 spl olenevalt prae suurusest.
- Pardil ja hanel torgake nahk tiibade alt läbi, nii saab rasv välja voolata.
- Linnuliha muutub eriti krõbedaks ja pruuniks, kui määrige seda veidi enne küpsetusaja lõppu või, soolvee või apelsinimahlagaga.
- Pöörake lihatükke, kui poole küpsetusajast on möödunud.
- Kui praad on valmis, peaks see väljalülitatud suletud ahjus seisma veel 10 minutit. Nii jaotub lihamahl ühtlasemalt.

Nõuandeid liha küpsetamiseks

Kuidas teha kindlaks, kas praad on valmis.

Kasutage lihatermomeetrit (saadaval kodumasinat kauplustes) või tehke "lusikaproov". Vajutage lusikas vastu praadi. Kui liha jääb lusika all kõvaks, siis on see valmis. Kui see annab järele, läheb veel natuke aega.

Praad on liiga tume ja kohati kõrbenud. Kontrollige tasandit ja temperatuuri.

Praad näeb hea välja, aga kaste on kõrbenud. Valige järgmisel korral väiksem nõu või lisage rohkem vedelikku!

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

Teie jaoks meie köögistuudios testitud.

Siit leiate valiku roogadest ja nende jaoks sobivatest seadistustest. Näitame Teile, milline kuumusviis, temperatuur ja tasand on konkreetse roa valmistamiseks sobivaimad.

Märkused

- Tabelites olevad ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.

- Suurte lihatükkide küpsetamisel võib moodustuda rohkelt auru ja ahju uksele võib koguneda kondensaadniiskust. See on normaalne nähtus, mis ei avalda mõju seadme tööle. Pärast küpsetamise lõppu pühkige ahju uks ja vaateaken lapiga kuivaks.
- Restil küpsetamise korral lükake tasandile 1 lisaks emailitud küpsetusplaat, mis kogub kokku rasva.

Soovitusi grillimiseks

- Võtke võimalikult ühesuguse paksusega grillitavad tükid. Lihalõigud peavad olema vähemalt 2 kuni 3 cm paksused. Nii pruunistuvad need ühtlaselt ja jäävad mõnusalt mahlased.
- Asetage grillitavad palad resti keskele. Valage emailitud küpsetusplaadile pisut vett ja asetage see rasva kokkukogumiseks alumisele tasandile. Ärge kunagi asetage seda ahju põhja.
- Pintseldage grillitavatele paladele enne restile ja ahju asetamist pisut õli.
- Õhukestel grillitavatel toiduainetel keerake teine pool, kui pool grillimisajast on möödunud, ja paksemaid toiduaineid keerake grillimise ajal mitu korda. Seejuures kasutage grillimistange, nii ei torka te lihasse auku ja lihamahl ei voola välja.
- Tumedam liha, näiteks lamba- ja veiseliha pruunistub kiiremini ja paremini kui heledam sea- ja vasikalih.

- Kasutage tarnekomplektis sisalduvaid tarvikuid. Lisatarvikud on saadaval müügiesindustes ja kodumasinat kauplustes. Enne kasutamist võtke tarvikud ja nõud, mida Te ei vaja, ahjust välja.
- Kasutage kuumade tarvikute või nõude ahjust võtmisel alati pajalappe.

Kõik andmed käivad eelsoojendatud ahju kohta.

Roog	Kaal (kg)	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Lasanje	3-4	1		200-230	50-60
Nuudlivorm	2	1		220-230	40-45
Vasikapraad	1,5	2		180-190	70-80
Seapraad	1	2		180-190	50-60
Jänesepraad	1,5	2		180-190	70-80
Grillkana	1	2		180-190	50-60
Grillkana	2	2		180-190	80-90
Prævorst	1	3		max	7-9 üks külg 5-6 teine külg
Seakarbonaad	2	4		max	12-15 üks külg 5-7 teine külg
Värske kala	1,5	2		160-170	50-60
Värske pitsa	3	1		max	9-11
Leib	2	2		190-200	40-50
Biskviitkook	1	2		150-160	50-60
Marmelaadikoogike	1	2		160-170	40-50
Sai	1	2		160-170	25-30

Svarbūs saugos nurodymai	14	Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas.....	21
Galimos gedimų priežastys.....	15	Kabinamųjų grotelių iškabinimas ir įkabinimas.....	21
Jūsų naujasis prietaisas	16	Gedimas. Ką daryti?	22
Function selector (Funkcijų pasirinkimo rankenėlė)	16	Orkaitės lemputės keitimas	22
Temperatūros selektorius.....	16	Klientų aptarnavimo skyrius	22
Elektroninis laikrodis	16	E ir FD numeriai	22
Priedai	17	Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką	23
Prieš naudojant pirmą kartą	17	Energijos taupymas	23
Laiko nustatymas	17	Ekologiškas utilizavimas.....	23
Orkaitės kaitinimas	17	Akrilamidas maisto produktuose	23
Priedų valymas	17	Naudojimo patarimai	23
Orkaitės valdymas	18	Kepimas.....	23
Orkaitės įjungimas.....	18	Kepimas įprastu ir grilio režimu	24
Elektroninio laikrodžio valdymas.....	18	Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	25
Automatinės laiko funkcijos nustatymas	18		
Nustatytos reikšmės rodymas ir keitimas	19		
Priežiūra ir valymas	19		
Valymo priemonės.....	19		
Katalizinė kameros danga.....	20		
Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas	20		

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: www.siemens-home.com ir interneto parduotuvėje: www.siemens-eshop.com

Svarbūs saugos nurodymai

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Tik tada galėsite saugiai ir tinkamai naudotis prietaisu. Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukciją, kad galėtumėte vėliau pasinaudoti arba perduoti naujam savininkui.

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

Tik įgaliotasis specialistas gali prietaisą prijungti be kištuko. Dėl netinkamo prijungimo atsiradusiai žalai garantija nesuteikiama.

Šis prietaisas naudojamas tik buityje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpoje.

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Priedą į orkaitę visada įstumkite tinkama puse. *Žr. priedo aprašymą* naudojimo instrukcijoje.

Gaisro pavojus!

- Orkaitėje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite orkaitėje degių daiktų. Niekada neatidarykite prietaiso durelių, jei jame atsirado dūmų. Prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Atidarant prietaiso dureles susidaro oro trauka. Kepimo popierius gali liesti kaitinimo elementus ir užsidegti. Įkaitindami niekada nedėkite kepimo popieriaus nepritvirtinę prie priedų. Kepimo popierių visada prispauskite indu arba kepimo forma. Tik reikalingame plote patieskite kepimo popierių. Kepimo popierius neturi išsikišti už priedų kraštų.

Pavojus nusideginti!

- Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.
- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.
- Karštoje orkaitėje gali užsidegti alkoholio garai. Patiekalų niekada neruoškite naudodami didelį kiekį stiprių alkoholinių gėrimų. Naudokite tik mažus stiprių gėrimų kiekius. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

Pavojus nusideginti!

- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.
- Atidarius prietaiso dureles gali išsiveržti karšti garai. Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Saugokite vaikus.
- Dėl vandens karštoje orkaitėje gali susidaryti karšti vandens garai. Į karštą orkaitę niekada nepilkite vandens.

Pavojus susižaloti!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižų valymo priemonių.

Elektros šoko pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontakte yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

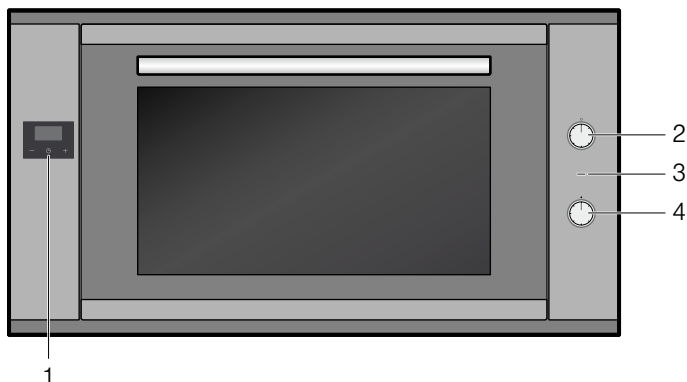
Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgni maisto produktai: uždarytoje orkaitėje ilgai nelaikykite drėgnų maisto produktų. Galite sugadinti emalį.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų per daug į kepimo padėklą. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.
- Atvėsinimas atidarius prietaiso dureles: orkaitę palikite atvėsti neatidarę durelių. Net jei prietaiso durelės atidarytos tik šiek tiek, po tam tikro laiko šalia esančių baldų priekinės dalys gali būti pažeistos.
- Labai nešvarūs durelių sandarikliai: jei durelių sandarikliai labai nešvarūs, prietaiso durelės eksploatuojant gali tinkamai neužsidaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Durelių sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

Jūsų naujasis prietaisas

Susipažinkite su savo naujuoju prietaisu. Čia rasite informacijos apie valdymo skydelį, orkaitę, kaitinimo būdus ir priedus.



Paiškinimas

- | | |
|---|--|
| 1 | Elektroninis laikrodis |
| 2 | Function selector (Funkcijų pasirinkimo rankenėlė) |
| 3 | Indikatoriaus lemputė |
| 4 | Temperatūros selektorius |

Function selector (Funkcijų pasirinkimo rankenėlė)

Funkcijų pasirinkimo rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.

Padėtis	Paskirtis
<input type="radio"/> Nulinė padėtis	Orkaitė išjungta.
<input type="checkbox"/> Viršutinis / apatinis kaitinimas	Pyragams, apkepams ir liesiems kepsniams. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
<input type="checkbox"/> Karšto oro srautas	Pyragams ir kepiniams kepti viename arba dviejuose lygiuose. Galinėje sienelėje esantis ventiliatorius kameros viduje tolygiai paskirsto apvalaus kaitinimo elemento šilumą.
<input type="checkbox"/> Ekonomiškasis karšto oro režimas*	Pyragams ir kepiniams kepti viename arba dviejuose lygiuose. Galinėje sienelėje esantis ventiliatorius kameros viduje tolygiai paskirsto apvalaus kaitinimo elemento šilumą. Ijungus šį kaitinimo būdą orkaitės apšvietimas lieka išjungtas.
<input type="checkbox"/> Recirkuliacija	Pyragams, kepiniams ir šviežiai picai kepti viename arba dviejuose lygiuose. Ventiliatorius kameroje tolygiai paskirsto kaitinimo elementų skleidžiamą šilumą.
<input type="checkbox"/> Picos kepimo režimas	Greitas užšaldytų maisto produktų, pvz., picos, gruzdintų bulvyčių arba štrudelio, ruošimas prieš tai neįkaitinus. Kaista apatinis ir žiedinis kaitinimo elementas galinėje sienelėje.
<input type="checkbox"/> Oro cirkuliacijos griliui	Mėsos, paukštienos ir nepjaustytos žuvies kepimas. Grilio kaitinimo elementai ir ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventiliatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.

* Kaitinimo būdas, pagal kurį, remiantis standartu EN 50304, buvo nustatyta energijos efektyvumo klasė.

Padėtis	Paskirtis
<input type="checkbox"/> Didelis grilis	Skirta didkepsniams, dešrelėms, skrebučiams ir žuvies gabalėliams kepti griliu. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
<input type="checkbox"/> Mažas grilis	Mažiems didkepsniams, dešrelėms, skrebučiams ir žuvies gabalėliams kepti griliu. Įkaista vidurinė grilio kaitinimo elemento dalis.
<input type="checkbox"/> Apatinis kaitinimas	Skirta patiekalams paruošti iki galo. Kaitinama tik iš apačios.
<input type="checkbox"/> Apšvietimas	Orkaitės apšvietimas įjungtas.

* Kaitinimo būdas, pagal kurį, remiantis standartu EN 50304, buvo nustatyta energijos efektyvumo klasė.

Pastaba: Nustatant kaitinimo būdą kameroje užsidega orkaitės lemputė.

Pastaba: Įjungus kaitinimo būdą „Ekonomiškasis karšto oro režimas“ orkaitės apšvietimas lieka išjungtas.

Temperatūros selektorius

Temperatūros selektoriumi galima nustatyti temperatūrą arba grilio režimą.

Padėtis	Reikšmė
<input type="radio"/> Nulinė padėtis	Orkaitė nekaista.
50-250	Temperatūros diapazonas

Indikatoriaus lemputė šviečia, kai orkaitė kaista. Kaitinimo pauzių metu ji užgesa.

Elektroninis laikrodis

Savo orkaitę galite valdyti elektroniniu laikrodžiu. Galite parinkti, pvz., laiką, kada orkaitė turi įsijungti arba kada automatinė laiko funkcija turi išjungti kepimo ar troškimo procesą. Elektroninį laikrodį galite naudoti ir kaip laikmatį.

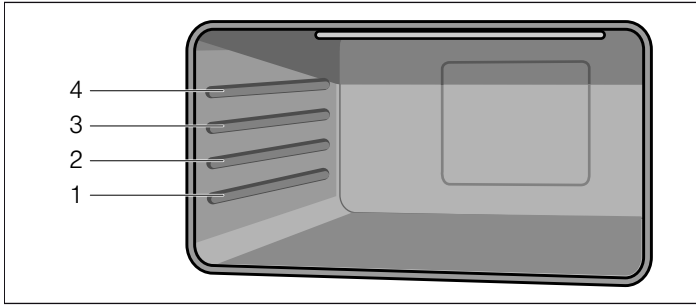


Elektroninio laikrodžio funkcijų mygtukai

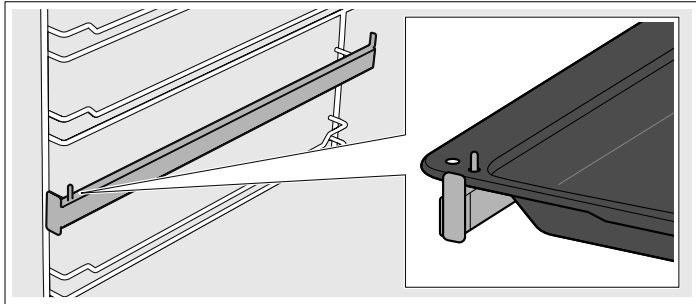
Simbolis	Reikšmė	Paskirtis
	Elektroninis laikrodis	Trukmės arba laiko nustatymas
-	Minus	Trukmės arba laiko trumpinimas
+	Plius	Trukmės arba laiko ilginiimas

Priedai

Papildomą įrangą galima įstatyti į 4 skirtingus kameros lygius. Visada įstumkite iki galo, kad priedas neliestų durelių stiklo. Atkreipkite dėmesį, kad priedus į kamerą visada įstumtumėte tinkamai.



Naudodami ištraukiamuosius bėgelius galite iki galo ištraukti priedą.



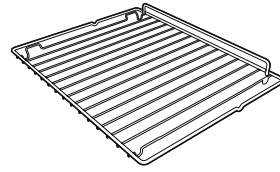
Priedus galite ištraukti iki dviejų trečdalių ir jie neapvirs. Taip galima lengvai išimti patiekalus.

Kai priedai yra karšti, jie gali deformuotis. Kai tik jie atvėsta, deformacija išnyksta ir tai neturi įtakos veikimui.

Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnybose, specializuotose parduotuvėse arba internetu.

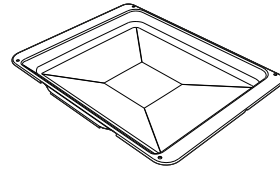
Priedai

Aprašymas



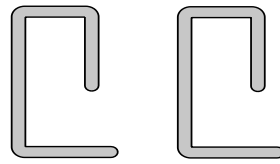
Kepimo grotelės

Indams, pyragų formoms, kepsniams, griliu kepamiems gabalėliams, šaldytiems pusgaminiams.



Emaliuotas kepimo padėklas

Sultingiems pyragaičiams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Galima naudoti ir kaip indą, į kurį kepat subėga riebalai.



Apsauginiai kaiščiai

Lankstams užfiksuoti.

Prieš naudojant pirmą kartą

Čia sužinosite, ką reikėtų daryti, kai maistą prietaise ruošiate gaminti pirmą kartą. Prieš pradėdami naudoti perskaitykite skyrių *Saugos nurodymai*.

Išimkite prietaisą iš pakuotės ir ją tinkamai utilizuokite.

Laiko nustatymas

Prijungus prietaisą prie elektros tinklo arba nutrūkus maitinimui indikatoriuje blyksni trys nuliai ir simbolis „A“.

1. Mygtuką spauskite tol, kol indikatoriuje pradės blyksėti taškas.

2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite esamą paros laiką.

Po 7 sekundžių nustatytas laikas bus patvirtintas.

Pastaba: Norėdami keisti nustatytą paros laiką, spauskite mygtukus „+“ ir „-“, kol indikatoriuje pradės blyksėti taškas. Po to mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite esamą paros laiką.

Orkaitės kaitinimas

Orkaitės valymas

1. Išimkite priedus ir kabinamąsias grotelės iš kameros.
2. Išimkite iš kameros pakuotės likučius, pvz., stiroporo rutuliukus.
3. Ant kai kurių dalių užklijuota apsaugos nuo subraižymo plėvelė. Nuimkite apsaugos nuo subraižymo plėvelę.
4. Nuvalykite prietaiso išorę minkšta, drėgna servetėle.
5. Išvalykite kamerą karštu šarmo tirpalu.

Orkaitės įkaitinimas

Kad išnyktų pirmą kartą įjungus pasklindantis kvapas, iš pradžių įkaitinkite tuščią uždarytą orkaitę.

1. Funkcijų parinkties rankenėlę nustatykite ties darbo režimu „Viršutinis / apatinis kaitinimas“.
2. Temperatūros parinkties rankenėlę nustatykite aukščiausią temperatūrą.
3. Po 40 minučių išjunkite orkaitę.

Papildomas orkaitės valymas

1. Išvalykite kamerą karštu šarmo tirpalu.
2. Įmontuokite kabinamąsias grotelės.

Priedų valymas

Prieš naudodami priedus, kruopščiai juos išvalykite šiltu šarmo tirpalu ir minkšta šluoste.

Orkaitės valdymas

Ileidžiamieji valdymo elementai

Funkcijų ir temperatūros parinkties rankenėles galima įleisti. Norėdami užfiksuoti ir atfiksuoti, spauskite atitinkamą valdymo elementą.

Orkaitės įjungimas

1. Funkcijų pasirinkimo priemone nustatykite kaitinimo būdą.
2. Temperatūros parinkties rankenėle nustatykite temperatūrą.

Orkaitė pradeda kaisti.

Orkaitės išjungimas

Funkcijų ir temperatūros parinkties rankenėles nustatykite į nulinę padėtį.

Nuostatų keitimas

Bet kuriuo metu galite keisti kaitinimo būdą ir temperatūrą arba grilio pakopą atitinkamu pasirinkimo jungikliu.

Įkaitinimas

Norėdami kuo greičiau įkaitinti orkaitę, įjunkite kaitinimo būdą „Recirkuliacija“. Kai pasiekiamą nustatyta temperatūra (užgęsta indikatorius lemputė), nustatykite norimą kaitinimo būdą.


Elektroninio laikrodžio valdymas

Indikatoriuje šalia paros laiko ir likusio laiko gali būti rodomi šie simboliai:

Simbolis	Reikšmė
•	Taškas tarp valandų ir minučių rodmenis. Blyksi, kai galima nustatyti paros laiką.
⏰	Trumpalaikis laikmatis Rodomos laikmačio eksploatavimo būsenos.
A	Automatinis režimas Rodomos automatinio režimo eksploatavimo būsenos.
🔔	Parengtis naudoti Kai rodomas šis ženklas, orkaitė yra parengta naudoti.

Laiko nustatymas



Prijungus prietaisą prie elektros tinklo arba nutrūkus maitinimui indikatoriuje blyksi trys nuliai ir simbolis „A“.

1. Mygtuką  spauskite tol, kol indikatoriuje pradės blyksėti taškas.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite esamą paros laiką.
Po 7 sekundžių nustatytas laikas bus patvirtintas.




Pastaba: Norėdami keisti nustatytą paros laiką, spauskite mygtukus „+“ ir „-“, kol indikatoriuje pradės blyksėti taškas. Po to mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite esamą paros laiką.

Laikmačio nustatymas



Laikmatis neturi jokios įtakos orkaitės veikimui. Laikmačio veikimo trukmę galima nustatyti nuo 1 minutės iki 23 valandų ir 59 minučių.

1. Mygtuką  spauskite tol, kol indikatoriuje pradės blyksėti simbolis  ir pasirodys 3 nuliai.
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite norimą trukmę.
Pasibaigus laikui, pasigirsta garsinis signalas.

Pastabos

- Norėdami pakeisti likusį veikimo laiką, mygtuką  spauskite tol, kol indikatoriuje pradės blyksėti simbolis . Po to mygtukais „+“ ir „-“ pakeiskite likusį veikimo laiką.
- Norėdami ištrinti nuostatą, mygtuką  spauskite tol, kol indikatoriuje pradės blyksėti simbolis. Po to kartu spauskite mygtukus „+“ ir „-“.


Garsinio signalo išjungimas

Mygtuką  spaudinėkite tol, kol užges simbolis .

Po septynių minučių signalas išsijungs automatiškai.

Signalų keitimas




Galima rinktis vieną iš 3 signalų.

1. Kartu spauskite mygtukus „+“ ir „-“.
2. Spustelėkite mygtuką .
Indikacijų lauke rodomas esamas signalas, pvz., „ton.1“ (1 signalas).
3. Norėdami parinkti kitą signalą, spauskite mygtuką „-“.

Automatinės laiko funkcijos nustatymas



Naudojant elektroninį laikrodį orkaitė gali išsijungti arba įsijungti ir išsijungti automatiškai.

Automatinis išjungimas

1. Mygtuką  spauskite tol, kol indikatoriuje pradės blyksėti simbolis  ir pasirodys 3 nuliai.
2. Dar kartą paspauskite funkcijos mygtuką , kad indikacijų lauke pradėtų pakaitomis blyksėti „dur“ ir „0.00“ bei simbolis „A“.
3. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite eksploatavimo trukmę.
Galima nustatyti eksploatavimo trukmę nuo 1 minutės iki 10 valandų.
4. Nustatykite norimą kaitinimo būdą ir temperatūrą.
Orkaitė įsijungia, indikacijų lauke pasirodo simbolis **A** ir esamas paros laikas.





Eksploatavimo trukmė pasibaigė


Pasigirsta garsinis signalas, indikacijų lauke užgęsta simbolis  ir pradeda blyksėti simbolis **A**.

1. Išjunkite temperatūros ir funkcijų parinkties rankenėle.
2. Mygtuką  spaudinėkite tol, kol pasirodys simbolis .
Vėl perjungiamas orkaitės rankinis režimas.

Automatinis įjungimas ir išjungimas



Mėsa ar kepiniai pradedami kepti vėliau, Jūsų parinktu laiku ir kepa nustatytą laiką.

1. Mygtuką  spauskite tol, kol indikatoriuje pradės blyksėti simbolis  ir pasirodys 3 nuliai.
2. Dar kartą paspauskite funkcijos mygtuką , kad indikacijų lauke pradėtų pakaitomis blyksėti „dur“ ir „0.00“ bei simbolis „A“.
Esamas paros laikas yra, pvz., 17:30 val.
3. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite eksploatavimo trukmę (pvz., 1 valandą).
Galima nustatyti eksploatavimo trukmę nuo 1 minutės iki 10 valandų.
4. Funkcijų mygtuką  paspauskite dar kartą, kad indikacijų lauke pradėtų pakaitomis blyksėti „End“ (Pabaiga) ir išjungimo laikas „18:30“ (esamas paros laikas ir nustatyta eksploatavimo trukmė).

5. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite išjungimo laiką (pvz., 19:30 val.).
Galima nustatyti išjungimo laiką iki 23 valandų ir 59 minučių.
6. Nustatykite norimą kaitinimo būdą ir temperatūrą.
Indikacijų lauke užgessta simbolis .
Šiame pavyzdyje orkaitė įsijungia 18:30 val. ir vėl išsijungia 19:30 val.

Eksplotavimo trukmė pasibaigė



Pasigirsta garsinis signalas, indikacijų lauke užgessta simbolis  ir pradeda blyksėti simbolis **A**.

1. Išjunkite temperatūros ir funkcijų parinkties rankenėlę.
2. Mygtuką  spaudinėkite tol, kol pasirodys simbolis .
Vėl perjungiamas orkaitės rankinis režimas.

Nustatytos reikšmės rodymas ir keitimas





Indikacijų lauke galima bet kada peržiūrėti ir pakeisti nustatytas reikšmes ir skirtingiems darbo režimams naudojamo elektroninio laikrodžio likusį veikimo laiką.

Laikmačio likusio veikimo laiko rodymas

Mygtuką  spauskite tol, kol indikatoriuje pradės blyksėti simbolis .

Indikatoriuje pasirodys likęs veikimo laikas, kurį galėsite keisti mygtukais „+“ ir „-“.

Eksplotavimo trukmės ir išjungimo laiko rodymas ir keitimas

1. Mygtuką  spauskite tol, kol indikacijų lauke pradės blyksėti simbolis .
2. Dar kartą paspauskite mygtuką , kad indikacijų lauke pradėtų pakaitomis blyksėti „dur“, likusi eksploatavimo trukmė ir simbolis **A**.
Mygtukais „+“ ir „-“ galite pakeisti eksploatavimo trukmę.
Kartu spausdami mygtukus „+“ ir „-“ išjungsitė automatinę laiko funkciją.
3. Dar kartą paspauskite mygtuką , kad indikacijų lauke pradėtų pakaitomis blyksėti „End“ (Pabaiga) ir nustatytas išjungimo laikas.
Mygtukais „+“ ir „-“ galite pakeisti išjungimo laiką. Kartu spausdami mygtukus „+“ ir „-“ išjungsitė automatinę laiko funkciją.

Priežiūra ir valymas

Jei orkaitę nuolat prižiūrėsite ir valysite, ji ilgai išliks graži ir tinkamai veiks. Mes Jums paaiškinsime, kaip tinkamai rūpintis ir valyti orkaitę.

Pastabos

- Nedideli spalvų skirtumai orkaitės priekyje pastebimi dėl skirtingų medžiagų, tokių kaip stiklas, plastikas arba metalas.
- Šešėliai ant durelių stiklo, atrodantys kaip svilėsiai, yra orkaitės lemputės šviesos atspindys.
- Dėl aukštos temperatūros emalis gali paruduoti. Todėl gali atsirasti nežymių spalvos skirtumų. Tai įprasta ir neturi nė menkiausios įtakos orkaitės funkcijoms. Plonų padėklų briaunų negalima iki galo padengti emaliu. Todėl jie gali būti šiurkštūs. Apsaugai nuo korozijos tai neturi reikšmės.

Elektros smūgio pavojus!

Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.

Pavojus nusideginti!

Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.

Valymo priemonės

Kad skirtingi paviršiai nebūtų pažeisti dėl netinkamų valymo priemonių, atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus duomenis.

Nenaudokite

- aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių,
- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio,
- šveistukų ir valomųjų kempinių,
- aukštu slėgiu arba garais valančių įrenginių.

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

Sritis	Valymo priemonės
Prietaiso išorė	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausin- kite minkšta servetėle. Nenaudokite sti- klo valiklio arba grandiklio.
Nerūdijantysis plie- nas	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle ir nusausin- kite minkšta servetėle. Nedelsdami paša- linkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasi- dėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba spe- cializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų nerūdijančia- jam plienui, tinkančių šiltemis paviršiams valyti. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Aliuminis ir plasti- kas	Stiklų valiklis: valykite minkšta servetėle,
Emaliuoti paviršiai (lygūs paviršiai)	Kad būtų lengviau valyti, galite įjungti prietaiso apšvietimą ir, jei reikia, išimti dureles. Plaukite įprastu plovikliu arba vandenyje su actu pamirkyta minkšta šluoste ar langams skirta servetėle; nusausininkite minkšta šluoste. Pridėgu- sius maisto likučius atmirkykite drėgna šluoste ir plovikliu. Jei paviršiai labai nešvarūs, rekomenduojame naudoti orkaitės valyti skirtą gelį. Juo galima tepti nešvarias vietas. Baigę plauti orkaitę palikite atidarytą, kad išdžiūtų.
Savaime išsivalan- tys paviršiai (nely- gūs paviršiai)	Laikykitės nurodymų, pateiktų skyriuje „Savaime išsivalantys paviršiai“.
Durelių stiklai	Stiklų valiklis: valykite minkšta servetėle, nenaudokite stiklo grandiklių.

Sritis	Valymo priemonės
Orkaitės lemputės stiklinis dangtelis	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle.
Tarpiklis Nenuimkite!	Karštas šarmas: nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite.
Rėmai	Karštas šarmas: sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu.
Priedai	Karštas šarmas: sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetėliu.

Katalizinė kameros danga

Katalizinė kameros danga padengta savaime nusivalančiu emaliu.

Veikiant orkaitei paviršiai išsivalo automatiškai. Tačiau didelės riebalų dėmės nusivalo tik daug kartų panaudojus orkaitę.

Savaime išsivalantys paviršiai

Šoninės sienelės padengtos katalizine danga. Šių paviršių niekada nevalykite orkaitės valikliu. Patamsėjęs emalis neturi jokios įtakos savaiminio išsivalymo kokybei.

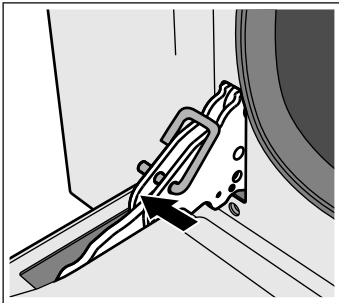
Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

Durelių stiklų išmontavimas

1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Abu lankstus kairėje ir dešinėje pusėje užfiksuokite apsauginiu kaiščiu.

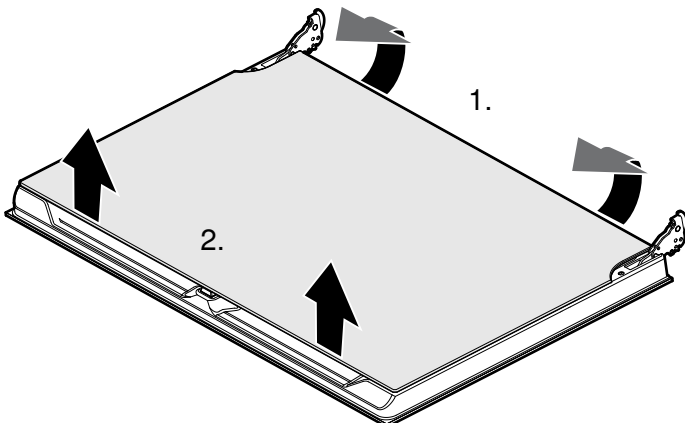
Pastaba: Apsauginiai kaiščiai turi būti visiškai įstumti į lankstams skirtas angas.



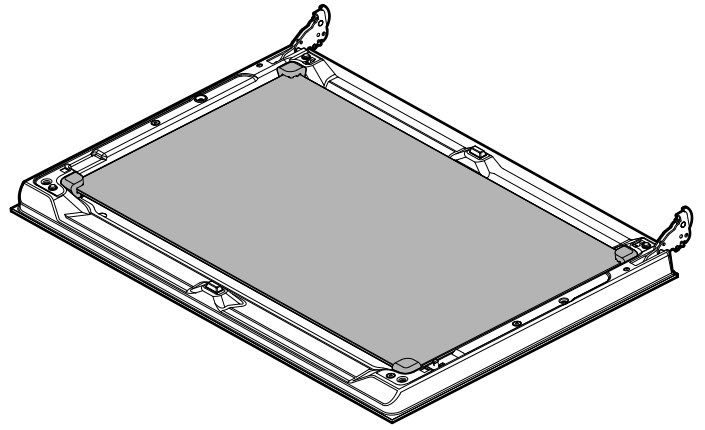
3. Šiek tiek pakelkite apatinę vidinio stiklo dalį, kol laikikliuose atsilaisvins tvirtinimo kaiščiai (1).
4. Atsargiai šiek tiek pakelkite viršutinę vidinio stiklo dalį, kol laikikliuose atsilaisvins tvirtinimo kaiščiai (2).

Dėmesio!

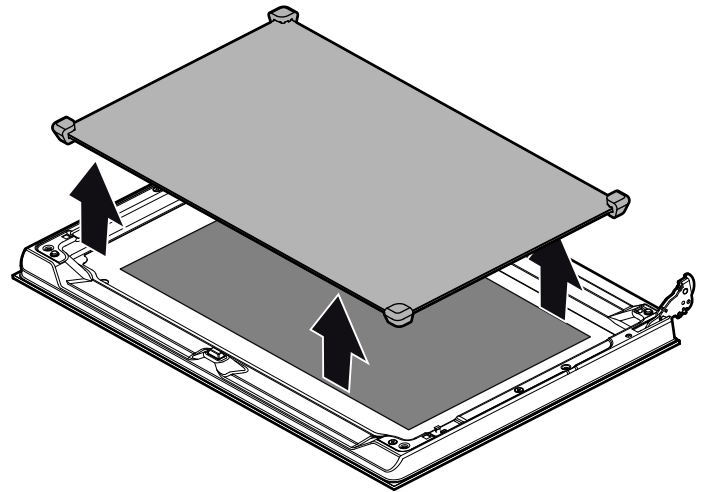
Keliant vidinį stiklą, vidurinis stiklas gali būti prilipęs prie vidinio stiklo. Įsitinkinkite, kad vidurinis stiklas nenukris.



5. Išimkite vidinį stiklą.
6. Išimkite vidurinį stiklą.



Pastaba: Vidinis stiklas nepritvirtintas prispaudimo kaiščiais; esamoje padėtyje jį laiko guminės atramos.



Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

⚠ Pavojus susižaloti!

Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.

Durelių stiklų sumontavimas

1. Vėl įstatykite vidurinį stiklą.

Pastaba: Patikrinkite, ar stiklas tinkamoje padėtyje. Visos guminės atramos turi lygiai priglusti prie išorinio stiklo.

2. Vėl įstatykite vidinį stiklą.

Pastaba: Visi keturi tvirtinimo kaiščiai turi užsikisoti jiems skirtuose laikikliuose.

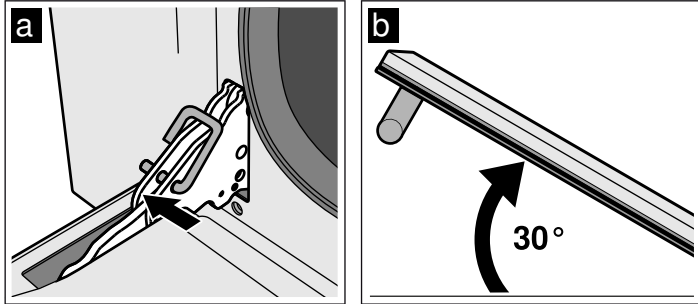
3. Išimkite apsauginius kaiščius ir uždarykite orkaitės dureles.

Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas

Kad būtų lengviau išvalyti smarkiai nuteptas dureles, jas galima iškabinti. Tačiau įprastai valant jų iškabinti nereikia.

Prietaiso durelių iškabinimas

1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Abu lankstus kairėje ir dešinėje pusėje užfiksuokite apsauginiu kaiščiu (a).
Pastaba: Apsauginiai kaiščiai turi būti visiškai įstumti į lankstams skirtas angas.
3. Abiem rankomis suimkite orkaitės dureles už šonų ir orkaitės dureles uždarykite maždaug 30° kampu (b).



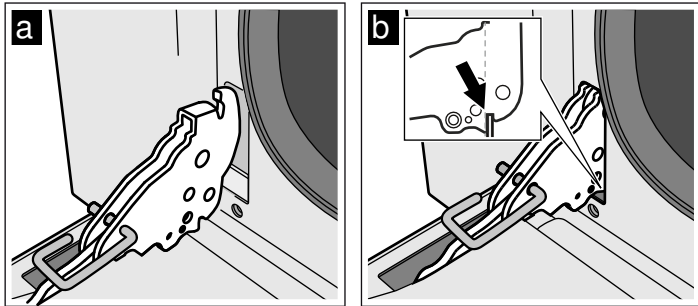
4. Truputį kilstelėkite orkaitės dureles ir jas ištraukite.

Pastaba: Neuždarykite orkaitės durelių iki galo. Gali būti sulenkšti lankstai ir pažeistas emalis.

Prietaiso durelių įkabinimas

1. Orkaitės dureles abiem rankomis suimkite už šonų.
2. Lankstus stumkite į orkaitėje esančias angas (a).

Pastaba: Lankstų apačioje esanti įranta turi užsifiksuoti orkaitės rėme (b).



3. Nuleiskite dureles žemyn.
4. Išimkite apsauginius kaiščius.

⚠ Pavojus susižeisti!

Jei netyčia iškristų orkaitės durelės arba lankstas užsidarytų, neikiškite pirštų į lankstą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

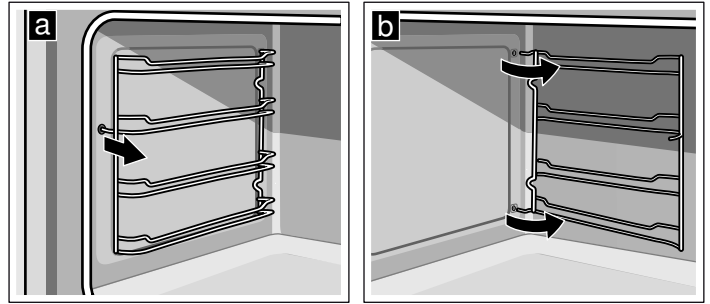
Kabinamųjų grotelių iškabinimas ir įkabinimas

Kad būtų patogiau valyti, kabinamąsias grotelas galite iškabinti.

Kabinamųjų grotelių iškabinimas

Kabinamosios grotelės tvirtinamos trijuose kameros šoninių sienelių taškuose.

1. Kabinamąsias grotelas suimkite už priekio ir traukite iki kameros vidurio.
Kabinamųjų grotelių priekinis kabliukas atsilaisvina iš angos.
2. Toliau lenkite kabinamąsias grotelas ir ištraukite jas iš šoninės sienelės galinių angų.
3. Prilaikykite kameros katalizinę dangą.
4. Išimkite kabinamąsias grotelas iš kameros.



Kabinamųjų grotelių įkabinimas

1. Prilaikykite kameros katalizinę dangą.
2. Kabinamųjų grotelių kabliukus įkabinkite į šoninėje sienelėje esančias galines angas.
3. Kabinamųjų grotelių priekinį kabliuką įspauskite į angą.

Gedimas. Ką daryti?

Prietaiso veiklos sutrikimo priežastis dažnai būna paprasta smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į šiuos nurodymus.

Triktis	Galima priežastis	Pastabos / pagalba
Prietaisas neveikia.	Sugedo saugiklis.	Patikrinkite skirstomojoje saugiklių dėžutėje, ar tvarkingi viryklės saugikliai.
	Nutrūko srovės tiekimas.	Patikrinkite, ar virtuvės lemputė veikia.
Nepavyksta išjungti orkaitės.	Sugedo elektromechanika.	Išjunkite saugiklį. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
Mirksi paros laiko indikatorius.	Dingo elektra	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Orkaitė nekaista.	Sugedo saugiklis.	Patikrinkite arba pakeiskite saugiklį.
	Nenustatytas funkcijų pasirinkimo jungiklis.	Nustatykite funkcijų pasirinkimo jungiklį.
Suskilo durelių stiklas.		Išjunkite prietaisą. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
Vaisių sulčių arba kiaušinio baltymo dėmės ant emaliuotų paviršių.	Sultingas pyragas arba vaisių sultys.	Nedideli emalio pakitimai, nepašalinami.

⚠ Elektros šoko pavojus!

Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas.

Jei Jūsų prietaiso remontas atliekamas netinkamai, Jums gali kilti didelis pavojus.

Klientų aptarnavimo skyrius

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo skyriaus darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad nereikėtų be reikalo į namus važiuoti technikui.

E ir FD numeriai

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti, paskambinę nurodykite gaminio (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.). Specifikacijų lentelę su numeriais rasite atidarę orkaitės dureles, kameros apatinėje pusėje. Kad prirėkūis netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį galite įrašyti čia.

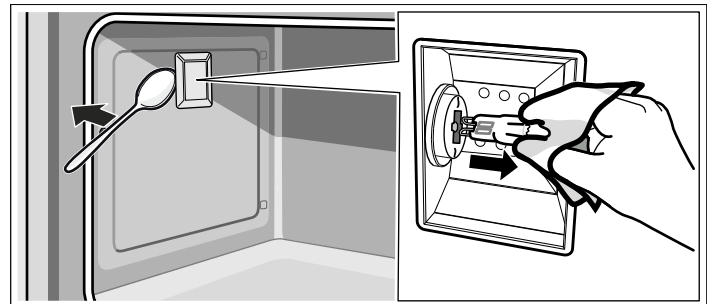
Orkaitės lemputės keitimas

Jei sugedo orkaitės lemputė, ją reikia pakeisti. Karščiui atsparių atsarginių lemputių įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Nurodykite savo prietaiso E ir FD numerius. Nenaudokite jokių kitokių lemputių.

⚠ Elektros smūgio pavojus!

Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontaktuose yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.

1. Palaukite, kol kamera atvės.
2. Atidarykite prietaiso dureles.
3. Tam, kad nepažeistumėte kameros, į ją įdėkite indų šluostę.
4. Išimkite kabinamąsias groteles.
5. Nuimkite stiklinį dangtelį. Tam stiklinį dangtelį ranka atidarykite į priekį. Jei stiklinis dangtelis nusiima sunkiai, naudokite šaukštelį.
6. Ištraukite orkaitės lemputę.



7. Orkaitės lemputę pakeiskite tokio pat tipo lempute:

Įtampa: 230 V

Galia: 40 W

Lizdas: G9

Atsparumas temperatūrai: 300 °C

8. Vėl uždėkite orkaitės lemputės stiklinį dangtelį.
9. Įmontuokite kabinamąsias groteles.
10. Vėl išimkite indų šluostę.
11. Vėl įjunkite saugiklį.
12. Patikrinkite, ar veikia orkaitės apšvietimas.

E Nr.

FD Nr.

Klientų aptarnavimo tarnyba



Atkreipkite dėmesį, kad netinkamai valdant klientų aptarnavimo tarnybos techniko vizitas bus mokamas ir garantiniu laikotarpiu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašė.

Patikėkite gamintojo kompetencija. Būsime tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.

Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką

Čia pateikiami patarimai, kaip kepat galima tausoti energiją ir tinkamai pašalinti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas

- Orkaitę įkaitinkite tik tuomet, kai tai nurodyta recepte.
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.
- Troškindami, kepdami mėsą ir pyragus orkaitės dureles darinėkite kuo rečiau.
- Kelis pyragus geriausia kepti vieną po kito. Orkaitė dar būna šilta. Taip sutrumpėja antro pyrago kepimo trukmė. Jūs taip pat galite įstumti 2 stačiakampes formas vieną šalia kitos.
- Jei patiekalą ruošiate ilgiau, likus maždaug 10 minučių iki pabaigos išjunkite orkaitę ir baikite kepti naudodami likusią šilumą.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrosios direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Akrilamidas maisto produktuose

Akrilamidas pirmiausia susidaro dideliame karštyje ruošiant grūdinius ir bulvių patiekalus, pavyzdžiui, bulvių traškučius, gruzdintas bulvytes, skrudinimo duoną, bandeles, duoną arba mažus kepinus (keksus, meduolius, trapius sausainius).

Patarimai, kaip ruošti patiekalus, kad nesusidarytų akrilamido

Bendroji informacija	<ul style="list-style-type: none">■ Ruošimo laikas turi būti kuo trumpesnis.■ Patiekalas turi būti aukso geltonumo, o ne tamsiai rudas.■ Dideliuose, storuose gabaluose yra mažiau akrilamido.
Kepimas	Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu maks. 200 °C. 3D karšto oro srauto arba karšto oro srauto režimu maks. 180 °C.
Sausainiai	Viršutinio / apatinio kaitinimo režimu maks. 190 °C. 3D karšto oro srauto arba karšto oro srauto režimu maks. 170 °C. Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.
Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės	Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padėklo. Ant padėklo kepkite bent 400 g, kad bulvytės nesudžiūtų.

Naudojimo patarimai

Čia pateikta daug patarimų apie indus ir maisto ruošimą.

Pastabos

- Naudokite tik pristatytus priedus. Papildomų specialių priedų įsigysite specializuotose parduotuvėse arba klientų aptarnavimo tarnyboje.
Prieš naudodami iš kameros išimkite nereikalingus priedus ir indus.
- Iš kameros imdami karštus priedus arba indus, visada naudokite puodkėlę.

Kepimo patarimai

Taip nustatysite, ar iškepė plaktos tešlos pyragas.	Iki recepte nurodyto kepimo laiko pabaigos likus maždaug 10 minučių, medinį pagaliuką įsmeikite į aukščiausią pyrago vietą. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, pyragas iškepęs.
Pyragas sukrito.	Kitą kartą pilkite mažiau skysčio arba nustatykite 10 laipsnių mažesnę orkaitės temperatūrą. Atsižvelkite į recepte nurodytą maišymo trukmę.
Pyragas iškilo viduryje, o kraštuose – ne.	Netepkite riebalais išardomosios formos krašto. Iškepusį pyragą atsargiai atlaisvinkite peiliu.
Pyrago viršus per tamsus.	Įstumkite lygiu žemiau, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir pyragą kepkite šiek tiek ilgiau.

Kepimas

Kepimo formos

- Geriausia naudoti šviesias kepimo formas ir kepimo padėklus.
- Kepimo formas visada dėkite ant kepimo grotelių vidurio.

Pyragas išėjo per sausas.	Iškepusį pyragą subadykite dantų krapštuku. Po to apšlakstykite jį sultimis arba alkoholiniu gėrimu. Kitą kartą pasirinkite 10 laipsnių aukštesnę temperatūrą ir kepkite trumpiau.
Duona arba pyragas (pvz., sūrio pyragas) gražiai atrodo, bet viduje yra tūsus (vandeningas, matyti neiškepusios juostos).	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir kepkite šiek tiek ilgiau parinkę žemesnę temperatūrą. Kepdami pyragus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba džiovintais vaisiais, tuomet dėkite viršutinį sluoksnį. Vadovaukitės receptu ir nurodyta kepimo trukme.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Parinkite šiek tiek žemesnę temperatūrą, tuomet kepinys keps tolygiau. Per daug išlindęs kepimo popierius gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada apkarpykite pagal padėklo aukštį.
Obuolių pyragas apačioje per šviesus.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą, jei turite, naudokite gilesnį universalųjį padėklą.
Kepami maži mielinės tešlos kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Taip pakaks vietos kepiniams iškilti ir apskrusti.
Kepant sultingą pyragą susidaro kondensatas.	Kepant gali išsiskirti vandens garų. Jie išeina pro dureles. Garai gali nusėsti ant valdymo skydelio arba šalia esančių baldų paviršių ir nulašėti kaip kondensatas. Tai lemia fizikiniai dėsniai.

Kepimas įprastu ir grilio režimu

Indas

Galite naudoti bet kokius karščiui atsparius indus. Indą visada statykite ant grotelių vidurio. Didelius kepsnius galite kepti ir emaliuotame kepimo padėkle.

Patarimai, kaip kepti kepsnius

- Esant žemesnei temperatūrai kepiniai tolygiai parus.
- Kepdami liesą mėsą įpilkite 2–3 valgomuosius šaukštus skysčio, o troškindami kepsnius įpilkite 8–10 valgomųjų šaukštų skysčio, atsižvelgdami į jų dydį.
- Kepdami antį ar žąsį, odą po sparnais subadykite, kad ištekėtų riebalai.
- Paukštiena bus traški ir apskrudusi, jei kepimo laiko pabaigoje ją patepsite sviestu, sūdytu vandeniu arba apelsinų sultimis.
- Praėjus pusei laiko mėsos gabaliukus apverskite.
- Kai kepsnys iškepa, jį reikia palikti išjungtoje ir uždarytoje orkaitėje dar 10 minučių. Tuomet geriau pasiskirstys kepsnio sultys.
- Kepant didesnius mėsos gabalėlius gali susidaryti daugiau garų ir aprasoti orkaitės durelės. Tai yra normalu ir neturi jokios įtakos veikimui. Baigę kepti mėsą nuvalykite orkaitės dureles ir stiklą servetėle.
- Kepdami ant grotelių į 1 lygį papildomai įstumkite emaliuotą kepimo padėklą, kad į jį subėgtų riebalai.

Patarimai, kaip kepti kepsnius

Kaip nustatyti, ar kepsnys jau iškepė.	Galite naudoti mėsos termometrą (jį galite įsigyti specializuotoje parduotuvėje) arba patikrinti šaukštu. Šaukštu paspauskite kepsnį. Jei jis yra tvirtas, vadinasi, iškepęs. Jei jis įdumba, vadinasi, reikia dar kurį laiką kepti.
Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi.	Patikrinkite įstūmimo lygį ir temperatūrą.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisvilo padažas.	Kitą kartą parinkite mažesnį kepimo indą ir įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas.	Kitą kartą parinkite didesnį kepimo indą ir naudokite mažiau skysčio.

Patarimai, kaip kepti griliu

- Griliu kepkite kuo vienodesnio dydžio gabalėlius. Jie turėtų būti mažiausiai 2–3 cm storio. Taip jie tolygiai apskrus ir išliks sultingi.
- Griliu kepamus gabalėlius dėkite ant grotelių per vidurį. Į emaliuotą kepimo padėklą įpilkite šiek tiek vandens ir įstumkite į žemiau esantį lygį, kad į jį subėgtų riebalai. Niekada nedėkite ant kameros dugno.
- Griliu kepamus gabalėlius patepkite aliejumi ir tik tuomet juos dėkite ant grotelių.
- Plonesnius griliu kepamus gabalėlius apverskite prabėgus pusei kepimo griliu laiko, o storesnius gabalėlius apverskite kelis kartus. Kepdami naudokite grilio žnyplės, tuomet mėsos nepradursite ir neišbėgs mėsos sultys, pvz., iš kepsnių.
- Tamsi mėsos rūšis, pavyzdžiui, ėriena ir jautiena, paruduoja greičiau ir labiau nei šviesi kiauliena ir veršiena.

Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

Čia rasite daug rekomendacijų, kokius patiekalus galima ruošti ir kokius nuostatus jiems parinkti. Mes Jums nurodome, koks kaitinimo būdas, temperatūra ir įstūmimo lygis geriausiai tinka Jūsų patiekalui.

Pastabos

- Lentelėse nurodyta trukmė yra apytikslė. Ji priklauso nuo maisto produktų kokybės ir savybių.
- Naudokite tik pristatytus priedus. Papildomų specialių priedų įsigysite specializuotose parduotuvėse arba klientų aptarnavimo tarnyboje.
Prieš naudodami iš kameros išimkite nereikalingus priedus ir indus.
- Iš kameros imdami karštus priedus arba indus, visada naudokite puodkėlę.

Visi duomenys taikomi dedant į įkaitintą orkaitę.

Patiekalas	Svoris (kg)	Įstūmimas	Kaitinimo būdas	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Lakštiniai	3-4	1		200-230	50-60
Makaronų apkepas	2	1		220-230	40-45
Veršienos kepsnys	1,5	2		180-190	70-80
Kiaulienos nugarinė	1	2		180-190	50-60
Zuikienos kepsnys	1,5	2		180-190	70-80
Griliu keptas viščiukas	1	2		180-190	50-60
Griliu keptas viščiukas	2	2		180-190	80-90
Kepamoji dešra	1	3		maks.	7–9 viena pusė 5–6 antra pusė
Kiaulienos muštinis	2	4		maks.	12–15 viena pusė 5–7 antra pusė
Šviežia žuvis	1,5	2		160-170	50-60
Šviežia pica	3	1		maks.	9-11
Duona	2	2		190-200	40-50
Biskvitinis pyragas	1	2		150-160	50-60
Pyragas su uogiene	1	2		160-170	40-50
Brioche (bandelės)	1	2		160-170	25-30

Svarīgas drošības norādes	26	Ierīces durvju izņemšana un ielikšana	33
Bojājumu iemesli	27	Ievietošanas režģa izņemšana un ielikšana	33
Jūsu jaunā ierīce	28	Kā rīkoties, ja rodas ierīces darbības traucējumi?	34
Funkciju izvēles slēdzis	28	Cepeškrāsns lampiņas spuldzes maiņa	34
Temperatūras izvēles slēdzis	28	Klientu apkalpošanas dienests	34
Elektroniskais pulkstenis	28	E numurs un FD numurs	34
Piederumi	29	Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai	35
Pirms pirmās lietošanas reizes	29	Elektroenerģijas taupīšana	35
Laika iestatīšana	29	Videi draudzīga utilizācija	35
Cepeškrāsns uzkarsēšana	29	Akrilamīds pārtikas produktos	35
Piederumu tīrīšana	29	Padomi lietošanai	35
Ierīces ekspluatācija	30	Cepšana	35
Cepeškrāsns ieslēgšana	30	Cepšana un grilēšana	36
Elektroniskā pulksteņa lietošana	30	Pārbaudīts mūsu virtuves studijā	37
Elektroniskā pulksteņa iestatīšana	30		
Iestatītās vērtības attēlošana un maiņa	31		
Apkope un tīrīšana	31		
Tīrīšanas līdzekļi	31		
Gatavošanas telpas virsmas pašattīrīšanās pārklājums	32		
Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana	32		

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: www.siemens-home.com un tiešsaistes veikalā: www.siemens-eshop.com

⚠ Svarīgas drošības norādes

Uzmanīgi izlasiet šo pamācību. Tikai tad Jūs varēsiet droši un pareizi lietot savu ierīci. Lietošanas instrukciju saglabājiet, lai varētu to izmantot vēlāk vai arī vajadzības gadījumā nodot nākamajam īpašniekam.

Šī ierīce ir paredzēta tikai kā iebūvēta detaļa. Ievērojiet īpašo uzstādīšanas pamācību.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, ja konstatējat transportēšanas laikā izraisītus bojājumus.

Ierīces bez spraudņa drīkst uzstādīt tikai sertificēts speciālists. Uz bojājumiem, kuri izraisīti nepareiza pieslēguma dēļ, garantija neattiecas.

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai privātajās mājāsaimniecībās un mājas apstākļos. Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Uzraugiet ierīci tās darbības laikā. Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 2000 metrus virs jūras līmeņa.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai bez pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir apzinājušies iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 8 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusi uz augšu. Lietošanas pamācībā *skatīt aprakstu „Piederumi”*.

Aizdeģšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.

- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

Apdegumu risks!

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciēt ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi.

Applaucēšanās draudi!

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Atverot ierīces durtiņas, var izplūst karsts tvaiks. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.
- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejjiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

Savainošanās risks!

Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Elektriskā trieciena risks!

- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.

- Mainot gatavošanas telpas apgaismojuma spuldzi, lampas stiprinājuma kontakti atrodas zem sprieguma. Pirms maiņas atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

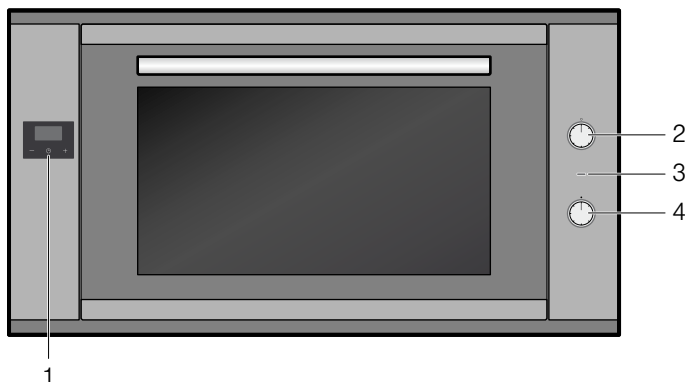
Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: novietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Neliciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbildīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad nelejjiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitri pārtikas produkti: neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Emalja tiks sabojāta.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusī sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Atdzesēšana ar atvērtām iekārtas durvīm: atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Arī tad, ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas tikai šaurā spraugā, pēc kāda laika tas var izraisīt apkārtējo mēbeļu bojājumus.
- Ļoti notraipīts durvju blīvējums: ja durvju blīvējums ir ļoti notraipīts, darba režīmā ierīces durvis vairs nevar kārtīgi aizvērt. Šādā gadījumā var sabojāt mēbeļu virsmas, kas atrodas tuvumā. Vienmēr rūpējieties par to, lai durvju blīvējums būtu tīrs.
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Novietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Jūsu jaunā ierīce

Ierīces apraksts Šeit ir sniegta informācija par vadības paneli, cepeškrāsni, karsēšanas veidiem un piederumiem.



Apzīmējumi

1. Elektroniskais pulkstenis
2. Funkciju izvēles slēdzis
3. Indikatora lampiņa
4. Temperatūras izvēles slēdzis

Funkciju izvēles slēdzis

Ar funkciju izvēles slēdzi var iestatīt karsēšanas veidu.

Pozīcija	Lietojums
○ Nulles pozīcija	Cepeškrāsns ir izslēgta.
☐ Augšējā/apakšējā karsēšana	Kūkām, sacepumiem un liesiem cepeša gabaliem. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
⊗ Karstais gaiss	Kūku un cepumu cepšanai vienā līmenī vai divos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto karstumu visā gatavošanas telpā.
⊗ Ekonomiskā režīma karstais gaiss*	Kūku un cepumu cepšanai vienā līmenī vai divos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto karstumu visā gatavošanas telpā. Ja izmanto šo karsēšanas veidu, cepeškrāsns lampiņa neieslēdzas.
☒ Cirkulējošais gaiss	Kūku, cepumu un svaigu picu cepšanai vienā līmenī vai divos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata sildķermeņa radīto karstumu visā gatavošanas telpā.
☒ Picas cepšana	Ātrai saldētas pārtikas, piem., picas, frī kartupeļu vai strūdeles, gatavošanai bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Karstē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
☒ Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zivs cepšanai. Grilēšanas sildķermenis un ventilators ik pa laikam ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.

* Karsēšanas veids, kas ir klasificēts ar energoefektivitātes klasi atbilstīgi standarta EN 50304 prasībām.

Pozīcija	Lietojums
☐ Grilēšana ar visu virsmu	Steiku, cīsiņu, grauzdiņu un zivju nūjiņu grilēšanai. Zem grila sildķermeņa sakarst visa virsma.
☐ Grilēšana ar daļu virsmas	Neliela daudzuma steiku, desiņu, grauzdiņu vai zivs gabalu grilēšanai. Sakarst grila sildķermeņa vidējā daļa.
☐ Apakšējā karsēšana	Ēdienu apcepšanai. Karstums plūst tikai no apakšas.
⊗ Apgaismojums	Cepeškrāsns lampiņa ir ieslēgta.

* Karsēšanas veids, kas ir klasificēts ar energoefektivitātes klasi atbilstīgi standarta EN 50304 prasībām.

Norādījums: Kad ir iestatīts karsēšanas režīms, cepeškrāsns lampiņa gatavošanas telpā ieslēdzas.

Norādījums: Ja izmanto ekonomiskā režīma karsto gaisu, cepeškrāsns lampiņa neieslēdzas.

Temperatūras izvēles slēdzis

Ar temperatūras izvēles slēdzi var iestatīt temperatūru vai grilēšanas līmeni.

Pozīcija	Nozīme
● Nulles pozīcija	Cepeškrāsns nekarsē.
50-250	Temperatūras diapazons (°C).

Indikatora lampiņa deg, ja cepeškrāsns karsē. Karsēšanas posmu starplaikā tā izslēdzas.

Elektroniskais pulkstenis

Regulējiet ierīces darbību ar elektronisko pulksteni. Jūs varat iestatīt laiku, cikos cepeškrāsni jāieslēdzas, proti, varat noteikt, cikos ierīcei jābeidz cepšana. Elektronisko pulksteni var izmantot arī kā taimeru.

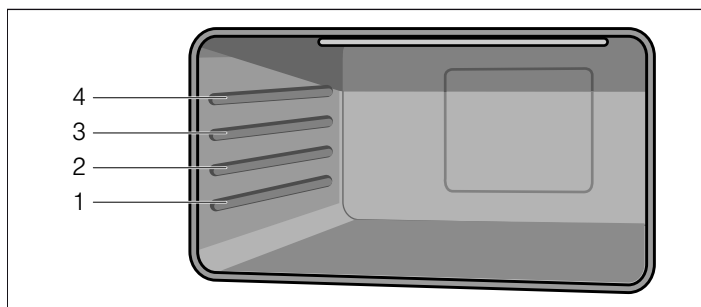


Elektroniskā pulksteņa funkciju taustiņi

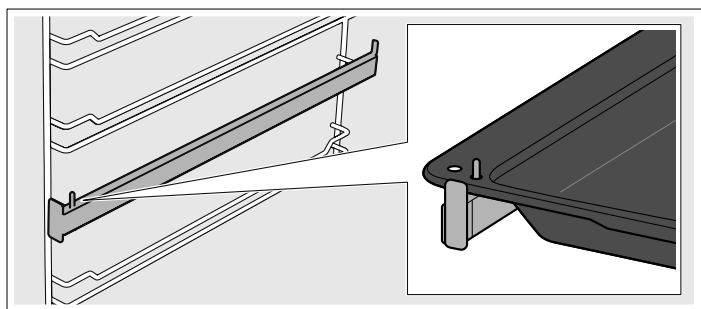
Simbols	Nozīme	Lietojums
⌚	Elektroniskais pulkstenis	Laika iestatīšanai.
-	Mīnuss	Iestatītā laika saīsināšanai.
+	Pluss	Iestatītā laika pagarināšanai.

Piederumi

Piederumus var ievietot cepeškrāsnī 4 augstumos. Vienmēr ievietojiet piederumus pilnībā, lai tie nepieskartos cepeškrāsns durvju stikla plāksnei. Vienmēr ievietojiet piederumus gatavošanas telpā pareizi.



Ar izvilksanas vadotnēm piederumus var pilnībā izvilkt.



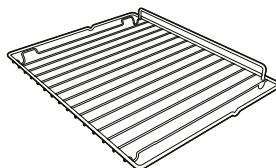
Piederumu no krāsns varat izvilkt līdz divām trešdaļām no tā garuma, un tas neapgāžas. Tādējādi var viegli izņemt ēdienu.

Kad piederumi sakarst, tie var deformēties. Kad tie ir atdzisuši, tie atgūst sākotnējo formu – īslaicīga deformācija neietekmē piederumu īpašības.

Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

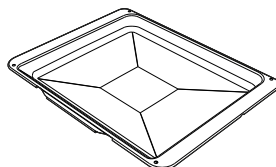
Piederumi

Apraksts



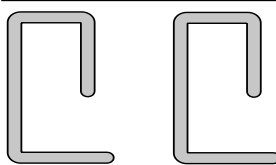
Cepšanas režģis

Traukiem, kūku veidnēm, cepešiem, grilējamai pārtikai, saldētiem ēdieniem.



Emaljēta panna

Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. Var izmantot arī tauku savākšanai.



Stiprinājuma tapas

Šarnīru bloķēšanai.


Pirms pirmās lietošanas reizes

Turpinājumā uzzināsi, kas jā dara, pirms pirmoreiz sākat gatavot ēdienu ar šo ierīci. Vispirms izlasiet nodaļu *Drošības norādes*.

Izpakojiet ierīci un utilizējiet iepakojšanas materiālu atbilstīgi noteikumiem.

Laika iestatīšana

Kad ierīce ir tikko pieslēgta pie elektrotīkla vai ir bijusi strāvas padeves pārtrauce, displejā mirgo trīs nulles un simbols **A**.

1. Spiediet taustiņu , līdz displejā mirgo laika iestatīšanas simbols.

2. Ar taustiņiem + un - iestatiet pašreizējo laiku.

Iestatītais laiks parādās displejā pēc 7 sekundēm.

Norādījums: Lai mainītu iestatīto pulksteņa laiku, spiediet taustiņus + un -, līdz mirgo laika iestatīšanas simbols. Tad ar taustiņiem + un - iestatiet pašreizējo laiku.

Cepeškrāsns uzkaršēšana

Cepeškrāsns sagatavošana tīrīšanai

1. Izņemiet piederumus un ievietošanas režģi no gatavošanas telpas.
2. Iztīriet no gatavošanas telpas iepakojuma paliekas, piem., putuplasta gabaliņus.
3. Atsevišķas daļas klāj aizsargplēve. Noņemiet šo aizsargplēvi.
4. Notīriet ierīces ārpusi ar mīkstu, mitru drānu.
5. Iztīriet gatavošanas telpu ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.

Cepeškrāsns uzkaršēšana

Lai novērstu jaunas ierīces aromātu, uzkaršējiet tukšu, aizvērtu cepeškrāsnī.

1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi augšējās/apakšējās karšēšanas pozīcijā.
2. Pagrieziet temperatūras izvēles slēdzi vistālākajā pozīcijā.
3. Izslēdziet cepeškrāsnī pēc 40 minūtēm.

Cepeškrāsns tīrīšanas pabeigšana

1. Iztīriet gatavošanas telpu ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
2. Ielieciet ievietošanas režģi.

Piederumu tīrīšana

Pirms izmantojat piederumus pirmoreiz, rūpīgi notīriet tos ar siltu ūdeni, kam piejaukts mazgāšanas līdzeklis, un drāniņu.

Ierīces ekspluatācija

Pogveida vadības slēdži

Funkciju izvēles slēdži un temperatūras izvēles slēdži var nospiegt kā pogas. Nospiežot attiecīgo vadības slēdži, to var fiksēt vai atbrīvot.

Cepečkrāsns ieslēgšana

1. Ar funkciju izvēles slēdži iestatiet karsēšanas veidu.
2. Ar temperatūras izvēles slēdži iestatiet temperatūru.

Cepečkrāsns sāk karsēt.

Cepečkrāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju izvēles slēdži un temperatūras izvēles slēdži nulles pozīcijā.

Iestatījumu maiņa

Ar attiecīgo izvēles slēdži jebkurā laikā var mainīt karsēšanas veidu un temperatūru vai grilēšanas līmeni.

Uzkarsēšana

Lai iespējami ātri uzkarētu gatavošanas telpu, izmantojiet cirkulējošo gaisu. Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta (indikators lampiņa ir nodzīsusis), iestatiet vajadzīgo karsēšanas veidu.


Elektroniskā pulksteņa lietošana

Displejā var būt redzams pašreizējais laiks un atlikušais laiks, kā arī tālāk norādītie simboli.

Simbols	Nozīme
•	Punkts starp stundu un minūšu rādījumu. Tas mirgo, kad var iestatīt pulksteņa laiku.
🕒	Taimeris Tas norāda uz taimera darbību.
A	Automātiskais režīms Tas norāda, ka ir ieslēgts automātiskais režīms.
🕒	Gatavība darbam Šis simbols norāda, ka cepečkrāsns ir gatavs darbam.

Pulksteņa laika iestatīšana



Kad ierīce ir tikko pieslēgta pie elektrotīkla vai ir bijusi strāvas padeves pārtrauce, displejā mirgo trīs nulles un simbols **A**.

1. Spiediet taustiņu , līdz displejā mirgo laika iestatīšanas simbols.
2. Ar taustiņiem + un - iestatiet pašreizējo laiku.
Iestatītais laiks parādās displejā pēc 7 sekundēm.




Norādījums: Lai mainītu iestatīto pulksteņa laiku, spiediet taustiņus + un -, līdz mirgo laika iestatīšanas simbols. Tad ar taustiņiem + un - iestatiet pašreizējo laiku.

Taimera iestatīšana



Taimera darbība nekādi neietekmē cepečkrāsns darbību. Minimālais taimera laiks: 1 minūte; maksimālais taimera laiks: 23 stundas un 59 minūtes.

1. Spiediet taustiņu , līdz displejā mirgo simbols  un ir redzamas 3 nulles.
2. Ar taustiņiem + un - iestatiet vajadzīgo laiku.
Iestatītā laika atskaites beigās atskan signāls.

Norādījumi

- Lai mainītu atlikušo laiku, spiediet taustiņu , līdz displejā mirgo simbols . Tad ar taustiņiem + un - mainiet atlikušo laiku.
- Lai dzēstu iestatījumu, spiediet taustiņu , līdz simbols displejā sāk mirgot. Vienlaikus nospiediet taustiņus + un -.


Skaņas signāla izslēgšana

Spiediet taustiņu , līdz simbols  pazūd.

Pēc septiņām minūtēm signāls automātiski izslēdzas.

Skaņas signāla maiņa




Ir 3 dažādi skaņas signāli.

1. Vienlaikus nospiediet taustiņus + un -.
2. Nospiediet taustiņu .
Displejā redzams pašreizējais skaņas signāls, piem., „1. signāls”.
3. Lai atlasītu citu skaņas signālu, nospiediet taustiņu -.


Elektroniskā pulksteņa iestatīšana



Ar elektronisko pulksteni var iestatīt, ka cepečkrāsns izslēdzas un ieslēdzas automātiski.

Automātiskā izslēgšanās

1. Spiediet taustiņu , līdz displejā mirgo simbols  un ir redzamas 3 nulles.
2. Vēlreiz spiediet taustiņu , līdz displejā pārmaiņus mirgo rādījums „dur” un **0.00** un simbols **A**.
3. Ar taustiņiem + un - iestatiet gatavošanas laiku.
Minimālais gatavošanas laiks: 1 minūte; maksimālais gatavošanas laiks: 10 stundas.
4. Iestatiet vajadzīgo karsēšanas veidu un temperatūru.
Cepečkrāsns sāk darboties, un displejā redzams simbols **A** un pašreizējais laiks.






Pēc gatavošanas laika beigām

Atskan skaņas signāls, displejā pazūd simbols  un mirgo simbols **A**.


1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdži un temperatūras izvēles slēdži nulles pozīcijā.
2. Spiediet taustiņu , līdz redzams simbols .
Cepečkrāsns pārslēdzas manuālajā režīmā.



Automātiskā ieslēgšanās un izslēgšanās

Cepšana sākas jūsu iestatītā vēlākā laikā un ilgst iestatīto laiku.

1. Spiediet taustiņu , līdz displejā mirgo simbols  un ir redzamas 3 nulles.
2. Vēlreiz spiediet taustiņu , līdz displejā pārmaiņus mirgo rādījums „dur” un **0.00** un simbols **A**.
Pašreizējais laiks ir, piem., 17.30.
3. Ar taustiņiem + un - iestatiet gatavošanas laiku (piem., 1 stundu).
Minimālais gatavošanas laiks: 1 minūte; maksimālais gatavošanas laiks: 10 stundas.
4. Vēlreiz spiediet taustiņu , līdz displejā pārmaiņus mirgo rādījums „End” un izslēgšanās laiks **18:30** (pašreizējais laiks līdztekus iestatītajam gatavošanas laikam).
5. Ar taustiņiem + un - iestatiet izslēgšanās laiku (piem., 19.30).
Maksimālais izslēgšanās laiks: 23.59.
6. Iestatiet vajadzīgo karsēšanas veidu un temperatūru.
Displejā pazūd simbols .
Šajā piemērā cepečkrāsns sāk darboties pulksten 18.30 un izslēdzas 19.30.

Pēc gatavošanas laika beigām



Atskan skaņas signāls, displejā pazūd simbols  un mirgo simbols **A**.

1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi un temperatūras izvēles slēdzi nulles pozīcijā.
2. Spiediet taustiņu , līdz redzams simbols .
Cepeškrāsns pārslēdzas manuālajā režīmā.

Iestatītās vērtības attēlošana un maiņa





Dažādiem elektroniskā pulksteņa darbības režīmiem iestatītas vērtības un atlikušo laiku var jebkurā laikā attēlot displejā un mainīt.

Taimera atlikušā laika attēlošana

Spiediet taustiņu , līdz displejā mirgo simbols .

Displejā redzams atlikušais laiks; to var mainīt ar taustiņiem + un -.

Darbības laika un izslēgšanās laika attēlošana un maiņa

1. Spiediet taustiņu , līdz displejā mirgo simbols .
2. Vēlreiz spiediet taustiņu , līdz displejā pārmaiņus mirgo rādījums „dur” un atlikušais gatavošanas laiks, kā arī simbols **A**.
Darbības laiku var mainīt ar taustiņiem + un -. Ja vienlaikus nospiež taustiņus + un -, automātiskais režīms tiek izslēgts.
3. Vēlreiz spiediet taustiņu , līdz displejā pārmaiņus mirgo rādījums „End” un iestatītais izslēgšanās laiks.
Izslēgšanās laiku var mainīt ar taustiņiem + un -. Ja vienlaikus nospiež taustiņus + un -, automātiskais režīms tiek izslēgts.

Apkope un tīrīšana

Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu cepeškrāsns ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Kā pareizi veikt ierīces apkopi un tīrīšanu, aprakstīts turpinājumā.

Norādījumi

- Nelielas krāsu atšķirības cepeškrāsns priekšējā daļā ir materiālu – stikls, plastmasa vai metāls – atšķirību dēļ.
- Joslās sakārtojušās ēnas uz durvju rūts atspīd no cepeškrāsns iekšējā apgaismojuma.
- Ļoti augstā temperatūrā emalja tiek apdedzināta. Līdz ar to var rasties nelielas krāsas izmaiņas. Tas ir normāli un neietekmē ierīces darbību. Plāno paplāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju. Tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.

Elektrotraumas risks!

Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.

Apdegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciot ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

Tīrīšanas līdzekļi

Lai nesabojātu atšķirīgās cepeškrāsns virsmas, lietojot nepareizus tīrīšanas līdzekļus, lūdzu, ņemiet vērā tālāk sniegto informāciju.

Neizmantojiet:

- asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus;
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu;
- cietus stiepleņu tīrītājus vai sūkļus;
- augsta spiediena vai tvaika tīrītājus.

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Ierīces ārpusē	Karsts ūdens ar mazgāšanas līdzekli Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.
Nerūsējošā tērauda virsmas	Karsts ūdens ar mazgāšanas līdzekli Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes vai olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tīrīšanai. Ar mīkstu drānu uzlieciet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.
Alumīnija un plastmasas virsmas	Stikla tīrīšanas līdzeklis Tīriet ar mīkstu drānu.
Emaljētas virsmas (gludas virsmas)	Lai atvieglotu tīrīšanu, varat ieslēgt cepeškrāsns lampiņu, kā arī izņemt ierīces durvis. Tirdzniecībā pieejamos tīrīšanas līdzekļus vai etiķūdeni uzklājiet ar mīkstu, mitru drānu vai zamšādu, noslaukiet ar mīkstu drānu. Piedegušas ēdiena atliekas atmieķšķējiet ar mitru drānu un tīrīšanas līdzekli. Lielus netīrumus ieteicams tīrīt ar cepeškrāsns tīrīšanas gēliem. To var precīzi uzklāt vajadzīgajās vietās. Pēc tīrīšanas gatavošanas telpu atstājiet atvērtu, lai tā izžūtu.
Pašattīrošās virsmas (raupjas virsmas)	Ievērojiet norādes sadaļā „Pašattīrošās virsmas”.
Durvju stikla plāksnes	Stikla tīrīšanas līdzeklis Tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi.
Cepeškrāsns lampiņas stikla kupols	Karsts ūdens ar mazgāšanas līdzekli Tīriet ar drānu.
Blīvējums Nenoņemiet to!	Karsts ūdens ar mazgāšanas līdzekli Tīriet ar drānu. Neberziet.
Statīvs	Karsts ūdens ar mazgāšanas līdzekli Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.
Piederumi	Karsts ūdens ar mazgāšanas līdzekli Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.

Gatavošanas telpas virsmas pašattīrīšanās pārklājums

Gatavošanas telpas virsma ir pārklāta ar emalju, kas nodrošina ierīces katalītisku pašattīrīšanos.

Kamēr cepeškrāsns darbojas, gatavošanas telpas virsma pašattīrās. Lielākus netīrumus var notīrīt tikai pēc vairākkārtējas cepeškrāsns lietošanas.

Pašattīrošās virsmas

Sānu virsmu pārklājums nodrošina ierīces katalītisku pašattīrīšanos. Nekad netīriet šīs virsmas ar cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli. Neliela emaljas iekrāsošanās neietekmē pašattīrīšanos.

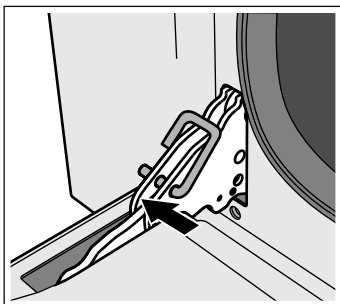
Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

Durvju stikla plāksņu izņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis pilnībā.
2. Bloķējiet gan labo, gan kreiso šarnīru ar stiprinājuma tapu.

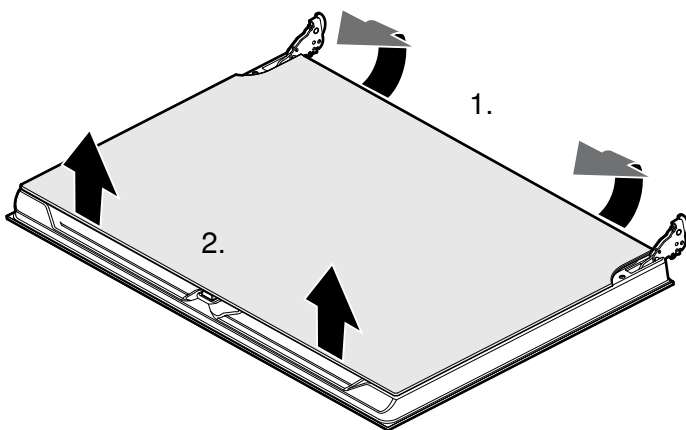
Norādījums: Stiprinājuma tapām jābūt pilnībā ievietotām šarnīru caurumos.



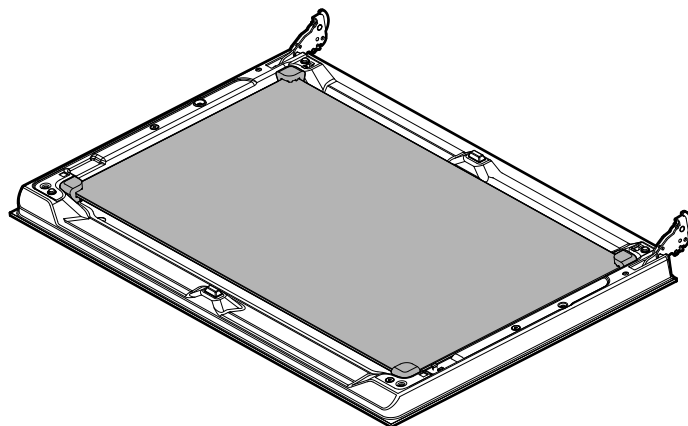
3. Paceliet iekšējās plāksnes apakšdaļu, lai atbrīvotu aizturus (1.).
4. Paceliet iekšējās plāksnes augšdaļu, lai atbrīvotu aizturus (2.).

Uzmanību!

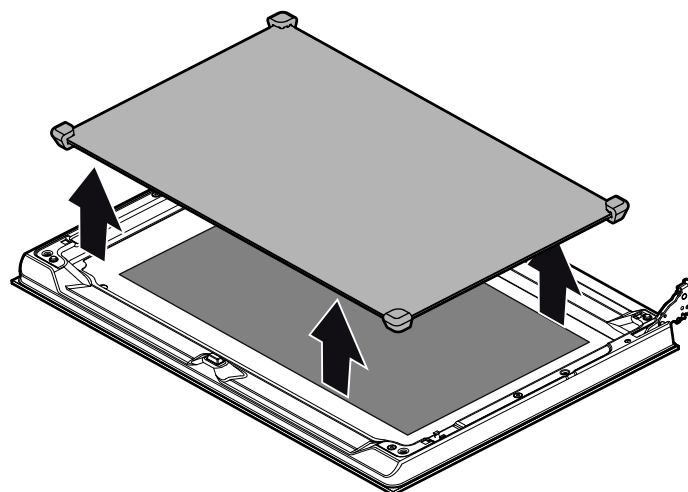
Jums ceļot iekšējo plāksni, iespējams, pie tās ir pielipusi vidējā plāksne. Raugieties, lai vidējā plāksne neizkristu.



5. Izņemiet iekšējo plāksni.
6. Izņemiet vidējo plāksni.



Norādījums: Vidējā plāksne nav nostiprināta ar aizturēm; to vietā notur gumijas stiprinājumi.



Tīriet plāksnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

⚠ Savainošanās risks!

Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Durvju stikla plāksņu ievietošana

1. Ielieciet vidējo plāksni.

Norādījums: Raugieties, lai plāksne būtu ielikta pareizi. Visiem gumijas stiprinājumiem cieši jāpiekļaujas pie ārējās plāksnes.

2. Ielieciet iekšējo plāksni.

Norādījums: Visiem aizturiem jābūt fiksētiem attiecīgajos ierobos.

3. Noņemiet stiprinājuma tapas un aizveriet cepeškrāsns durvis.

Ierīces durvju izņemšana un ielikšana

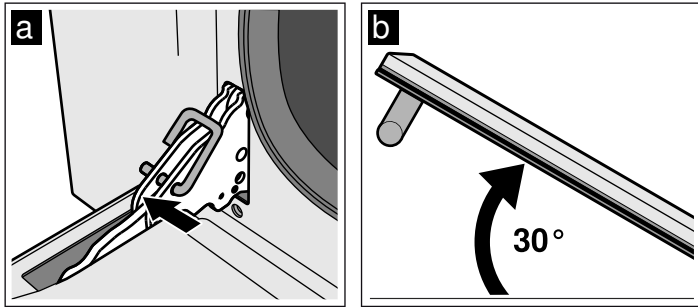
Ja ierīce ir īpaši neīra, cepeškrāsns durvis var izņemt, lai atvieglotu tīrīšanu. Citādi durvju izņemšana nav obligāta.

Ierīces durvju izņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis pilnībā.
2. Bloķējiet gan labo, gan kreiso šarnīru ar stiprinājuma tapu (a).

Norādījums: Stiprinājuma tapām jābūt pilnībā ievietotām šarnīru caurumos.

3. Satveriet cepeškrāsns durvju sānmalas ar abām rokām un aizveriet durvis apmēram 30° leņķī (b).



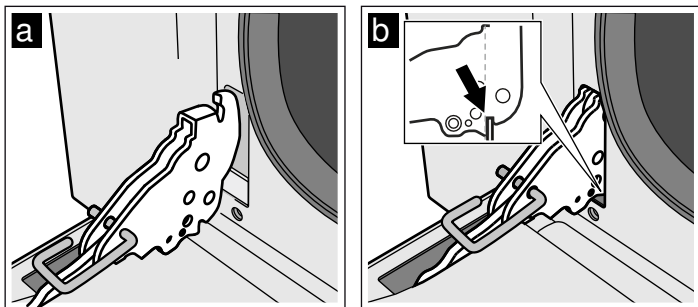
4. Nedaudz paceliet cepeškrāsns durvis un izvelciet tās pilnībā.

Norādījums: Neaizveriet cepeškrāsns durvis pilnībā. Citādi var saliekt šarnīrus un bojāt emalju.

Ierīces durvju ielikšana

1. Satveriet cepeškrāsns durvju sānmalas ar abām rokām.
2. Ievietojiet šarnīrus cepeškrāsns ierobos (a).

Norādījums: Šarnīriem ir pilnībā jāfiksējas cepeškrāsns rāmī ar apakšdaļas ierobiem (b).



3. Nolaidiet durvis uz leju.
4. Izņemiet stiprinājuma tapas.

⚠ Savainojumu risks!

Ja cepeškrāsns durvis negaidīti izkrit vai arī aizsitas šarnīrs, neaiztieciet šarnīru. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

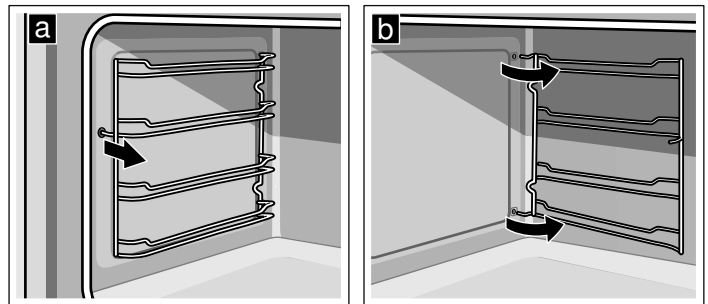
Ievietošanas režģa izņemšana un ielikšana

Lai tīrīšana būtu vieglāka, ievietošanas režģi var izņemt.

Ievietošanas režģa izņemšana

Ievietošanas režģis ir nostiprināts trīs vietās gatavošanas telpas sānu sienās.

1. Satveriet ievietošanas režģa priekšdaļu un velciet to uz gatavošanas telpas vidu. Priekšējie ievietošanas režģa āķi atbrīvojas no attiecīgā cauruma.
2. Atbrīvojiet aizmugurējos āķus no sānu sienu caurumiem un izvelciet ievietošanas režģi pilnībā.
3. Pieturiet gatavošanas telpas virsmas pašattīrīšanās pārklājumu.
4. Izņemiet ievietošanas režģi no gatavošanas telpas.



Ievietošanas režģa ielikšana

1. Pieturiet gatavošanas telpas virsmas pašattīrīšanās pārklājumu.
2. Ielieciet aizmugurējos ievietošanas režģa āķus sānu sienu tālākajos caurumos.
3. Iespiediet ievietošanas režģa priekšējos āķus atbilstīgajos caurumos.

Kā rīkoties, ja rodas ierīces darbības traucējumi?

Bieži vien darbības traucējumus izraisa sīkumi. Pirms sazināties ar klientu Klientu dienestu, ņemiet vērā turpmākos norādījumus.

Traucējums	Iespējamais iemesls	Norādījumi/pasākumi
Ierīce nedarbojas.	Bojāts drošinātājs. Strāvas padeves pārtraukums.	Pārbaudiet, vai nav bojāts krāsns drošinātājs, kas atrodas drošinātāju kastē. Pārbaudiet, vai virtuvē darbojas spuldze.
Cepeškrāsnī nav iespējams izslēgt.	Ir bojāta elektronika.	Izslēdziet drošinātāju. Sazinieties ar Klientu dienestu.
Mirgo laika rādītājs.	Nav strāvas padeves.	Iestatiet pareizu laiku.
Cepeškrāsns nekarsē.	Bojāts drošinātājs. Nav iestatīts funkciju izvēles slēdzis.	Pārbaudiet vai nomainiet drošinātāju. Iestatiet funkciju izvēles slēdzi.
Ir iepļis durvju stikls.		Izslēdziet ierīci. Sazinieties ar Klientu dienestu.
Augļu sula vai olbaltuma traipi uz emaljētām virsmām.	Mitras kūkas vai gaļas sula.	Nekaitīgas izmaiņas emaljas krāsā nav iespējams novērst.

⚠ Elektriskā trieciena risks!

Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis.

Ja ierīces remonts nav veikts pareizi, jūs varat būt nopietni apdraudēti.

Cepeškrāsns lampiņas spuldzes maiņa

Ja cepeškrāsns lampiņas spuldze ir izdegusi, tā ir jānomaina. Karstumizturīgas maiņas spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos. Norādiet savas ierīces E numuru un FD numuru. Neizmantojiet citas spuldzes.

Klientu apkalpošanas dienests

Ja jūsu iekārtai ir nepieciešams remonts, jūsu rīcībā ir mūsu klientu apkalpošanas dienests. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, kā arī palīdzēsim izvairīties no nevajadzīgas tehniķu izsaukšanas.

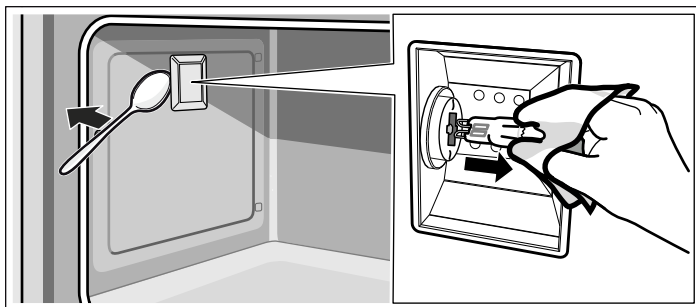
E numurs un FD numurs

Lai saņemtu pilnvērtīgu konsultāciju, zvanot uz klientu apkalpošanas dienestu, lūdzam norādīt ražošanas numuru (E Nr.) un sagatavošanas numuru (FD Nr.). Šie numuri ir norādīti datu plāksnītē, kas ir gatavošanas telpas pamatnes priekšdaļā; to var redzēt, atverot cepeškrāsns durvis. Lai šie dati būtu uzreiz pieejami, savas ierīces datus un klientu apkalpošanas dienesta tālruna numuru varat ierakstīt šeit.

⚠ Elektriskā trieciena risks!

Mainot gatavošanas telpas apgaismojuma spuldzi, lampas stiprinājuma kontakti atrodas zem sprieguma. Pirms maiņas atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē.

1. Ļaujiet gatavošanas telpai atdzist.
2. Atveriet ierīces durvis.
3. Lai novērstu iespējamus bojājumus, ieklājiet gatavošanas telpā trauku dvieli.
4. Izņemiet ievietošanas režģi.
5. Noņemiet stikla kupolu. Lai to izdarītu, ar roku satveriet stikla kupola priekšdaļu. Ja stikla kupolu ir grūti noņemt, izmantojiet karoti.
6. Izņemiet cepeškrāsns lampiņas spuldzi.



7. Nomainiet cepeškrāsns lampiņas spuldzi pret līdzvērtīgu spuldzi.

Spriegums: 230 V

Jauda: 40 W

Tips: G9

Karstumizturība: 300 °C

8. Uzlieciet cepeškrāsns lampiņas stikla kupolu.
9. Ielieciet ievietošanas režģi.
10. Izņemiet trauku dvieli.
11. Izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
12. Pārbaudiet, vai cepeškrāsns lampiņa darbojas.

E nr.

FD nr.

Klientu apkalpošanas dienests ☎

Ievērojiet: ja ierīce ir lietota nepareizi un ir vajadzīgs remonts, servisa tehniķa izsaukšana ir par maksu arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsit pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

Paļaujieties uz ražotāja lietpratību. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai

Šeit sniegti padomi, kā cepšanas laikā ietaupīt enerģiju un kā ierīci pareizi utilizēt.

Elektroenerģijas taupīšana

- Pirms gatavošanas ierīci uzkaršējiet tikai tad, ja tā norādīts receptē.
- Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.
- Gatavošanas vai cepšanas laikā cepeškrāsns durvis atveriet iespējami retāk.
- Vairākas kūkas ieteicams cept secīgi. Tad cepeškrāsns vēl ir silts. Šādi var saīsināt nākamās kūkas cepšanas laiku. 2 taisnstūra veidnes var novietot arī vienu blakus otrai.
- Ja gatavojat ilgāku laiku, cepeškrāsni varat izslēgt 10 minūtes pirms gatavošanas beigām un izmantot atlikušo siltumu.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

Akrilamīds pārtikas produktos

Akrilamīds rodas, augstā temperatūrā karsējot graudaugu un kartupeļu produktus, piemēram, kartupeļu čipsus, frī kartupeļus, grauzdiņus, maizītes, maizi, smalkmaizītes (kēksus, piparkūkas, „Spekulatius” piparkūkas).

Padomi akrilamīda samazināšanai ēdiena gatavošanas procesā.

Vispārīgi	<ul style="list-style-type: none">■ Pēc iespējas saīsiniet gatavošanas laiku.■ Apbrūninot ēdienus, ievērojiet, lai to krāsa būtu zeltaina, neapbrūniniet tos līdz tumši brūnai krāsai.■ Lielā un biežā gatavojamā produktā ir mazāk akrilamīda.
Cepšana	Režīmā Karsēšana no augšas/apakšas, maks. 200 °C. Režīmā 3D karstais gaiss, maks. 180 °C.
Cepumi	Ar režīmu Karsēšana no augšas/apakšas, maks. 190 °C. Ar režīmu 3D karstais gaiss vai Karstais gaiss, maks. 170 °C. Ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.
Frī kartupeļi cepeškrāsnī	Izklājiet uz paplātes vienmērīgi vienā kārtā. Uz vienas paplātes cepiet vismaz 400 g, lai frī kartupeļi neizžūtu.

Padomi lietošanai

Šeit sniegti dažādi padomi par traukiem un piederumiem.

Norādījumi

- Izmantojiet cepšanas piederumus, kas ir iekļauti ierīces komplektācijā. Papildu piederumus kā īpašos piederumus var iegādāties specializētos veikalos vai klientu apkalpošanas dienestā.
Pirms ierīces lietošanas izņemiet no gatavošanas telpas piederumus un traukus, kas nav vajadzīgi.
- Lai izņemtu no gatavošanas telpas karstus piederumus vai traukus, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.

Padomi cepšanai

Biskvīta kūkas gatavības noteikšana	Aptuveni 10minūtes pirms receptē norādītā gatavošanas laika beigām kūkas visaugstākajā vietā ieduriet koka irbulīti. Kad mīkla vairs nepielīp pie irbulīša, kūka ir gatava.
Kūka saplok.	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma vai iestatiet par 10 grādiem zemāku cepšanas temperatūru. Ievērojiet receptē norādīto apgrīšanas laiku.

Cepšana

Cepšanas veidnes

- Ieteicams izmantot gaišas cepšanas veidnes un pannas.
- Cepšanas veidnes vienmēr novietojiet cepšanas režģa vidū.

Kūka vidū ir augstāka nekā malās.	Neietaukojiet saliekamās veidnes malas. Pēc cepšanas kūku uzmanīgi atdaliet no veidnes malām ar nazi.
Kūka augšpusē ir pārāk brūna.	Ievietojiet veidni zemākā augstumā, atlasiet zemāku temperatūru un cepiet kūku nedaudz ilgāk.
Kūka ir pārāk sausa.	Izduriet ar zobu bakstāmo gatavajā kūkā mazus caurumiņus. Tad aplakiet kūku ar augļu sulu vai alkoholu. Nākamajā reizē iestatiet par 10 grādiem augstāku cepšanas temperatūru un sāisiniet cepšanas laiku.
Maize vai kūka (piem., siera kūka) izskatās labi, bet iekšpusē nav izcepusies (glīzdaina).	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat kūkas ar sulīgu garnējumu, vispirms izcepiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu. Ievērojiet receptē sniegtos norādījumus un cepšanas laiku.
Gatavais ēdiens ir nevienmērīgi apbrūninājies.	Iestatiet nedaudz zemāku temperatūru, tad pārtika izcepas vienmērīgāk. Gaisa cirkulāciju var traucēt pāri trauka malām pārkāries cepšanas papīrs. Vienmēr izgrieziet cepšanas papīra loksni traukam atbilstīgā izmērā.
Augļu kūka apakšpusē ir pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet kūku vienu augstumu zemāk.
Augļu sula pārplūst.	Nākamajā reizē izmantojiet dziļo universālo pannu, ja tāda ir pieejama.
Mazi rauga mīklas izstrādājumi cepoties salīp.	Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi izstrādājumiem ir pietiekami daudz vietas, lai tie paceltos un apbrūninātos.
Kad cep sulīgas kūkas, rodas kondensāts.	Cepšanas laikā var veidoties ūdens tvaiki. Tie iztvaiko pa durvīm. Ūdens tvaiki var kondensēties uz vadības paneļa vai blakus esošo mēbeļu paneļiem. Tas ir fizikāls process.

Cepšana un grilēšana

Trauki

Jūs varat izmantot jebkāda veida karstumizturīgos traukus. Traukus vienmēr novietojiet režģa vidū. Lielus cepešus var gatavot arī emaljētajā pannā.

Padomi cepšanai

- Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk.
- Pievienojiet liesai gaļai 2-3 ēdamkarotes šķidruma, sautētām cepetīm – 8-10 ēdamkarotes šķidruma atbilstīgi cepeša izmēram.
- Ja gatavojat pili vai zosi, sadurstiet ādu zem spārniem, lai iztecētu tauki.
- Putna gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to pirms gatavošanas laika beigām apziež ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.
- Apgrieziet gaļas gabalus uz otru pusi pēc tam, kad ir pagājusi puse no cepšanas laika.
- Kad cepetis ir gatavs, to ieteicams vēl 10 minūtes paturēt izslēgtā, aizvērtā cepeškrāsnī. Tad cepetis ir sulīgāks.
- Ja cep lielus gaļas gabalus, var pastiprināti veidoties tvaiki, kas kondensējas uz cepeškrāsns durvīm. Tas ir normāli un nekādi netraucē ierīcei darboties pareizi. Pēc cepšanas noslaukiet cepeškrāsns durvis un stikla plāksni ar drānu.
- Ja cepat uz režģa, ievietojiet 1. augstumā emaljēto pannu, lai tajā savāktu iztecējušos taukus.

Padomi cepšanai

Cepeša gatavības pārbaude	Izmantojiet gaļas termometru (var iegādāties specializētos veikalos) vai pārbaudiet gatavību ar karoti. Uzspiediet uz cepeša ar karoti. Ja cepetis ir stingrs, tas ir gatavs. Ja tas ir mīksts – vēl nav gatavs.
Cepetis ir pārāk brūns, un tā āda vietām ir apdegusi.	Pārbaudiet, vai ievietošanas augstums un temperatūra ir pareizi.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pīdegusi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku un pielejiet vairāk šķidruma!
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.	Nākamajā reizē izvēlieties lielāku cepeštrauku un pievienojiet mazāk šķidruma.

Padomi grilēšanai

- Grilējamajiem gabaliem jābūt iespējami vienādā biežumā. Tiem jābūt vismaz 2-3 cm bieziem. Tad tie vienmērīgi apbrūninās un ir sulīgi.
- Novietojiet grilējamo pārtiku režģa vidū. Ielejiet emaljētajā pannā nedaudz ūdens un ievietojiet to nākamajā zemākajā augstumā, lai pannā savāktu iztecējušos taukus. Nekad nenovietojiet pannu uz gatavošanas telpas pamatnes.
- Pirms novietojat grilējamo pārtiku uz režģa, ieziediet to ar eļļu.
- Ja grilējamās pārtikas gabali ir plāni, grilējot apgroziet pārtiku vienu reizi; ja gabali ir biežāki, grilējot apgroziet tos vairākkārt. Apgroziet pārtiku ar grilēšanas stangām, lai necaurdurtu pārtikas virsmu un tās sula neiztecētu.
- Tumšāka gaļa, piem., jēra vai liellopa gaļa, apbrūninās ātrāk nekā gaišāka gaļa, piem., cūkas vai teļa gaļa.
















Pārbaudīts mūsu virtuves studijā

Šeit sniegta plaša ēdienu izvēle un norādīti to gatavošanai piemēroti iestatījumi. Šeit norādīts ēdiena gatavošanai piemērotākais karsēšanas veids, ievietošanas augstums un piemērotākā temperatūra.

Norādījumi

- Laika vērtības tabulā ir aptuvenas. Tās ir atkarīgas no pārtikas kvalitātes un īpašībām.
- Izmantojiet cepšanas piederumus, kas ir iekļauti ierīces komplektācijā. Papildu piederumus kā īpašos piederumus var iegādāties specializētos veikalos vai klientu apkalpošanas dienestā.
Pirms lietošanas izņemiet no gatavošanas telpas liekos piederumus un traukus.
- Lai izņemtu no gatavošanas telpas karstus piederumus vai traukus, vienmēr izmantojiet virtuves cimds.

Visi dati ir spēkā gatavošanai iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī.

Ēdiens	Svars (kg)	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Laiks (min)
Lazanja	3–4	1		200–230	50–60
Nūdeļu sacepums	2	1		220–230	40–45
Teļa gaļas cepetis	1,5	2		180–190	70–80
Cūkas gurns	1	2		180–190	50–60
Zaķa cepetis	1,5	2		180–190	70–80
Grilēts cālis	1	2		180–190	50–60
Grilēts cālis	2	2		180–190	80–90
Desiņas	1	3		maks.	7–9 no vienas puses 5–6 no otras puses
Cūkgaļas karbonāde	2	4		maks.	12–15 no vienas puses 5–7 no otras puses
Svaigas zivis	1,5	2		160–170	50–60
Svaiga pica	3	1		maks.	9–11
Maize	2	2		190–200	40–50
Biskvīta kūka	1	2		150–160	50–60
Želejas kūciņas	1	2		160–170	40–50
Maizītes	1	2		160–170	25–30

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9000994962 950101