

[et] Kasutusjuhend .....2  
[It] Naudojimo instrukcija .23  
[lv] Lietošanas instrukcija ..44



HB43.B..., HB43.S...,  
HB43.T..., HB43.R...

**Integreeritav ahi HB43.B..., HB43.S..., HB43.T..., HB43.R...**  
**Integroojama orkaitē HB43.B..., HB43.S..., HB43.T..., HB43.R...**  
**Iebūvējamā plīts HB43.B..., HB43.S..., HB43.T..., HB43.R...**

**SIEMENS**

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>Olulised ohutusnõuded</b> .....                                 | <b>2</b>  | Ahjuukse eest ära võtmine ja ette panemine .....              | 12        |
| Kahjustuste põhjused.....  | 4         | Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine .....                | 12        |
| <b>Teie uus ahi</b> .....  | <b>4</b>  | <b>Mida teha rikke korral</b> .....                           | <b>13</b> |
| Juhtpaneel.....  | 4         | Rikete tabel .....  | 13        |
| Funktsiooninupp.....   | 5         | Ahju lambi vahetamine .....                                   | 13        |
| Käsitsemisklahvid ja näidupaneel.....                              | 5         | Kaitseklaas.....  | 13        |
| Temperatuurinupp.....  | 5         | <b>Klienditeenindus</b> .....                                 | <b>14</b> |
| Ahju sisemus .....   | 5         | Tootenumber (E) ja tootmisnumber (FD) .....                   | 14        |
| <b>Lisatarvikud</b> .....  | <b>6</b>  | <b>Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks</b> .....       | <b>14</b> |
| Tarvikute ahjupanek .....  | 6         | Energia säästmine .....                                       | 14        |
| Eritarvikud.....   | 6         | Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....                         | 14        |
| <b>Enne esmakordset kasutamist</b> .....                           | <b>7</b>  | <b>Range kontroll meie toiduvalmistusuuringutes</b> .....     | <b>14</b> |
| Kellaaja programmeerimine.....                                     | 7         | Koogid ja kondiitritooted .....                               | 14        |
| Ahju kuumutamine.....  | 7         | Praktilised nõuanded ja soovitused küpsetamiseks.....         | 16        |
| Tarvikute puhastamine .....  | 7         | Liha, linnuliha, kala .....                                   | 16        |
| <b>Ahju programmeerimine</b> .....                                 | <b>7</b>  | Praktilised nõuanded tavaliselt küpsetamiseks ja grillimiseks | 18        |
| Kuumutusviis ja temperatuur .....                                  | 7         | Gratäänid, sufleed, röstitud toidud .....                     | 18        |
| Kiirkuumutus .....   | 7         | Valmistooted .....  | 19        |
| <b>Ajafunktsioonide seadmine</b> .....                             | <b>8</b>  | Spetsiaalsed toidud .....                                     | 19        |
| Signaalkell .....  | 8         | Lahtisulatamine.....  | 19        |
| Toiduvalmistusaeg.....   | 8         | Kuivatamine.....  | 19        |
| Lõpuaeg.....   | 8         | Keediste keetmine .....                                       | 20        |
| Kellaageg.....   | 9         | <b>Akrüülamiid toiduainetes</b> .....                         | <b>21</b> |
| <b>Lapselukk</b> .....   | <b>9</b>  | <b>Standardised toidud</b> .....                              | <b>21</b> |
| <b>Põhiseadete muutmine</b> .....                                  | <b>10</b> | Ahjus küpsetamine .....                                       | 21        |
| <b>Puhastusfunktsioon</b> .....                                    | <b>10</b> | Grillimine.....   | 22        |
| Enne puhastamist .....   | 10        |   |           |
| Programmeerimine .....   | 10        |   |           |
| Pärast puhastamist.....  | 10        |   |           |
| <b>Hooldamine ja puhastamine</b> .....                             | <b>11</b> |   |           |
| Puhatusvahendid.....   | 11        |   |           |
| Valgustuse funktsioon .....  | 11        |   |           |
| Vasaku ja parema rööbasjuhiku väljavõtmine ja tagasipanemine ..... | 11        |   |           |

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) ja Internetikauplusest: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Olulised ohutusnõuded

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

Seade on ette nähtud üksnes sissehitamiseks. 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.

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 õigesti. 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 elektrilõõgast välja vool.
- Ahju ukse avamisel tekib õhuliikumine. Kõpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida. Ahju eelsoojendamisel ärge kunagi asetage lisatarvikule lahtiselt kõpsetuspaberit. Asetage kõpsetuspaberi peale nõu või kõpsetusvorm. Katke kõpsetuspaberiga vaid vajaliku suurusega pind. Kõpsetuspaber ei tohi ulatuda üle lisatarviku.

### **Põletuse oht!**

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmest 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.

### **Elektrilõõgi oht!**

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

### **Põletuse oht!**

Seadme välispind läheb puhastuse ajal väga kuumaks. Ärge puudutage seadme ust. Laske seadmest jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

## 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 kuuma 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 sügavamat 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 määrdundud tihend: kui ahjuukse tihend on väga määrdundud, 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 ahi

Tutvustame teile uut ahju. Selles peatükis selgitatakse juhtpaneeli funktsioone ja selle üksikuid elemente. Samuti antakse teavet ahju tarvikute ja sisekomponentide kohta.

### Juhtpaneel

Ülevaade juhtpaneelist. Näidupaneelil ei saa korraga näidata kõiki tähiseid. Elementid võivad vastavalt seadme mudelile erineda.



### Sissevajutatavad pöördnupud

Mõnede ahjude pöördnupud on sissevajutatavad. Pöördnupu sissevajutamiseks või välja tõmbamiseks vajutage nupule, kui nupp on nullasendis.

## Funktsiooninupp

Funktsiooninupp on kuumutusviisi valimiseks.





| Asend                        | Kasutus  |
|------------------------------|--|
| ○ Nullasend                  | Ahi on välja lülitatud.  |
| ☒ Kuum õhk*                  | Kookide ja küpsetiste jaoks. On võimalik küpsetada kahel tasandil. Ahju tagaseinas asetsev turbiin jaotab kuumuse ahjus ühtlaselt.   |
| ☐ Ülalt ja alt kuumutus*     | Pirukate küpsetamiseks, gratineerimiseks ja tailiha, nt veise- või ulukiha küpsetamiseks ühel tasandil. Kuumus tuleb alt ja ülalt.   |
| ☒ Kuumaõhugrill              | Lihatükkide, linnuliha ja kala küpsetamiseks. Grilli ja ventilaatori takisti lülituvad vaheldumisi sisse ja välja. Turbiin paneb grillist tuleva kuumuse ümber toidu pöörlema. |
| ☐ Grillimine, suured pinnad  | Biifsteekide, vorstikeste, röstsaiaide ja kala grillimiseks. Kogu grilli kuumuti alune pind läheb kuumaks.   |
| ☐ Grillimine väikesel pinnal | Väikeses koguses biifsteekide, vorstikeste, röstsaiaide ja kala grillimiseks. Grilli kuumuti keskmine osa läheb kuumaks.   |
| ☐ Alt kuumutus               | Konfiteerimiseks, küpsetamiseks ja gratineerimiseks. Kuumus tuleb alt-poolt.   |
| ☒ Ülessulatamine             | Näiteks liha, linnuliha, pagari- ja kondiitritoodete ülessulatamiseks. Turbiin liigutab kuuma õhku ümber toidu ringi.  |
| ☒ Valgustus                  | Lülitage ahju sees olev lamp põlema.   |

\*Kuumutusviisi, millega määratletakse energiatõhususklass vastavalt standardile EN60350.

Kuumutusviisi valimisel süttib ahju sees olev lamp põlema ja mõnedel ahjudel süttib ka funktsiooninupu kohal olev signaallamp.

## Käsitsemisklahvid ja näidupaneel



Klahvid on eri lisafunktsioonide seadmiseks. Näidupaneelile ilmuvad valitud väärtused.



| Klahv             | Kasutus  |   |
|-------------------|--|---|
| ⌚ Ajafunktsioonid | Valige signaalkell  , toiduvalmistusaeg  , lõpuaeg  ja kellaaeg  . |   |
| -                 | Vähem  | Vähendab valitud väärtust.                                  |
| +                 | Rohkem   | Suurendab valitud väärtust.                                 |
| clean             | Puhastusfunktsioon   | Pange käima ahju isepuhastuvate pindade puhastusfunktsioon. |
| ⏏                 | Lapselukk  | Blokeerib ja avab juhtpaneeli.                              |
| »»»               | Kiirkuumutus   | Kuumutab ahju eriti kiiresti.                               |

Näidupaneelil asetseb nool ► aktiveeritud ajafunktsioonile vastava tähise ees.

## Temperatuurinupp

Temperatuurinupuga saab valida temperatuuri või grillimistaseme.

| Asend       | Tähendus             |   |
|-------------|----------------------|---|
| ● Nullasend | Ahi ei lähe kuumaks. |   |
| 50-270      | Temperatuurivahemik  | Ahju sisetemperatuur °C.  |
| ●, ●●, ●●●  | Grillimistasemed     | Grillimistasemed väikesel  ja suurel pinnal  .<br>● = tase 1, õrn<br>●● = tase 2, keskmine<br>●●● = tase 3, tugev |
| clean       | Puhastusfunktsioon.  |   |

Kui ahi kuumeneb, süttib temperatuurinupu signaallamp. Kuumutamispauside ajal see kustub. Signaallamp ei sütti valgustuse  ega ülessulatamise funktsiooni  puhul.

**Märkus:** Grilli kasutamisel toiduvalmistusajaga üle 15 minuti, seadistage temperatuurinupp tasase grillimise peale.

## Ahju sisemus

Ahju sees on lamp. Ahju ülekuumenemise vältimiseks on ahjus ventilaator.


### Ventilaator

Ventilaator lülitub sisse või välja vastavalt vajadusele. Soe õhk väljub ukse ülemise osa kaudu. Tähelepanu! Ärge katke ventilatsiooniat kinni. Ahi võib üle kuumeneda.

Ventilaator töötab mõnda aega pärast ahju väljalülitamist edasi, et ahi kiiremini maha jahtuks.

### Ahjulamp

Ahjulamp jääb põlema, kuni ahi töötab.

Lamp võib siiski ka väljalülitatud ahjus põlema hakata, kui funktsiooninupp keeratakse asendisse .

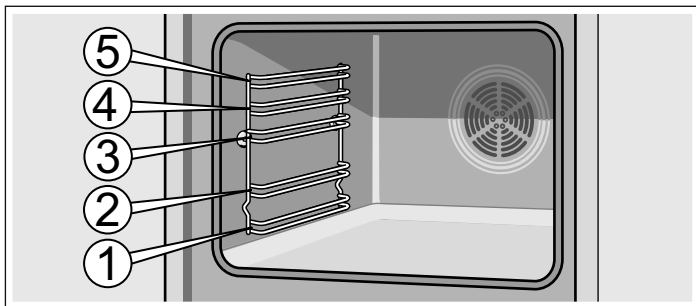
# Lisatarvikud

Tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud sobivad paljude roogade valmistamiseks. Veenduge, et asetate lisatarviku ahju õigesti.

Et mõned road õnnestuksid veelgi paremini ja et ahju käsitsemine oleks veelgi mugavam, pakume Teile täiendavaid lisatarvikuid.

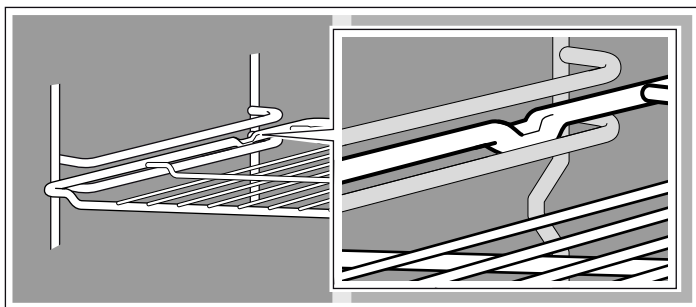
## Tarvikute ahjupanek

Tarvikuid saab ahju panna viiel eri kõrgusel. Pange need alati lõpuni sisse, et tarvikud vastu ahjuklaasi ei puutuks.



Tarvikuid võib poolenisti välja tõmmata, kuni nad kindlalt paigal püsivad. Nii saab toitu hõlpsasti ahjust välja võtta.

Tarviku ahjupanekul veenduge, et selle kumerus jääb allapoole. Ainult nii jääb see ideaalselt paika.



Sõltub varustusest, kas ahjul on väljatõmmatavad rööbasjuhikud: täielikult väljatõmmatuna lukustuvad need kergesti. Sedasi on tarvikut lihtne paika seada. Väljatõmmatud rööbasjuhikute lahtilukustamiseks lükake need kerge survega ahju tagasi.

**Märkus:** Tarvikud võivad kuumenedes deformeeruda. Jahtudes deformatsioon kaob. See ei mõjuta nende kasutamist.

Ahjuga on kaasas mõned järgmistest tarvikutest.

Tarvikuid saab osta meie Tehnilise abi teenistusest, erikauplustest või internetist. Märkige HZ number.



### Ahjures

Nõud, koogivormid, küpsised, grillitükid ja külmutatud toidud.

Pange ahjures ahju, lahtine külg ahjuukse poole suunatud ja kumerus allapoole.



### Lame emailitud ahjuplaat

Koogid, praänikud ja küpsised.

Pange plaat ahju, tasapinnast kõrgem osa ahjuukse poole.



### Universaalne sügav emailplaat

Mahlased koogid, kondiitritooted, külmutatud toit ja suures tükis küpsised. Seda saab kasutada ka rasvakogumisplaadina otse ahjuresil küpsetamise korral.

Pange plaat ahju, tasapinnast kõrgem osa ahjuukse poole.

## Eritarvikud

Eritarvikuid saab osta meie tehnilise abi teenistusest või erikauplustest. Meie voldikutes ja Internetis pakutakse laias valikus ahjutarvikuid. Saadaolevad eritarvikud ja võimalused neid veebi kaudu tellida erinevad riigiti. Vaadake selle kohta teavet ostudokumentidest.


Kõik eritarvikud ei sobi kõikidele seadmetele. Eritarviku ostmisel märkige alati oma seadme täpne nimetus (E-nr).

| Eritarvikud   | HZ number | Kasutus   |
|---|-----------|---|
| Lame emailitud ahjuplaat                                  | HZ361000  | Koogid, praänikud ja küpsised   |
| Universaalne sügav emailplaat                             | HZ362000  | Mahlased koogid, kondiitritooted, külmutatud toit ja suures tükis küpsised. Seda saab kasutada ka rasvakogumisplaadina otse ahjuresil küpsetamise korral.   |
| Ahjures   | HZ364000  | Kööginõude, vormide, küpssetiste, grillitükkide ja külmutatud toitude jaoks.  |
| Pitsaplaat  | HZ317000  | Ideaalne pitsa, külmutatud toitude ja suurte ümmarguste kookide jaoks. Pitsaplaati saab kasutada universaalse sügava plaadi asemel. Asetage plaat ahjuresile ja juhinduge tabelitesse märgitud andmetest. |
| Klaaskastrul  | HZ915001  | Klaaskastrul sobib hautiste ja gratäänide küpsetamiseks ahjus. Eelkõige sobib see automaatprogrammi ja automaatgrillimise jaoks.  |
| Täies pikkuses väljatõmmatavad kolmekordsed lükandjuhikud | HZ368300  | Väljatõmmatavad lükandjuhikud kõrgustel 1, 2 ja 3 võimaldavad tarvikuid täiesti välja tõmmata, ilma et need ümber läheks.   |

# Enne esmakordset kasutamist

Seejärel näidatakse sammud, mida tuleb järgida enne ahju esmakordset kasutamist. Lugeda enne läbi peatükk *Ohutusnõuanded ja -hoiatused*.

## Kellaaja programmeerimine

Pärast ühendamist vilguvad näidupaneelil tähis  ja kolm nulli. Seadke kellaageg.


1. Vajutage klahvi .


Näidikule ilmub kellaageg **12:00**.

2. Seadke kellaageg klahvidega **+** või **-**.

Mõne sekundi pärast ilmub valitud kellaageg.

## Ahju kuumutamine

Uue ahju lõhna kõrvaldamiseks kuumutage ahju tühjalt ja kinnise uksega. Kõige tõhusam viis on kuumutada ahju tund aega ülemise ja alumise kuumuse  240 °C juures. Kontrollige, et ahju ei ole jäänud pakendijäätmeid.

1. Valige ülemine ja alumine kuumus  funktsioonide nupuga.

2. Valige 240 °C temperatuurinupuga.

Tunni aja pärast lülitage ahi välja. Selleks asetage funktsioonide nupp nullasendisse.


## Tarvikute puhastamine

Enne tarvikute esmakordset kasutamist puhastage need põhjalikult kuuma vee ja vähese seebiga ning puhastuslapiga.

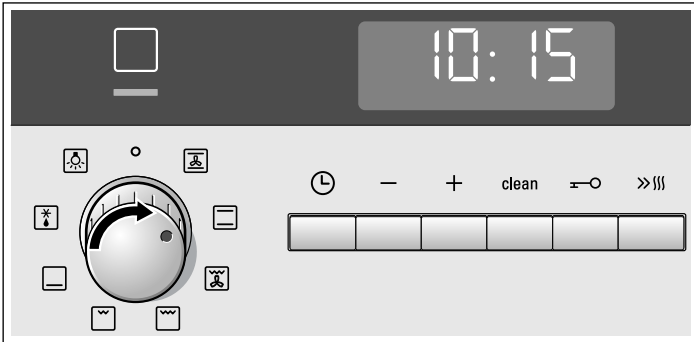
# Ahju programmeerimine

Ahju saab programmeerida mitut moodi. Järgnevalt kirjeldatakse, kuidas valida kuumutusviisi ja temperatuur või grillimistase. Ahi võimaldab seada igale roale vastava küpsetus- ja lõpuaja. Täpsema teabe saamiseks lugege peatükki *Ajafunktsioonide seadmine*.

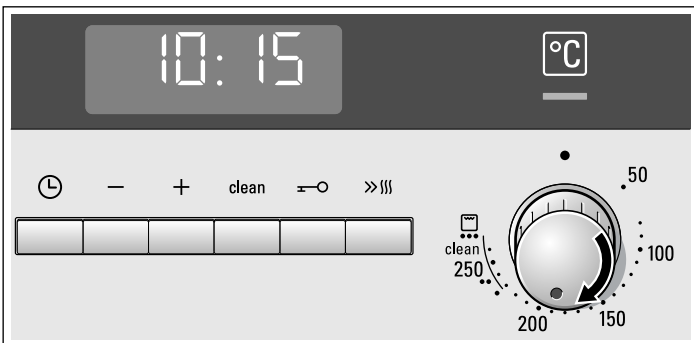
## Kuumutusviis ja temperatuur

Näitlik pilt: ülalt ja alt kuumutus  190 °C juures.

1. Valige funktsiooninupuga kuumutusviis.



2. Valige temperatuurinupuga temperatuur või grillimistase.



Ahi hakkab kuumenema.

## Küpsetusahju väljalülitamine

Pöörake funktsioonivaliku lüliti nullasendisse.




## Seadete muutmine

Kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimisastet võite muuta vastava valikulülitiga.

## Kiirkuumutus

Kiirkuumutusfunktsiooniga saavutab ahi soovitud temperatuuri kiiremini.

Kiirkuumutust tuleks kasutada 100 °C ületavate temperatuuride puhul. Sobivad järgmised kuumutusviisid:

- Kuum õhk 
- Ülalt ja alt kuumutus 
- Alt kuumutus 

Ühtlase küpsemise saavutamiseks ei tohi toitu ahju panna enne kiirkuumutuse lõppu.

1. Valige kuumutusviis ja temperatuur.

2. Vajutage põgusalt klahvi **>>>**.

Näidupaneelil süttib tähis **>>>**. Ahi hakkab kuumenema.






## Kiirkuumutuse lõpp

Kostab signaal. Tähis **>>>** näidupaneelil kustub. Pange toit ahju.

## Kiirkuumutuse tühistamine

Vajutage põgusalt klahvi **>>>**. Tähis **>>>** näidupaneelil kustub.

# Ajafunktsioonide seadmine



Sellel ahjul on mitu ajafunktsiooni. Nupuga  avaneb menüü ja saab liikuda ühelt funktsioonilt teisele. Ajasümbolid jäävad seadete valimise ajaks põlema. Nool  näitab, et ajafunktsioon on valitud. Nuppudega  või  on võimalik muuta juba valitud ajafunktsiooni, kui enne ajatähist on näha nool .


## Signaalkell


Signaalkell töötab ahjust sõltumatult. Signaalkellal on oma helisignaali. Nii saate aru, kas lõppes signaalkella aeg või ahji lülitus automaatselt välja (toiduvalmistusaeg).


1. Vajutage üks kord nuppu .

Näidupaneelil süttivad ajasümbolid, nool  asetseb  ees.



2. Seadke signaalkella aeg nuppudega  või .

Soovituslik aeg: nupp  = 10 minutit



Soovituslik aeg: nupp  = 5 minutit

Valitud aeg on näha mõne sekundi pärast. Signaalkella aeg hakkab jooksuma. Näidupaneelil süttib tähis  ja on näha signaalkella aeg. Muud ajasümbolid kustuvad.



## Signaalkella aeg on lõppenud

Kostab signaal. Näidupaneelil süttib . Lülitage signaalkell välja klahviga .


## Signaalkella aja muutmine







Muutke signaalkella aega nuppudega  või . Muudetud aeg on näha mõne sekundi pärast.

## Signaalkella aja tühistamine

Seadke signaalkella aeg tagasi nulli  klahviga . Muudetud aeg on näha mõne sekundi pärast. Signaalkell lülitub välja.

## Ajaseadete vaatamine

Mitme ajafunktsiooni programmeerimisel süttivad näidupaneelil vastavad tähised. Nool  asetseb esiplaanil oleva ajafunktsiooni tähise ees.

Signaalkella aja , toiduvalmistusaja , valmimisaja  või kellaaja  vaatamiseks vajutage mitu korda klahvi , kuni nool  ilmub soovitud tähise ette. Vastav aeg ilmub mõne sekundi pärast näidupaneelile.

## Toiduvalmistusaeg




Ahi võimaldab seada küpsetusaja iga toidu jaoks. Küpsetusaja lõppedes lülitub ahi automaatselt välja. Nii ei ole ahju väljalülitamiseks vaja katkestada muid toiminguid ega ole vaja karta, et ahi ununeb õigel ajal välja lülitada.

Näitlik pilt: toiduvalmistusaeg 45 minutit.

1. Valige funktsiooninupuga kuumutusviis.

2. Valige temperatuurinupuga temperatuur või grillimistase.

3. Vajutage kaks korda klahvi .

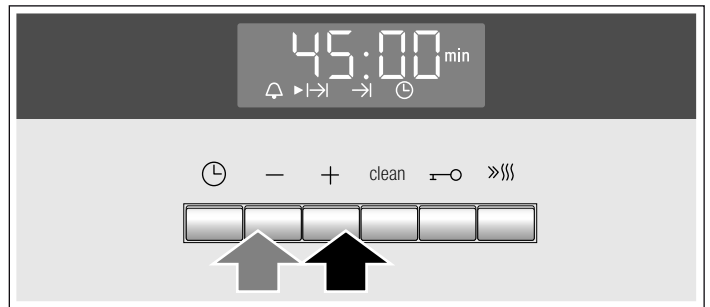
Näidupaneelil süttib . Süttivad ajasümbolid, nool  asetseb  ees.




4. Seadke toiduvalmistusaeg klahvidega  või .






Soovituslik aeg: klahv  = 30 minutit

Soovituslik aeg: klahv  = 10 minutit






Mõne sekundi pärast lülitub ahi sisse. Näidupaneelil hakkab toiduvalmistusaeg jooksuma ja süttib tähis . Muud ajasümbolid kustuvad.




## Toiduvalmistusaeg on lõppenud

Kostab signaal. Ahi lõpetab kuumutamise. Näidupaneelil süttib . Vajutage klahvi . Seadke uus toiduvalmistusaeg klahvidega  või . Või vajutage kaks korda klahvi  ja keerake funktsiooninupp nullasendisse. Ahi on välja lülitatud.


## Küpsetusaja muutmine







Muutke toiduvalmistusaega nuppudega  või . Muudetud aeg on näha mõne sekundi pärast. Kui signaalkell on peale pandud, vajutage enne nuppu .

## Toiduvalmistusaja tühistamine

Seadke toiduvalmistusaeg tagasi nulli  klahviga . Muudetud aeg on näha mõne sekundi pärast. Aeg on tühistatud. Kui signaalkella aeg on programmeeritud, vajutage enne klahvi .

## Ajaseadete vaatamine

Mitme ajafunktsiooni programmeerimisel süttivad näidupaneelil vastavad tähised. Nool  asetseb esiplaanil oleva ajafunktsiooni tähise ees.

Signaalkella aja , toiduvalmistusaja , valmimisaja  või kellaaja  vaatamiseks vajutage mitu korda klahvi , kuni nool  ilmub soovitud tähise ette. Vastav aeg ilmub mõne sekundi pärast näidupaneelile.

## Lõpuaeg


Ahi võimaldab seada soovitud toidu valmimise kellaaja. Ahi lülitub soovitud kellaajal automaatselt sisse ja välja. Näiteks võib toidu hommikul ahju panna ja programmeerida ahju nii, et toit saaks valmis keskpäevaks.


Jälgige, et toiduained ei hakkaks riknema, kui liiga kauaks ahju jäävad.

Näitlik pilt: kell on 10:30, toiduvalmistusaeg on 45 minutit ja ahi peab välja lülituma 12:30.

1. Seadke funktsiooninupp õigesse asendisse.

2. Seadke temperatuurinupp õigesse asendisse.

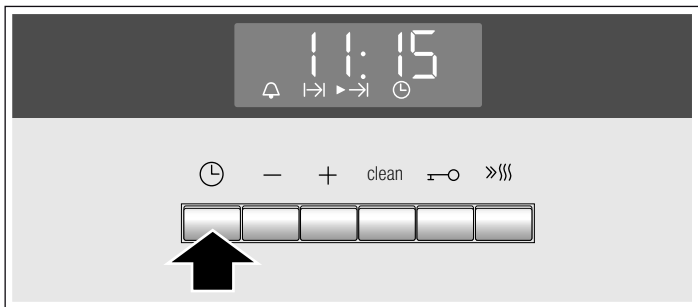
3. Vajutage kaks korda klahvi .

4. Seadke toiduvalmistusaeg klahvidega  või .

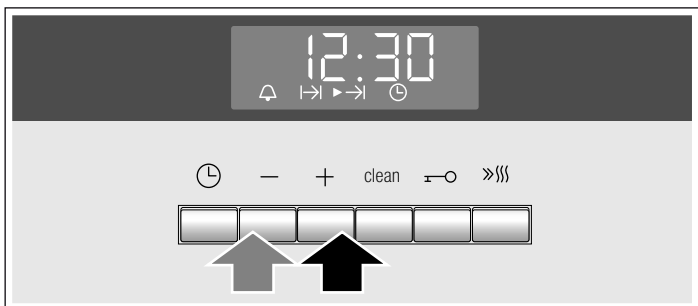




### 5. Vajutage klahvi .

Nool ► paikneb tähise →l ees. Näidikul on toidu valmistamise kellaeg.






### 6. Lükake lõpuaega edasi klahvidega + või -.




Ahi näitab valitud aega mõne sekundi pärast ja jääb ooterežiimile. Näidupaneelil on näha toidu valmistamise kellaeg ja tähise →l ees paikneb nool ►. Tähised  ja  kustuvad. Kui ahi sisse lülitub, hakkab toiduvalmistusaeg jooksma ja nool ► paikneb tähise I→l ees. Tähis →l kustub.


### Toiduvalmistusaeg on lõppenud

Kostab signaal. Ahi lõpetab kuumutamise. Näidupaneelil süttib . Vajutage klahvi . Seadke uus toiduvalmistusaeg klahvidega + või -. Või vajutage kaks korda klahvi  ja keerake funktsiooninupp nullasendisse. Ahi on välja lülitatud.

### Lõpuaja muutmine




Muutke lõpuaega klahvidega + või -. Muudetud aeg on näha mõne sekundi pärast. Kui signaalkell on programmeeritud, vajutage enne kaks korda klahvi . Ärge muutke lõpuaega, kui küpsetusaeg on hakanud jooksma. Lõpptulemus võib olla teine.

### Lõpuaja tühistamine


Seada lõpuaeg tagasi õigele kellaajale klahviga -. Muudetud aeg on näha mõne sekundi pärast. Ahi hakkab tööle. Kui signaalkell on programmeeritud, vajutage enne kaks korda klahvi .

### Ajaseadete vaatamine

Mitme ajafunktsiooni programmeerimisel süttivad näidupaneelil vastavad tähised. Nool ► asetseb esiplaanil oleva ajafunktsiooni tähise ees.

Signaalkella aja , toiduvalmistusaja I→l, valmistusaja →l või kellaaja  vaatamiseks vajutage mitu korda klahvi , kuni nool ► ilmub soovitud tähise ette. Vastav aeg ilmub mõne sekundi pärast näidupaneelile.

### Kellaeg

Pärast ühendamist või elektrikatkestust vilguvad näidupaneelil tähis  ja kolm nulli. Seadke kellaeg.

#### 1. Vajutage klahvi .

Näidupaneelile ilmub kellaeg 12:00.


#### 2. Seadke kellaeg klahvidega + või -.

Mõne sekundi pärast ilmub valitud kellaeg.

### Kellaaja muutmine

Ükski teine ajafunktsioon ei tohi olla programmeeritud.

#### 1. Vajutage neli korda klahvi .

Näidupaneelile ilmuvad ajatähised, nool ► asetseb tähise  ees.

#### 2. Muutke kellaaga klahvidega + või -.

Valitud kellaeg ilmub mõne sekundi pärast.

### Kellaaja tuhmistamine

Kellaaja võite näidikul tuhmistada. Sellekohane teave sisaldub punktis *Põhiseadete muutmine*.

## Lapselukk

Ahi on varustatud lapselukuga, et lapsed ei saaks seda kogemata sisse lülitada.


Ahi ei reageeri ühelegi seadele. Signaalkella ja kellaaga saab seada sisselülitatud lapselukust hoolimata.

Kui kuumutusviis ja temperatuur või grillimistase on valitud, katkestab lapselukk kuumutamise.


### Lapseluku sisselülitamine

Ei saa olla programmeeritud toiduvalmistusaeg ega lõpuaeg.

Vajutage klahvi  umbes nelja sekundi vältel.

Näidupaneelile ilmub tähis . Lapselukk on sisse lülitatud.

### Lapseluku väljalülitamine

Vajutage klahvi  umbes nelja sekundi vältel.

Tähis  näidupaneelil kustub. Lapselukk on välja lülitatud.

# Põhiseadete muutmine

Sellel ahjul on eri põhiseaded. Neid seadeid saab kohandada vastavalt kasutaja vajadustele.

| Põhiseaded  | Valik 1           | Valik 2           | Valik 3           |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|
| ☐ / Ajanäit   | alati*            | ainult klahviga ☐ | -                 |
| ☐☐ Helisignaali kestus pärast küpsetus-aja või signaalkel-lale seatud aja lõppu | umbes 10 sekundit | umbes 2 minutit*  | umbes 5 minutit   |
| ☐☐☐ Seade käivitumise ooteaeg   | umbes 2 sekundit  | umbes 5 sekundit* | umbes 10 sekundit |

\* Tehaseseade

Ükski teine ajafunktsioon ei tohi olla programmeeritud.

- Vajutage klahvi ☐ umbes 4 sekundit. Näidupaneelile ilmub kehtiv kellaaja põhiseade, näiteks ☐ / Valiku 1 jaoks.
  - Muutke põhiseadet klahvidega + või -.
  - Kinnitage, vajutades klahvi ☐. Näidupaneelile ilmub järgmine põhiseade. Klahviga ☐ on võimalik liikuda kõigil tasanditel ja klahvidega + või - muuta seadet.
  - Lõpetuseks vajutage klahvi ☐ umbes 4 sekundit.
- Kõik põhiseaded on käivitatud.  
Põhiseadeid saab igal ajahetkel muuta.

# Puhastusfunktsioon

Puhastusfunktsioon taastab ahjusisesed isepuhastuvad pinnad.

Ahju tagasein, külgmised seinad või lagi võivad olla kaetud suure poorsusega keraamilise materjaliga. Selline kate imab sisse küpsetamisel ja grillimisel tekkivad pritsmed ning lahustab need ahju töötamise ajal. Tänu sellele funktsioonile on võimalik taastada need isepuhastuvad pinnad, mis ei suuda enam korralikult puhastuda.

## Enne puhastamist

Võtke nõud ja tarvikud, mida vaja ei ole, ahjust välja.

### Puhastage ahju sisene põhi ja glasuuritud seinad.

Enne puhastusfunktsiooni valimist puhastage ahju sisesed pinnad, mis ei ole isepuhastuvad. Vastasel juhul tulevad plekid, mida ei ole võimalik eemaldada.

Kasutage puhastuslappi ja sooja seebivett või äädikalahust. Tugeva mustuse korral kasutage peenterasest metallnuustikut või spetsiaalset ahjupuhastusvahendit. Kasutage neid vaid siis, kui ahi on seest külm. Ärge kasutage isepuhastuvate pindade puhul metallnuustikut ega ahjupuhastusvahendeid.

## Programmeerimine

Puhastus kestab umbes tundi aega.

- Keerake funktsiooninupp kuuma õhu asendisse ☐.
- Keerake temperatuurinupp asendisse **clean**.
- Vajutage klahvi **clean**.

Näidupaneelil on näha puhastuse lõpuaeg ja tähise → ette ilmub nool ►. Puhastus algab mõne sekundi pärast. Näidikul saab jälgida puhastuse kestust ja nool ► paikneb tähise I→ ees. Tähis → kustub.

### Puhastus on lõppenud

Kostab signaal. Ahi lõpetab kuumutamise. Näidupaneelil süttib ☐☐☐☐. Vajutage kaks korda klahvi ☐ ja pöörake funktsiooninupp asendisse 0. Ahi lülitub välja.

### Puhastuse tühistamine

Vajutage klahvi **clean** ja keerake funktsiooninupp asendisse 0. Ahi lülitub välja.

### Lõpuaaja edasi lükkamine

Puhastuse lõpuaega on võimalik muuta. Nii saab näiteks lasta ahjul puhastuda öösel, et päeval saaks ahju kasutada.

Programmeerige vastavalt punktides 1-3 kirjeldatule. Enne puhastuse algust lükake lõpuaega edasi klahviga + või -.

Ahi läheb ooterežiimile. Näidupaneelil on näha puhastuse lõpuaeg ja tähise → ette ilmub nool ►. Kui puhastus algab, on näha kestus ja nool ► ilmub tähise I→ette. Tähis → kustub.

## Pärast puhastamist

Kui ahju sisemus on täiesti mahajahtunud, puhastage niiske lapiga soolajäägid isepuhastuvatelt pindadelt.

# Hooldamine ja puhastamine

Ahi säilib kaua aega säravana ja töötab hästi, kui seda puhastatakse ja hooldatakse õigesti. Järgnevalt kirjeldatakse, kuidas ahju hooldada ja puhastada.

## Märkused

- Ahju esiküljele võivad ilmuda eri toonid, sest selles on kasutatud eri materjale, nagu klaas, plast või metall.
- Ukseklaasil esinevad varjud, mis paistavad määrdunud, on ahju lambi valgustuse peegeldused.
- Väga kõrge temperatuuri juures email kõrbeb. See võib tekitada kergeid värvimuutusi. See on normaalne ja ei kahjusta ahju töökorda. Ahjuplaatide õhukesi servi ei saa täielikult emailida. Sellepärast võivad need katsudes karedad tunduda, kuigi see ei kahjusta korrosioonivastast kaitset.

## Puhastusvahendid

Järgige tabelis olevaid juhiseid, et vältida ahju eri pindade kahjustumist sobimatute puhastusvahendite kasutamise tõttu. Ärge kasutage

- happelisi või abrasiivpuhastusvahendeid,
- kangeid alkoholi sisaldavaid vahendeid,
- traatnuustikuid või kõvu käsnu,
- tugeva surve või auruga töötavaid puhastusvahendeid.

Peske uued puhastuslapid enne kasutamist hoolikalt läbi.

| Pind                      | Puhastusvahendid  |
|---------------------------|---|
| Ahju esipaneel            | Soe seebivesi:<br>Peske puhastuslapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendeid ega klaasikaabitsaid.   |
| Roostevaba teras          | Soe seebivesi:<br>Peske puhastuslapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Peske kohe maha kõik katlakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid, sest nende alla võib tekkida rooste.<br><br>Teenindustöökojast või spetsiaalsetest kauplustest saate osta spetsiaalseid roostevaba terase puhastamiseks mõeldud tooteid, mis sobivad kuumadele pindadele. Kasutage puhastusvahendit pehme ja õhukese lapiga. |
| Klaas                     | Klaasipuhastusvahend:<br>Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasikaabitsat.   |
| Vaateklaas                | Klaasipuhastusvahend:<br>Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage alkoholi, äädikat ega muid happelisi või abrasiivpuhastusvahendeid.  |
| Ukseklaasid               | Klaasipuhastusvahend:<br>Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasikaabitsaid.  |
| Ahjuvalgusti kaitseklaas  | Soe seebivesi:<br>Puhastage puhastuslapiga.   |
| Tihend<br>Ärge eemaldage! | Soe seebivesi:<br>Puhastage puhastuslapiga. Ärge hõõruge.   |
| Restid või vardad         | Soe seebivesi:<br>Pange ligunema ja puhastage puhastuslapi või harjaga.   |
| Liugjuhikud               | Soe seebivesi:<br>Puhastage puhastuslapi või harjaga. Ärge leotage ega peske nõudepesumasinas.  |
| Tarvikud                  | Soe seebivesi:<br>Pange ligunema ja puhastage puhastuslapi või harjaga.   |

## Ahju siseste isepuhastuvate pindade puhastamine

Mõnede ahjude puhul võivad nende sees tagasein, külgseinad ja lagi olla kaetud suure poorsusega keraamiliste materjalidega. Selline kate imab sisse küpsetamisel ja grillimisel tekkivad pritsmed ning lahustab need ahju töötamise ajal. Mida kõrgem on temperatuur ja mida kauem ahi töötab, seda parem on tulemus.

Tänu puhastusfunktsioonile on võimalik taastada need isepuhastuvad pinnad, mis enam ise ei suuda korralikult puhastuda. Selle kohta lugege peatükki *Puhastusfunktsioon*.

Kattematerjali kerge värvimuutus ei mõjuta isepuhastumist.

## Tähelepanu!

- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Need kriibivad ja kahjustavad poorset pinnakatet.
- Ärge töödelge keraamilist kattepinda ahjupuhastusvahenditega. Kui kogemata satub ahjupuhastusvahendit keraamilisele kattepinnale, pühkige see kohe ära käsna ja rohke veega.

## Emailitud ahjupõhja ja -seinte puhastamine

Kasutage puhastuslappi ja sooja vett vähese seebi või äädikaga.

Kui ahi on väga määrdunud, kasutage peenekoelist teraskäsna või spetsiaalset ahjupuhastusvahendit. Kasutage neid ainult siis, kui ahi on seest külm. Ärge töödelge isepuhastuvaid pindu metallkäsna või ahjupuhastusvahenditega.

## Valgustuse funktsioon

Ahju puhastamise hõlbustamiseks on võimalik ahjus lamp põlema panna.

## Ahju lambi põlema panemine

Keerake funktsioonide nupp asendisse .

Lamp hakkab põlema. Temperatuurinupp peab olema väljalülitatud asendis.

## Ahju lambi kustutamine

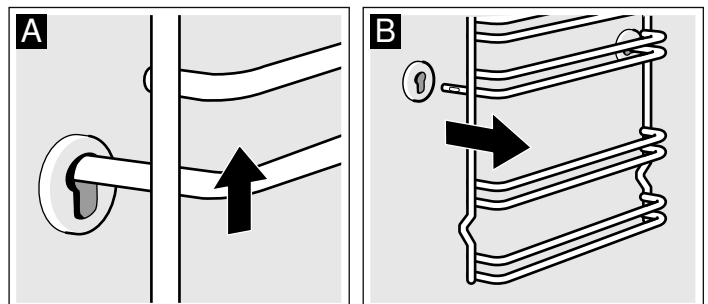
Keerake funktsioonide nupp asendisse 0.

## Vasaku ja parema rööbasjuhiku väljavõtmine ja tagasipanemine

Vasakut ja paremat rööbasjuhikut saab puhastamiseks välja võtta. Ahi peab olema külm.

## Rööbasjuhikute lahtivõtmine

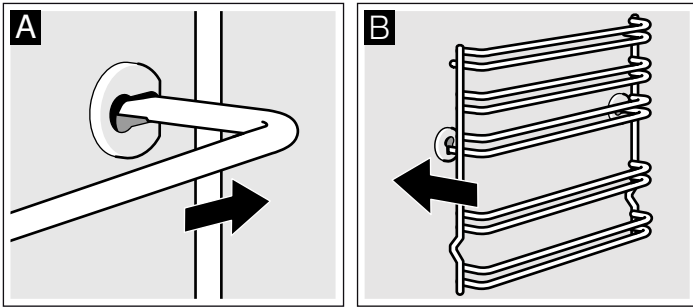
1. Tõstke rööbasjuhik esiosast üles ja võtke kinnitusest lahti (joonis A).
2. Seejärel tõmmake rööbasjuhik täiesti ettepoole ja võtke ahjust välja (joonis B).



Puhastage rööbasjuhikuid nõudepesuvahendi ja käsna. Tugevate plekkide korral on soovitatav kasutada harja.

## Restide paigaldamine

1. Asetada kõigepealt rest tagumise soone sisse, surudes seda veidi tahapoole (joonis A),
2. ja seejärel asetada rest eesmise soone sisse (joonis B).

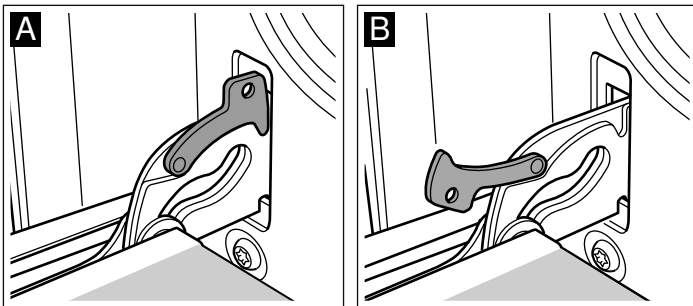


Restid seatakse paigale vasakult ja paremalt poolt. Kumerus peab jääma alati allapoole.

## Ahjuukse eest ära võtmine ja ette panemine

Selleks, et ust oleks lihtsam lahti võtta ja klaase pesta, saab ahjuukse eest ära võtta.

Ahjuukse hinged on varustatud kinnituskangiga. Kui kinnituskang on kinni (joonis A), ei saa ust eest ära võtta. Kui ukse eest ära võtmiseks kinnituskang lahti teha (joonis B), siis hinged blokeeruvad asendisse. Nii ei saa need kõva löögiga sulguda.

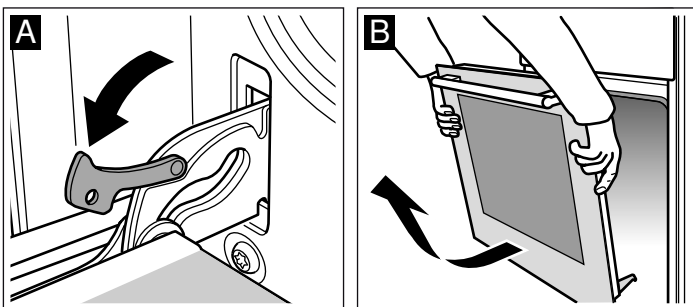


### ⚠ Vigastusohht!

Kui hinged ei ole asendisse blokeerunud, võivad need tugeva löögiga sulguda. Jälgige, et kinnituskangid oleksid alati kinni, välja arvatud ukse eest ära võtmise korral, siis peavad kangid olema lahti.

## Ukse eest ära võtmine

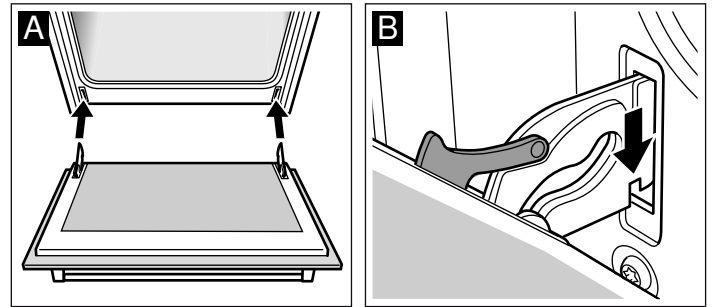
1. Tehke ahjuuks täiesti lahti.
2. Tõmmake mõlemad kinnituskangid lahti, mis asuvad paremal ja vasakul (joonis A).
3. Pange ahjuuks lõpuni kinni (joonis B). Võtke uksest kahe käega kinni, paremalt ja vasakult. Suruge ust natuke ja võtke eest ära.



## Ukse ette panemine

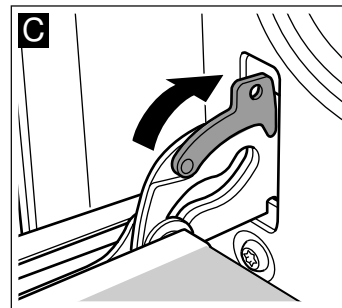
Pange uks ette tagasi, järgides samu samme vastupidises järjekorras.

1. Ukse ette tagasi panemisel jälgige, et mõlemad hinged asetuvad täpselt nende jaoks ettenähtud vastavatesse avadesse (joonis A).
2. Hingede alumine soon peab mõlemal pool korralikult paigale asetuma (joonis B).



Kui hinged ei ole õigesti paigaldatud, võib uks selle tagajärjel viltu jääda.

3. Vajutage kinnituskangid uuesti kinni (joonis C). Pange ahju uks kinni.



### ⚠ Vigastusohht!

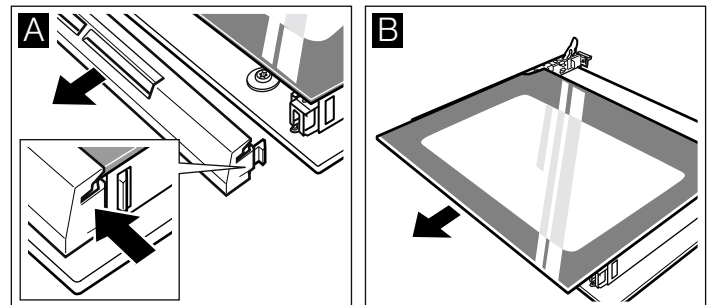
Ärge puudutage hinge, kui uks kukub kogemata lahti või kui hing sulgub kõva löögiga. Teavitage Tehnilise abi teenistust.

## Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

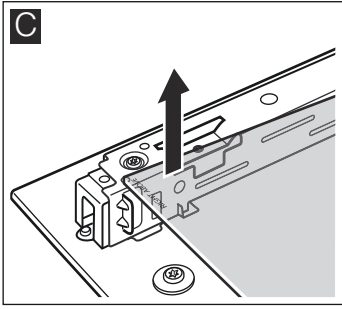
### Lahtivõtmine

1. Võtke ahjuuks eest ära ja asetage see rätiku peale, käepide allapoole.
2. Eemaldage ahjuukse ülemine kate. Selleks suruge sõrmedega vasakul ja paremal asuvale keelele (joonis A).
3. Tõstke ülemine klaas üles ja võtke välja (joonis B).



Kolme klaasiga ustel tuleb teha veel järgmist:

4. Tõstke klaas üles ja võtke välja (joonis C).



Puhastage klaasid klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

### ⚠ Vigastuste oht!

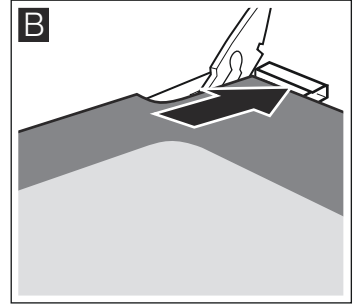
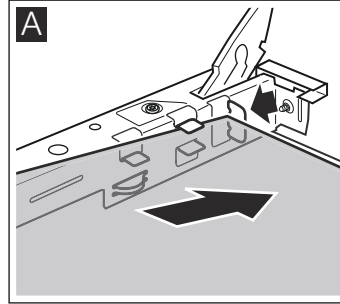
Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.

### Paigaldamine

Kahe klaasiga uste puhul läbige etapid 2 kuni 4.

Paigaldamisel veenduge, et kiri "right above" all vasakul jääks tagurpidi.

1. Pange klaas sisse, kallutades ja lükates seda tahapoole (joonis A).
2. Asetage kohale ülemine klaas, kallutades ja lükates seda mõlema toe peal tahapoole. Sile pind peab jääma väljapoole. (Joonis B)



3. Asetage kate peale ja suruge seda.
4. Pange ahjuuks ette tagasi.

**Ahju võib taas kasutada, kui klaasid on korralikult paigas.**

## Mida teha rikke korral

Sageli, kui tekib rike, on tegemist väikese veaga, mida on kerge parandada. Enne Tehnilise abi teenistuse poole pöördumist proovige riket kõrvaldada järgmise tabeli abil.

### Rikete tabel

| Rike  | Võimalik põhjus                             | Lahendus/nõuanded  |
|---|---|--|
| Ahi ei tööta.                               | Sulavkaitse on vigane.<br>Elektrikatkestus. | Kontrollige kaitsmekarbist, kas sulavkaitse on töökorras.<br>Kontrollige, kas köögi lamp hakkab põlema või kas teised elektrilised kodumasinad töötavad. |
| Näidupaneelile ilmub tähis ⊖ ja neli nulli. | Elektrikatkestus.                           | Seadke kella-aeg uuesti.   |
| Ahi ei lähe kuumaks.                        | Ühenduspistikutes on tolmu.                 | Keerake pöördnuppe mitu korda mõlemas suunas.  |

### Veateated

Kui näidikule ilmud veateade E, vajutage klahvi ⊖. Teade kustub. Valitud ajafunktsioon kustub. Kui veateade ei kao, pöörduge tehnilise abi teenistuse poole.

Järgmiste veateadete korral võib kasutaja ise vea parandada.

| Veateade | Võimalik põhjus   | Lahendus/nõuanded   |
|----------|---|---|
| E011     | Klahvi on liiga pikalt vajutatud või see on kinni jäänud. | Vajutage kordamööda kõiki klahve. Kontrollige, kas mõni klahv on kinni jäänud, kaetud või must. |

### ⚠ Elektrilöögi oht!

Valesti parandamine on ohtlik. Parandusi võivad teha ainult nõuetekohase väljaõppega tehnilise abi teenistuse töötajad.

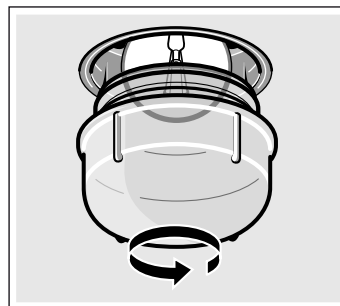
### Ahju lambi vahetamine

Kui ahju lamp on kahjustatud, tuleb see välja vahetada. 220-240V, E14, võimsusega 25W ja temperatuurikindlaid (T300 °C) varulampe saate osta teenindusest või erikauplustest. Kasutage ainult neid lampe.

### ⚠ Elektrilöögi oht!

Ühendage seade elektrivõrgust lahti. Kontrollige, et seade on kindlasti lahti ühendatud.

1. Pange jahtunud ahju köögirätik, et vältida kahjustusi.
2. Võtke kaitseklaas pealt ära, keerates seda vasakule.



3. Vahetage lamp sama liiki lambi vastu välja.
4. Keerake kaitseklaas peale tagasi.
5. Võtke köögirätik ahjust välja ja ühendage seade uuesti elektrivõrku.

### Kaitseklaas

Kahjustatud kaitseklaasid tuleb välja vahetada. Kaitseklaase saab Tehnilise abi teenistusest. Teatage seadme tootenumbr ja tootmisnumber.

# Klienditeenindus

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

## Tootenumbr (E) ja tootmisnumber (FD)

Kvalifitseeritud nõustamisteenuse saamiseks märkige tootenumbr (E-Nr.) ja tootmisnumber (FD-Nr.). Nende numbritega andmesilt asub ahjuukse paremal küljel. Vajaduse puhuks soovitame tüli tegemise vältimiseks märkida oma seadme andmed ja Tehnilise abi teenistuse telefoninumbri järgmisesse lõiku.

| E-Nr. | FD-Nr. |
|-------|--------|
|-------|--------|

## Tehnilise abi teenistus

Pidage meeles, et seadme ebaõige käsitlemise korral ei ole teenistuse tehniku abi tasuta, isegi kui garantii veel kehtib.

## Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiате kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

# Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks

Järgnevalt leiате soovitusid selle kohta, kuidas küpsetamisel ja praadimisel energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

## Energia säästmine

- Eelkuumutage ahju ainult siis, kui see on retseptis või tabelites ette nähtud.
- Kasutage tumedaid, mustaks lakitud või emailitud küpsetusvorme. Need absorbeerivad kuumust paremini.
- Hoidke ahjuuks toiduvalmistus-, küpsetamis- või grillimistsükli ajal kinni.
- Kookide küpsetamisel panna koogid ahju eelistatavalt järjest. Ahi on ikka veel kuum. Nii lühendate teise koogi küpsetamise aega. Samuti saab kaks kandilist vormi panna ahju korraga, üksteise kõrval.

- Pikaajalise toiduvalmistusaja korral võib ahju välja lülitada 10 minutit varem ja küpsetamise lõpetamiseks ära kasutada järelsoojust.

## Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge 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.

# Range kontroll meie toiduvalmistusuringutes


Selle seadme puhul on olemas toitude valik ja vastavad seadistused. On esitatud kuumutamistüübid ja sobivad temperatuurid vastavate toitude jaoks. Samuti on märgitud andmed tarvikute ja toidu ahju panemise ideaalse kõrgustaseme kohta. Antud on ka nõuanded nõude ja toiduvalmistamise kohta.


## Märkused

- Tabeli väärtused kehtivad toidu valmistamise kohta, kui ahi on tühi ja külm.  
Ahju eelkuumutamist on vaja ainult siis, kui see on tabelites ette nähtud. Enne ahju kasutamist võtke ahjust välja kõik tarvikud, mida ei ole vaja. Seadme eelkuumutamisel katke tarvikud küpsetuspaberiga.
- Tabelites antud ajaväärtused on orienteeruvad. Need on kindlaks määratud toiduainete omaduste ja koostise järgi.
- Kasutage kaasaantud tarvikut. Lisatarvikuid saab osta eritarvikuna spetsiaalsetest kauplustest või meie Tehnilise abi teenistusest.  
Enne ahju kasutamist võtke ahjust välja kõik tarvikud ja nõud, mida ei ole vaja.
- Kuumade tarvikute või nõude ahjust välja võtmiseks kasutage alati sobivaid pajalappe.

## Koogid ja kondiitritooted


### Ühel tasandil küpsetamine

Ülemise ja alumise kuumusega  saab kooke kõige paremini küpsetada.

Kui küpsetate kuuma õhuga , on soovitatav asetada tarvikud ahjus järgmistele kõrgustele:

- Vormides koogid: ahjukõrgus 2
- Ahjuplaadil koogid: ahjukõrgus 3

### Mitmel tasandil küpsetamine

Kasutage kuuma õhu ahjurežiimi .

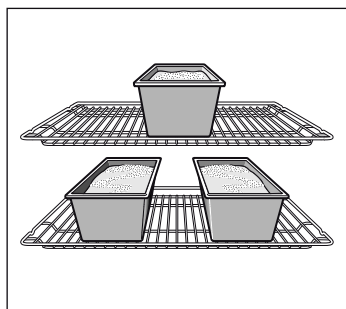
Ahjukõrgused 2 tasandil küpsetamisel:

- Emailplaat: ahjukõrgus 3
- Alumiiniumplaat: ahjukõrgus 1

Samal ajal ahju pandud ahjuplaatidel ei pea küpsetised valmis saama samal ajal.

Tabelites on palju soovitusi iga toidu kohta.

Kui kasutate 3 kandilist vormi korraga, asetage need ahjuresile, nagu on pildil näidatud.



### Küpsetusvormid

Kõige sobivamad on tumedat värvi metallvormid.

Heledate peenest metallist vormide või klaasvormide kasutamisel on toiduvalmistusajad pikemad ja koogid ei lähe pruuniks ühtlaselt.

Silikoovormide kasutamisel tuleb järgida vormide tootja antud juhiseid ja retsepte. Silikoovormid on harilikult väiksemad kui tavalised vormid. Taigna kogus ja retsepti juhised võivad varieeruda.

### Tabelid

Tabelis on esitatud optimaalsed kuumutamistüübid igat liiki koogi või kondiitritoote jaoks. Temperatuur ja toiduvalmistusaeg sõltuvad taigna kogusest ja konsistentsist. Sellepärast on küpsetamistabelites alati märgitud ajavahemikud. Alustada tuleb alati proovides kõige madalamat väärtust. Madalamal temperatuuril saab ühtlasema pruunistuse. Vajaduse korral saab järgmine kord temperatuuri tõsta.

Ahju eelkuumutamisel on toiduvalmistusaeg 5 või 10 minutit lühem.

*Lisateavet on esitatud tabelite lisas antud küpsetamissoovitustes.*

Ainult ühe koogi küpsetamiseks ühel tasandil asetage vorm emailplaadile.

Kui küpsetate mitu kooki korraga, saab panna vormid koos ahjuresile.

| Vormikoogid          | Vorm restil                       | Tasand | Kuumutusviis | Temperatuur °C | Kestus minutites |
|----------------------|-----------------------------------|--------|--------------|----------------|------------------|
| Lahtine pirukas      | Valgeplekist pirukavorm, Ø 31 cm. | 1      | ☐            | 220-240        | 40-50            |
|                      |                                   | 1+3    | ☒            | 190-200        | 35-45            |
| Quiche               | Valgeplekist pirukavorm, Ø 31 cm. | 1      | ☐            | 220-230        | 40-50            |
| Kook*                | Valgeplekist koogivorm, Ø 28 cm.  | 2      | ☐            | 180-200        | 50-60            |
| Biskviitkook, lihtne | Ümar/piklik vorm                  | 2      | ☒            | 160-180        | 55-70            |
|                      | 3 piklikku vormi                  | 3+1    | ☒            | 140-160        | 70-90            |

\* Mitme koogi küpsetamiseks ühel ajal asetage restile mitu küpsetusvormi.

| Koogid ahjuplaadil |  | Kõrgus | Kuumutamistüüp | Temperatuur °C | Toiduvalmistusaeg, minutit |
|--------------------|--|--------|----------------|----------------|----------------------------|
| Pitsad             | Ahjuplaat                                      | 2      | ☐              | 200-220        | 25-35                      |
|                    | Alumiiniumplaat + lame ahjuplaat               | 1+3    | ☒              | 170-180        | 35-45                      |
|                    | Alumiiniumplaat + universaalne sügav ahjuplaat | 1+3    | ☒              | 170-180        | 35-45                      |
| Lehttaigen         | Ahjuplaat                                      | 3      | ☒              | 180-200        | 25-35                      |
|                    | Alumiiniumplaat + lame ahjuplaat               | 1+3    | ☒              | 170-190        | 30-45                      |
|                    | Alumiiniumplaat + universaalne sügav ahjuplaat | 1+3    | ☒              | 170-190        | 30-45                      |
| Börek              | Universaalplaat                                | 2      | ☐              | 190-200        | 40-55                      |

Ahjuplaate saab juurde osta erikauplusest või meie Tehnilise abi teenistusest.

| Leib ja saiakesed                                       |            | Kõrgus | Kuumutamistüüp | Temperatuur °C | Toiduvalmistusaeg, minutit |
|---|------------|--------|----------------|----------------|----------------------------|
| Pärmisai 1,2 kg jahust*, (eelkuumutamine)               | Emailplaat | 2      | ☐              | 270            | 8                          |
|   |            |        |                | 200            | 35-45                      |
| Kääritatud taignast leib 1,2 kg jahust*, (eelkuumutada) | Emailplaat | 2      | ☐              | 270            | 8                          |
|   |            |        |                | 200            | 40-50                      |
| Kuklid (nt rukkijahust)                                 | Emailplaat | 3      | ☐              | 200-220        | 20-20                      |

\* Ärge kunagi kallake vett otse kuuma ahju.

| Kondiitritooted    |  | Kõrgus | Kuumutamistüüp | Temperatuur °C | Toiduvalmistusaeg, minutit |
|--------------------|--|--------|----------------|----------------|----------------------------|
| Koogid ja küpsised | Emailplaat                                     | 3      | ☐              | 150-160        | 20-30                      |
|                    | Alumiiniumplaat + lame ahjuplaat               | 1+3    | ☒              | 140-150        | 20-30                      |
|                    | Alumiiniumplaat + universaalne sügav ahjuplaat | 1+3    | ☒              | 140-150        | 20-30                      |
| Beseed             | Emailplaat                                     | 3      | ☒              | 80-90          | 180-210                    |

Ahjuplaate saab lisatarvikuna juurde osta erikauplustest.

| Kondiitritooted |  | Kõrgus | Kuumutamistüüp | Temperatuur °C | Toiduvalmistusaeg, minutit |
|-----------------|--|--------|----------------|----------------|----------------------------|
| Tuuletaskud     | Emailplaat                                     | 2      | ☐              | 190-210        | 30-40                      |
| Mandliküpsised  | Emailplaat                                     | 3      | ☐              | 110-130        | 30-40                      |
|                 | Alumiiniumplaat + lame ahjuplaat               | 1+3    | ☒              | 100-120        | 35-45                      |
|                 | Alumiiniumplaat + universaalne sügav ahjuplaat | 1+3    | ☒              | 100-120        | 35-45                      |

Ahjuplaate saab lisatarvikuna juurde osta erikauplustest.

## Praktilised nõuanded ja soovitused küpsetamiseks

|  |   |
|--|---|
| Kui soovite kasutada oma retsepti.   | Võite eeskujuks võtta küpsetamistabelis esitatud sarnase toote.   |
| Vahustatud taignast koogi küpsuse kontrollimine.   | Umbes 10 minutit enne retseptis märgitud küpsetusaja lõppu torgata koogi sisse kõige kõrgemast kohast peen puutikk. Kui tikk ei jää välja võttes taignaseks ja on puhas, siis on kook valmis.   |
| Kook ei kerkinud.  | Kasutage järgmine kord vähem vedelikku või valige 10 kraadi võrra madalam küpsetustemperatuur. Järgige retseptis märgitud taigna vahustamise aega.  |
| Kook on keskelt hästi kerkinud, aga on servadelt madalam.  | Ärge määrige vormi rasvaine. Kui kook on valmis, võtke see ettevaatlikult noa abil vormist välja.   |
| Kook on pealt liiga pruunistunud.  | Pange kook ahju madalamal kõrgusel, valige madalam küpsetustemperatuur ja laske küpseda kauem.  |
| Kook on liiga ära kuivanud.  | Torgake valmis kooki mitu korda puutikuga. Kallake koogi peale mõned tilgad puuviljamahla või mõnda alkohoolset jooki. Järgmine kord valige 10 kraadi võrra kõrgem küpsetustemperatuur ja lühendage küpsetusaega.   |
| Sai või kondiitritooted (näiteks toorjuustukook) on pealtnäha ilusad, aga on seest tainased (niisked, kohati vedelad). | Kasutage järgmine kord vähem vedelikku ja jätke kook natuke kauemaks ahju, madalamal temperatuuril. Mahlase kattega kookidel küpsetada kõigepealt põhi eraldi. Seejärel puistake koogipõhjale enne katte peale panemist hakitud mandleid või riivsaia. Järgige retsepti juhiseid ja küpsetusaega. |
| Koogid on pruunistunud ebaühtlaselt.   | Valige madalam temperatuur; koogid jäävad ühtlasemad. Küpsetage õhemaid kooke ülemise ja alumise kuumusega ühel tasandil ☐. Üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib samuti õhuringlust mõjutada. Lõigake see alati ahjuplaadi mõõdu järgi.  |
| Puuviljakook on põhja alt liiga hele.  | Pange järgmine kord kook madalamale ahjukõrgusele.  |
| Puuviljamahl jookseb välja.  | Järgmine kord kasutage universaalset ahjuplaati, kui on saadaval.   |
| Väikesed kergitatud taignast koogid võivad üksteise külge kinni küpseda.   | Püüdke jätta kookidele umbes 2 cm vahet. Nii on neil piisavalt kerkimisruumi ja koogid saavad pruunistuda igalt poolt.  |
| Kui olete küpsetanud eri ahjukõrgustel. Ülemisel ahjuplaadil on koogid jäänud tumedamad kui alumisel.                  | Eri ahjukõrgustel küpsetamisel kasutage alati kuuma õhku ☒. Kuigi mitu plaati pannakse ahju samal ajal, ei tähenda see, et küpsetised peavad olema valmis samal ajal.   |
| Mahlaste kookide küpsetamisel tekib kondensatsioonivesi.   | Ahjus küpsetamisel võib tekkida veeauru. Osa sellest aurust väljub ahjuukse käepideme kaudu ja võib kondenseeruda veetilkadena juhtpaneelil või kõrval asuva mööbli esipindadel. See on füüsikaseadus.  |

## Liha, linnuliha, kala

### Nõud

Kasutada võib kõiki kuumakindlaid nõusid. Suurte praadide jaoks võib kasutada ka emailplaati.

Kõige sobivamad on klaasnõud. Kontrollige, et kastruli kaas on korralikult peal ja kinni.

Kui kasutate emailnõusid, tuleb lisada rohkem vedelikku.

Kui kasutate roostevabast terasest kastruleid, ei lähe liha väga pruuniks ja võib jääda ka vähem läbiküpsenud. Sel juhul pikendage toiduvalmistusaega.

Tabelites märgitud andmed:

Kaaneta nõu = lahti

Kaanega nõu = kinni

Asetage nõu alati ahjuresti keskele.

Kuumad klaasnõud tuleb asetada kuiva köögirätiku peale. Kui aluspind on niiske või külm, võib klaas mõraneda.

### Prae küpsetamine

Lisage lahjale lihale natuke vedelikku. Nõus peab olema umbes ½ cm kõrguselt vedelikku.

Hautiste jaoks tuleb lisada rohkelt vett. Nõus peab olema umbes 1 - 2 cm kõrguselt vedelikku.

Vedelikukogus sõltub alati lihaliigist ja nõu materjalist. Emailnõude kasutamisel on vaja rohkem vedelikku kui klaasnõude puhul.

Roostevabast terasest kastrulid on sobivad, ehkki piirangutega. Liha küpsemiseks kulub palju rohkem aega ja liha läheb vähem pruuniks. Nende kasutamisel valige kõrgem temperatuur või pikem toiduvalmistusaeg.

### Grillimine

Grillige alati kinnises ahjus.

Grillimiseks eelkuumutage ahju enne toote ahju panemist umbes 3 minutit.

Asetage tükid otse ahjurestile. Kui valmistate ainult ühe tüki korraga, tuleb see parem, kui asetada see ahjuresti keskele.

Asetage emailplaat kõrgusele 1. Nii saab koguda lihaleent ja ahi jääb puhtamaks.



Ärge pange ahjuplaati või universaalsed plaati kõrgustele 4 või 5. Tugeva kuumuse tõttu võib plaat deformeeruda ja väljavõtmisel kahjustada ahju sisemust.

Võimaluse korral valige ühesuurused tükid. Nii pruunistuvad need ühtlased ja jäävad mahlaseks. Pange fileele soola pärast grillimist.

Keerake tükid  $\frac{2}{3}$  toiduvalmistusaja pealt ümber.

Grilli takistuselement lülitub sisse ja välja automaatselt. See on normaalne. Sageus sõltub seadistatud grillimistasemest.

## Liha

Kui pool aega on läbi, keerake liha ümber.

Kui küpsetis on valmis, tuleb sel lasta seista 10 minutit kinnises ja väljalülitatud ahjus. Nii jaotub liha leem paremini.

Kui toiduvalmistusaeg on lõppenud, keerake veisepraad alumiiniumfooliumisse ja laske sel ahjus seista 10 minutit.

Kui teete seapraadi koos pekikamaraga, tehke kamarasse ristikujuline sisselõige ja asetage praad nõusse kõigepealt nii, et kamar on allapoole.

| Liha                                       | Kaal         | Nõu      | Kõrgus | Kuumutusviis | Temperatuur °C, grillimistase | Toiduvalmistusaeg, minutites |
|--|--------------|----------|--------|--------------|-------------------------------|------------------------------|
| Veiselihahautis ( nt ribi)                 | 1,0 kg       | kinnine  | 2      |              | 220-240                       | 90                           |
|  | 1,5 kg       |          | 2      |              | 210-230                       | 110                          |
|  | 2,0 kg       |          | 2      |              | 200-220                       | 130                          |
| Veisefilee                                 | 1,0 kg       | lahtine  | 2      |              | 210-230                       | 70                           |
|  | 1,5 kg       |          | 2      |              | 200-220                       | 80                           |
|  | 2,0 kg       |          | 2      |              | 190-210                       | 90                           |
| Veisepraad, vähe küpsetatud                | 1,0 kg       | lahtine  | 1      |              | 210-230                       | 40                           |
| Biifsteegid, hästi läbiküpsetatud*         |              | Ahjurest | 5      |              | 3                             | 20                           |
| Biifsteegid, vähe küpsetatud*              |              |          | 5      |              | 3                             | 15                           |
| Sealiha, ilma pekikamarata (nt kael )      | 1,0 kg       | lahtine  | 1      |              | 190-210                       | 100                          |
|  | 1,5 kg       |          | 1      |              | 180-200                       | 140                          |
|  | 2,0 kg       |          | 1      |              | 170-190                       | 160                          |
| Sealiha, koos pekikamaraga (nt selg, koot) | 1,0 kg       | lahtine  | 1      |              | 180-200                       | 120                          |
|  | 1,5 kg       |          | 1      |              | 170-190                       | 150                          |
|  | 2,0 kg       |          | 1      |              | 160-180                       | 180                          |
| Suitsutatud searibi, kondiga               | 1,0 kg       | kinnine  | 2      |              | 210-230                       | 70                           |
| Hakklihakupsetis                           | 750 g lihast | lahtine  | 1      |              | 170-190                       | 70                           |
| Vorstid                                    | umbes 750 g  | Ahjurest | 4      |              | 3                             | 15                           |
| Vasikapraad                                | 1,0 kg       | lahtine  | 2      |              | 190-210                       | 100                          |
|  | 2,0 kg       |          | 2      |              | 170-190                       | 120                          |
| Kondita tallekints                         | 1,5 kg       | lahtine  | 1      |              | 150-170                       | 110                          |

\* Eelkuumutage ahju 5 minutit.

## Linnuliha

Tabelis märgitud kaalud on mõeldud ilma täidiseta ja küpsetamiseks valmis linnuliha kohta.

Pange terve lind ahjurestile kõigepealt rinnaosa allapoole. Arvestatud  $\frac{2}{3}$  aja pärast keerake ringi.

Kui pool küpsetusaega on täis, keerake praetükid, kalkunitükid või kalkunirind ringi. Keerake  $\frac{2}{3}$  aja pärast linnulihatükid ümber.

Pardi või hane küpsetamisel torgake tiibade all naha sisse augud, et rasv tilguks välja.

Linnuliha jääb väga kuldne ja krõbe, kui seda küpsetusaja lõpu paiku määrada võiga, soolveega või apelsinimahlagaga.

Kui grillite otse ahjurestil, asetage emailplaat kõrgusele 1.

| Linnuliha                      | Kaal        | Nõu      | Kõrgus | Kuumutamistüüp | Temperatuur °C | Toiduvalmistusaeg, minutit |
|--------------------------------|-------------|----------|--------|----------------|----------------|----------------------------|
| Poolikud kanad, 1 kuni 4 tükki | 400 g tükk  | Ahjurest | 2      |                | 200-220        | 40-50                      |
| Kana, tükeldatud               | 250 g tükk  | Ahjurest | 2      |                | 200-220        | 30-40                      |
| Kana, terve 1 kuni 4 tükki     | 1,0 kg tükk | Ahjurest | 2      |                | 190-210        | 50-80                      |
| Part                           | 1,7 kg      | Ahjurest | 2      |                | 180-200        | 90-100                     |
| Hani                           | 3,0 kg      | Ahjurest | 2      |                | 170-190        | 110-130                    |
| Noor kalkun                    | 3,0 kg      | Ahjurest | 2      |                | 180-200        | 80-100                     |
| 2 kalkunikoiba                 | 800 g tükk  | Ahjurest | 2      |                | 190-210        | 90-110                     |

## Kala

Keerake  $\frac{2}{3}$  aja pärast kalatükid ümber.

Terveid kalu ei ole vaja ümber keerata. Pange kala ahju ujumisasendis, seljauim üles poole. Et kala seisaks selles asendis, pange kala kõhtu pooleks lõigatud kartul või väike nõu, mida võib ahju panna.

Kalafileede ahjus küpsetamisel lisage mõni supilusikatäis vedelikku õrnalt praadimiseks.

Kui grillite otse ahjuresil, asetage emailplaat kõrgusele 1.

| Kala  | Kaal   | Nõu        | Kõrgus | Kuumutamistüüp | Temperatuur °C | Aeg minutites |
|---|--------|------------|--------|----------------|----------------|---------------|
| Kala, valge lihaga /segatüüpi (terve), nt latikas | 600 g  | Emailplaat | 3      |                | 180-190        | 45-55         |
| Rasvane kala (väikesed tükid) nt lõhe             |        | Ahjuresit* | 2      |                | 180-190        | 45-55         |
| Täidetud heik                                     | 1,0 kg | Emailplaat | 3      |                | 180-190        | 55-65         |

\* Pange emailplaat ahju kõrgusele 1.

## Praktilised nõuanded tavaliselt küpsetamiseks ja grillimiseks

|   |  |
|---|--|
| Selles tabelis on esitatud andmed küpsetise kaalu järgi.      | Valida vastavad näidud väiksema kaalu järgi ja suurendada küpsetusaega vastavalt vajadusele.   |
| Kuidas kontrollida, kas toit on parajalt küps.                | Kasutada lihatermomeetrit (saadaval spetsiaalsetes kauplustes) või teha "lusikaproov". Vajutada lusikaga küpsetise peale. Kui on kõva, tähendab, et on valmis. Kui on pehme, siis vajab veel mõnda aega küpsetamist. |
| Küpsetis on liiga tume ja koorik kohati kõrbenud.             | Kontrollida, kas plaat on pandud ahjus parajale kõrgusele, ja ahju temperatuuri.   |
| Küpsetis paistab hea välja, aga leem on kõrbenud.             | Kasutada järgmine kord väiksemat ahjupotti või lisada rohkem vedelikku.  |
| Küpsetis paistab hea välja, aga leem on liiga selge ja vedel. | Kasutada järgmine kord suuremat ahjupotti ja lisada vähem vedelikku.   |
| Küpsetise valmistamisel tekib veeauru.                        | See on vajalik ja normaalne nähtus. Suur osa sellest veeaurust väljub auruava kaudu. Veeaur võib kondenseeruda juhtpaneelile või kõrval asuva mööbli esipindadele ja kondensveena maha voolata.                      |

## Gratäänid, sufleed, röstitud toidud

Asetage nõu alati ahjuresile.

Otse ahjuresil ilma nõuta küpsetamiseks asetage emailplaat ahjukõrgusele 1. Nii püsib ahi puhtamana.

Gratineerimine sõltub nõu suurusest ja gratääni kõrgusest. Tabelis toodud andmed on ainult orienteeruvad väärtused.

| Toit   | Nõu                         | Kõrgus | Kuumutamistüüp | Temperatuur °C, Toiduvalmistustase | Toiduvalmistusaeg, minutit |
|--|-----------------------------|--------|----------------|------------------------------------|----------------------------|
| Magusad sufleed (nt toorjuustusuflee puuviljaga)                         | Sufleevorm                  | 2      |                | 180-200                            | 40-50                      |
| Küpsetatud koostisainetega maitsestatud gratäänid (nt makaronigratäänid) | Sufleevorm või emailplaat   | 3      |                | 210-230                            | 30-40                      |
|  |                             | 3      |                | 210-230                            | 20-30                      |
| Tooreste koostisainetega maitsestatud gratäänid (nt kartuligratäänid)    | Gratäänivorm või emailplaat | 2      |                | 160-180                            | 50-70                      |
|  |                             | 2      |                | 160-180                            | 50-70                      |
| Röstleiva pruunistamine  | Ahjuresit                   | 5      |                | 3                                  | 4-5                        |
| Röstleiva gratineerimine   | Ahjuresit                   | 3+1    |                | 170-180                            | 8-12                       |

\* Gratään ei tohi olla kõrge üle 2 cm.

## Valmistooted

Võtke arvesse tootja juhiseid pakendil.

Tarvikute katmisel küpsetuspaberiga veenduge, et paber on sobiv kõrgeteks temperatuurideks. Tehke paber valmistatava toidu jaoks suuruselt parajaks.

Saadud tulemus sõltub otseselt toidu liigist. Toored tooted võivad olla värvuselt ebaühtlased ja eri tooni.

| Toit         | Tarvikud                | Kõrgus | Kuumutamistüüp | Temperatuur °C | Aeg minutites |
|--------------|-------------------------|--------|----------------|----------------|---------------|
| Friikartulid | Ahjurest või emailplaat | 3      |                | 190-210        | 20-30         |
| Pitsa        | Ahjurest                | 2      |                | 200-220        | 15-20         |
| Pitsa-bagett | Emailplaat              | 3      |                | 190-200        | 20-25         |

**Märkus:** Ahjuplaat võib külmutatud toodete ahjus küpsetamisel deformeeruda. See on tingitud temperatuurivahedest, millega tarvikud kokku puutuvad. Deformatsioon kaob ahjus küpsetamise ajal.

## Spetsiaalsed toidud

Madalatel temperatuuridel saab teha head kreemjat jogurtit, samuti kohevat pärmitaignat.

Võtke kõigepealt tarvikud ning vasak- ja parempoolne rööbasjuhik ahjust välja.

### Jogurti valmistamine

1. Keetke 1 liiter piima (rasvasus 3,5 %) ja laske jahtuda temperatuurini 40 °C.

2. Segage sisse 150 g jogurtit (külmiku temperatuuril).

3. Kallake segu tassidesse või purkidesse ja katke säilituskilega.

4. Eelkuumutage ahju, nagu on näidatud.

5. Seejärel asetage tassid või purgid ahju põhjale ja valmistage, nagu on näidatud.

### Pärmitaigna kergitamine

1. Valmistage pärmitaignen nagu tavaliselt. Kallake taigen kuumakindlasse keraamilisse nõusse ja katke.

2. Eelkuumutage ahju, nagu on näidatud.

3. Lülitage seade välja ja laske taignal kerkida väljalülitatud ahjus.

| Toit                    | Nõud                      | Kõrgus       | Kuumutamistüüp | Temperatuur   | Aeg                     |
|-------------------------|---------------------------|--------------|----------------|---|-------------------------|
| Jogurt                  | Asetage tassid või purgid | ahju põhjale |                | Eelkuumutamine 50 °C juures<br>50 °C  | 5 min.<br>8 h.          |
| Pärmitaigna kergitamine | Asetage kuumakindl nõu    | ahju põhjale |                | Eelkuumutamine 50 °C juures,<br>lülitage seade välja ja pange<br>pärmitaignen ahju. | 5-10 min.<br>20-30 min. |

## Lahtisulatamine

Lahtisulatamise aeg sõltub toidu liigist ja kogusest.

Võtke arvesse tootja juhiseid pakendil.

Võtke külmutatud toiduained pakendist välja ja asetage need sobivas nõus ahjuresstile.

Asetage linnuliha taldrikule rinnaosaga allapoole.

| Külmutatud toidud  | Tarvikud | Kõrgus | Kuumutamistüüp | Temperatuur                     |
|--|----------|--------|----------------|---------------------------------|
| Nt koorekoogid, võikreemikoogid, šokolaadi- või suhkruvõõbaga koogid, puuviljad, kana, vorst ja liha, leib ja saiakesed, väikesed koogid ja muud kondiitritooted | Ahjurest | 1      |                | Temperatuurinupp jääb kustunuks |

## Kuivatamine

Kasutage ainult kvaliteetseid puu- ja aedvilju ning peske need hästi puhtaks.

Laske nõrguda ja hästi ära kuivada.

Katke emailplaat ja ahjurest spetsiaalse küpsetuspaberiga või pärgamendiga.

Keerake puu- ja aedvilju aeg-ajalt ümber.

Kui need on juba kuldseks pruunistunud, kuivatage need ja võtke paberilt ära.

| Toit                          | Kõrgus | Kuumutamistüüp | Temperatuur °C | Toiduvalmistusaeg, tundi |
|-------------------------------|--------|----------------|----------------|--------------------------|
| 600 g viilustatud õunu        | 1+3    |                | 80             | umbes 5 h                |
| 800 g tükeldatud pirne        | 1+3    |                | 80             | umbes 8 h                |
| 1,5 kg ploome                 | 1+3    |                | 80             | umbes 8-10 h.            |
| 200 g maitsetaimi, puhastatud | 1+3    |                | 80             | umbes 1½ h.              |

## Keediste keetmine

Toidu valmistamiseks peavad purgid ja kummirõngad olema puhtad ja täiesti korras. Kasutage võimaluse korral ühesuuruseid purke. Tabelites toodud andmed on esitatud liitrite ümmarguste purkide kohta.

### Tähelepanu!

Ärge kasutage suuremaid ega kõrgemaid purke. Kaaned võivad mõraneda.

Kasutage ainult väga heas seisukorras puu- ja aedvilju. Peske need hästi puhtaks.

Tabelites esitatud ajaväärtused on orienteeruvad. Need võivad varieeruda olenevalt toatemperatuurist, purkide arvust, purkide sisu kogusest ja temperatuurist. Enne seadme väljalülitamist kontrollige, et purkides on tekkinud mullid.

### Valmistamine

1. Kallake puuviljad või aedviljad purkidesse, aga mitte ääreni täis.
2. Puhastage ja kuivatage purgi suud, mis peavad olema kuivad.

| Puuvili liitrites purkides            | Alates mullikeste tekkimisest | Järelsoojus      |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------------|
| Õunad, sõstrad, maasikad              | väljalülitamine               | umbes 25 minutit |
| Kirsid, aprikoosid, virsikud, sõstrad | väljalülitamine               | umbes 30 minutit |
| Õunapüree, pirnid, ploomid            | väljalülitamine               | umbes 35 minutit |

### Aedvilja keetmine

Kohe, kui purkides tekivad mullikesed, seadistage temperatuur uuesti umbes 120 - 140 °C peale. Umbes 35 - 70 minutit olenevalt aedvilja liigist. Pärast selle aja möödumist lülitage ahi välja ja kasutage järelsoojust.

| Aedvili külmalt keetmisel liitrites purkides | Alates mullikeste tekkimisest 120-140 °C | Järelsoojus      |
|--|--|------------------|
| Kurgid                                       | -  | umbes 35 minutit |
| Punapeet                                     | umbes 35 minutit                         | umbes 30 minutit |
| Rooskapsad                                   | umbes 45 minutit                         | umbes 30 minutit |
| Aedoad, kaalikas, punane kapsas              | umbes 60 minutit                         | umbes 30 minutit |
| Herned                                       | umbes 70 minutit                         | umbes 30 minutit |

### Purkide ahjust välja võtmine

Kui toit on valmis, võtke purgid ahjust välja.

### Tähelepanu!

Ärge asetage kuumi purke külmale ega niiskele aluspinnale. Purgid võivad mõraneda.

3. Asetage igale purgile niiske elastne kummi ja kaas.

4. Keerake purgid kaanekeerajaga kinni.

Ärge pange ahju korraga üle kuue purgi.

### Programmeerimine

1. Asetage emailplaat ahjukõrgusele 2. Asetage purgid ahjuplaadile nii, et purgid ei puutuks kokku.

2. Kallake ½ liitrit kuuma vett (umbes 80 °C) emailplaadile.

3. Pange ahjuuks kinni.

4. Keerake funktsioonide nupp alumise temperatuuri peale .

5. Reguleerige temperatuur kuumusele 170 ja 180 °C vahel.

### Keediste keetmine

Umbes 40 - 50 minuti pärast hakkavad tekkima sagedased mullid. Lülitage ahi välja.

Võtke purgid ahjust välja umbes 25 - 35 minuti pärast (sel ajal kasutatakse ära järelsoojust). Kui lasta keedisel kauem ahjus jahtuda, võivad tekkida bakterid, mis soodustavad keedise hapnemist.

# Akrüülamiid toiduainetes

Akrüülamiid tekib eriti teraviljatoodetes ja kartulis toiduvalmistamisel suure kuumuse juures, näiteks friikartulites, röstsaia/leivas, saiakestes, saias/leivas ja rafineeritud magustoitudes (pannkoogid, erilised taignad, piparkoogid).

## Nõuanded vähese akrüülamiidi sisaldusega toidu valmistamiseks

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Üldteave</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Piirata toiduvalmistusaega maksimaalselt lühemaks.</li> <li>■ Pruunistada toiduained, ilma neid ülemäära kõrvetamata.</li> <li>■ Suured ja paksud toidu tükid sisaldavad vähe akrüülamiidi.</li> </ul> |
| <b>Ahjus küpsetamine</b> | <p>Ülemise ja alumise kuumusega kuni 200 °C<br/>Kuuma õhuga temperatuuril kuni 180 °C.</p>  |
| Koogid ja küpsised       | <p>Ülemise ja alumise kuumusega kuni 190 °C.<br/>Kuuma õhuga temperatuuril kuni 170 °C.<br/>Muna ja munarebu vähendavad akrüülamiidi moodustumist.</p>  |
| Friikartulid ahjus       | Laotada kartulid ahjuplaadile ühe ainsa ja ühtlase kihina. Küpsetada ahjus vähemalt 400 g ahjuplaadi kohta, et kartulid ei kuivaks ära.   |

## Standardsed toidud

Need tabelid on koostanud katseinstituudid eesmärgiga hõlbustada kontrolle ja katsetusi eri seadmetega.

Kooskõlas standarditega EN 50304/EN 60350 (2009) ja IEC 60350.

### Ahjus küpsetamine

Küpsetamine 2 tasandil:

Asetage universaalne sügav ahjuplaat alati ülemisele tasandile ja alumiiniumplaat alumisele tasandile.

Võiküpsised:

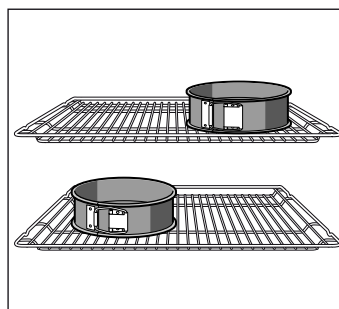
Samal ajal ahju pandud ahjuplaadidel ei pea küpsised valmis saama samal ajal.

Kattega õunakook 1 tasandil:

Asetage lahtivõetavad tumedad vormid üksteisest eraldi.

Kattega õunakook 2 tasandil:

Asetage lahtivõetavad tumedad vormid üksteise kohale.



Lahtivõetavates vormides lehttaignakoogid:



Küpsetage ülemise ja alumise temperatuuriga ☐ 1 tasandil.

Kasutage emailplaati ahjuresti kohal ja asetage lahtivõetavad vormid peale.

| Toit   | Tarvikud ning nõuanded ja hoiatused            | Kõrgus | Kuumutamistüüp | Temperatuur °C | Aeg minutites |
|--|--|--------|----------------|----------------|---------------|
| Võiküpsised (eelkuumutamine*)                          | Lame ahjuplaat                                 | 2      | ☐              | 160-170        | 20-30         |
|  | Universaalne sügav ahjuplaat                   | 3      | ☐              | 150-160        | 20-30         |
|  | Alumiiniumplaat + lame ahjuplaat               | 1+3    | ☒              | 140-160        | 20-30         |
|  | Alumiiniumplaat + universaalne sügav ahjuplaat | 1+3    | ☒              | 140-160        | 20-30         |
| Väikesed koogid 20 tükki                               | Emailplaat                                     | 3      | ☐              | 150-170        | 20-35         |
| Väikesed koogid 20 tükki ahjuplaadil (eelkuumutamine*) | Alumiiniumplaat + lame ahjuplaat               | 1+3    | ☒              | 140-150        | 30-40         |
|  | Alumiiniumplaat + universaalne sügav ahjuplaat | 1+3    | ☒              | 140-150        | 30-40         |
| Keeks (eelkuumutamine*)                                | Lahtivõetav koogivorm                          | 1      | ☐              | 170-180        | 35-45         |
| Pärmitaigna plaadikook                                 | Emailplaat                                     | 2      | ☐              | 160-180        | 30-40         |
|  | Alumiiniumplaat + lame ahjuplaat               | 1+3    | ☒              | 150-160        | 30-45         |
|  | Alumiiniumplaat + universaalne sügav ahjuplaat | 1+3    | ☒              | 150-160        | 30-40         |

\* Ärge kasutage kiirkuumutamist ahju eelkuumutamiseks.



Ahjureste ja ahjuplaate saab lisatarvikuna osta erikauplustest.

| Toit            | Tarvikud ning nõuanded ja hoiatused                    | Kõrgus | Kuumutamistüüp  | Temperatuur °C | Aeg minutites |
|-----------------|--|--------|---|----------------|---------------|
| Kaetud õunakook | 2 ahjuresi + 2 lahtivõetavat lehttaig-navormi Ø 20 cm. | 1+3    |  | 170-180        | 60-70         |
|                 | Emailplaat + 2 lahtivõetavat lehttaig-navormi Ø 20 cm. | 1      |  | 190-210        | 70-90         |

\* Ärge kasutage kiirkuumutamist ahju eelkuumutamiseks.  
Ahjuresi ja ahjuplaate saab lisatarvikuna osta erikauplustest.

## Grillimine

Kui toit asetatakse otse grillrestile, siis asetage emailplaat kõrgusele 1. Nii saab koguda lihaleent ja ahi jääb puhtamaks.

| Toit   | Tarvikud              | Kõrgus | Kuumutamistüüp  | Grillimistase | Aeg minutites |
|--|-----------------------|--------|---|---------------|---------------|
| Röstleiva pruunistamine (eelkuumutamine 10 min.)     | Ahjurest              | 5      |  | 3             | 1/2-2         |
| Vasikaliha hamburger, 12 tükki* (mitte eelkuumutada) | Ahjurest + emailplaat | 4+1    |  | 3             | 25-30         |

\* Arvestatud 2/3 aja pärast keerake ringi.

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Svarbūs saugos nurodymai</b> .....                          | <b>23</b> |
| Galimos gedimų priežastys.....                                 | 24        |
| <b>Jūsų nauja orkaitė</b> .....                                | <b>25</b> |
| Valdymo skydelis .....   | 25        |
| Funkcijų rankenėlė.....  | 25        |
| Valdymo mygtukai ir indikatoriaus skydelis.....                | 26        |
| Temperatūros rankenėlė .....                                   | 26        |
| Orkaitės vidus.....  | 26        |
| <b>Jūsų priedai</b> .....                                      | <b>26</b> |
| priedų įrengimas .....   | 26        |
| Specialūs priedai .....  | 27        |
| <b>Prieš naudojant pirmą kartą</b> .....                       | <b>27</b> |
| Laiko programavimas .....                                      | 27        |
| Orkaitės įkaitinimas .....                                     | 27        |
| Priedų valymas .....   | 27        |
| <b>Orkaitės programavimas</b> .....                            | <b>28</b> |
| Kaitinimo tipas ir temperatūra .....                           | 28        |
| Greitas įkaitinimas .....                                      | 28        |
| <b>Laiko funkcijų programavimas</b> .....                      | <b>28</b> |
| Įspėjamasis laikrodis.....                                     | 28        |
| Ruošimo trukmė.....  | 29        |
| Pabaigos laikas.....   | 29        |
| Laikas .....   | 30        |
| <b>Apsauga nuo vaikų</b> .....                                 | <b>30</b> |
| <b>Pagrindinių nustatymų keitimas</b> .....                    | <b>30</b> |
| <b>Valymo funkcija</b> .....                                   | <b>31</b> |
| Prieš valymą.....  | 31        |
| Programavimas .....  | 31        |
| Po valymo.....   | 31        |
| <b>Priežiūra ir valymas</b> .....                              | <b>31</b> |
| Valymo priemonės.....  | 31        |
| Apšvietimo funkcija.....                                       | 32        |
| Grotelių arba bėgelių išėmimas ir įdėjimas kairėje ir dešinėje | 32        |

|   |           |
|---|-----------|
| Orkaitės durelių nuėmimas ir uždėjimas .....                      | 32        |
| Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas .....                 | 33        |
| <b>Ką daryti gedimo atveju</b> .....                              | <b>34</b> |
| Gedimų lentelė .....  | 34        |
| Orkaitės lempos pakeitimas .....                                  | 34        |
| Apsauginis stiklas .....  | 34        |
| <b>Klientų aptarnavimo skyrius</b> .....                          | <b>34</b> |
| Gaminio numeris (E) ir gamybos numeris (FD).....                  | 34        |
| <b>Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką</b> .....  | <b>35</b> |
| Energijos taupymas.....   | 35        |
| Ekologiškas utilizavimas.....                                     | 35        |
| <b>Mūsų virtuvės studijoje atliekama griežta kontrolė</b> .....   | <b>35</b> |
| Pyragaičiai ir konditerijos gaminiai.....                         | 35        |
| Pasiūlymai ir praktiniai patarimai dėl kepimo orkaitėje .....     | 37        |
| Mėsa, paukštiena, žuvis.....                                      | 37        |
| Praktiniai patarimai įprastam kepimui ir kepimui ant grilio ..... | 39        |
| Kepiniai, keksai, skrebučiai .....                                | 39        |
| Paruošti produktai.....   | 40        |
| Ypatingi patiekalai.....  | 40        |
| Atšildymas .....  | 40        |
| Džiovinimas .....   | 40        |
| Marmelado ruošimas .....  | 41        |
| <b>Akrilamidas maisto produktuose</b> .....                       | <b>42</b> |
| <b>Norminiai patiekalai</b> .....                                 | <b>42</b> |
| Kepimas orkaitėje .....   | 42        |
| Kepimas ant grilio.....   | 43        |

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) ir interneto parduotuvėje: [www.siemens-eshop.com](http://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 patalpose.

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 braižių 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.

### **Pavojus nusideginti!**

Veikiant valymo funkcijai, prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.

### **Galimos gedimų priežastys**

#### **Dėmesio!**

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokia 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 neatidarytą 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 neuždaryti. 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 nauja orkaitė

Pristatome jūsų naują orkaitę. Šiame skyriuje paaiškinamos valdymo skydelio funkcijos ir atskiri jo elementai. Taip pat pateikiama informacija apie priedus ir orkaitės viduje esančius komponentus.

### Valdymo skydelis

Čia pateikiamas bendras valdymo skydelio vaizdas. Valdymo skydelyje visi simboliai negali būti rodomi vienu metu. Elementai gali skirtis priklausomai nuo aparato modelio.



### Sukamosios paslepiamos rankenėlės

Kai kuriose orkaitėse sukamosios rankenėlės yra paslepiamos. Norėdami įstumti arba ištraukti sukamąją rankenėlę, paspauskite ją nustatę ties nuline padėtimi.

### Funkcijų rankenėlė

Funkcijų rankenėlė naudojama įkaitinimo tipui pasirinkti.

| Padėtis                         | Naudojimas   |
|---------------------------------|--|
| ○ Nulinė padėtis                | Orkaitė yra išjungta.  |
| ☒ Karštas oras*                 | Pyragaičiams ir konditerijos gaminiams. Galima ruošti dviejuose lygiuose. Galinėje orkaitės sienelėje esanti turbina tolygiai paskirsto šilumą orkaitėje.  |
| ☒ Didesnis ir mažesnis karštis* | Pyragaičiams, kepiniams orkaitėje ir neriebiai troškintai mėsai, pvz., veršienai arba žvėrienai, tam tikrame lygyje. Šiluma atsiranda dėl vidinio ir išorinio pasipriešinimo.                            |
| ☒ Grilis su karštu oru          | Mėsos, paukštienos ir žuvies gabalėlių kepimui. Grilio ir ventiliatoriaus pasipriešinimas paeiliui įsijungia ir išsijungia. Turbina verčia cirkuluoti aplink maisto produktus grilio skleidžiamą šilumą. |
| ☒ Grilis, plataus paviršiaus    | Žlėgtainių, dešrelių, skrebučių ir žuvies kepimui ant grilio. Kaitinamas visas paviršius po griliumi.  |

\* Įkaitinimo tipas, kurį naudojant nustatoma energetinio veiksmingumo klasė pagal EN60350.

### Padėtis

- Grilis, mažo paviršiaus
- Vidinis karštis
- Atšildyti
- Šviesa

### Naudojimas

- Nedidelio kiekio žlėgtainių, dešrelių, skrebučių ir žuvies kepimui ant grilio. Kaitinama centrinė grilio dalis.
- Vaisiams džiovinti, džiovinti orkaitėje ir apkepinti. Karštis sklinda iš vidinės dalies.
- Pvz., mėsai, paukštienai, duonai ir pyragaičiams atšildyti. Turbina judina karštą orą aplink maisto produktą.
- Orkaitės vidaus apšvietimo lempos įjungimas.

\* Įkaitinimo tipas, kurį naudojant nustatoma energetinio veiksmingumo klasė pagal EN60350.

Pasirinkus kaitinimo tipą viryklės vidaus lempa įsijungia ir kai kuriose orkaitėse įsijungia indikacinė lemputė, esanti po funkcijų valdymo rankenėle.

## Valdymo mygtukai ir indikatoriaus skydelis

Mygtukai naudojami įvairioms papildomoms funkcijoms nustatyti. Indikatoriaus pulte rodomos nustatytos reikšmės.

| Mygtukas |                     | Naudojimas  |
|----------|---------------------|---|
| ⌚        | Laiko funkcijos     | Pasirinkite įspėjamąjį laikrodį ⏰, ruošimo laiko trukmę →, pabaigos laiką → ir valandą ⌚. |
| –        | Mažiau              | Mažinti suprogramuotas reikšmes.  |
| +        | Daugiau             | Didinti suprogramuotas reikšmes.  |
| clean    | Valymo funkcija     | Paleiskite valymo funkciją automatiškai valomiems orkaitės vidaus paviršiams.             |
| 👶        | Apsauga nuo vaikų   | Valdymo skydelio užblokovimas ir išblokovimas.  |
| »»»      | Greitas įkaitinimas | Itin spartus orkaitės įkaitinimas.  |

Indikatoriaus skydelyje rodyklė ► yra prieš simbolį, atitinkantį aktyvią laiko funkciją.

## Temperatūros rankenėlė

Temperatūros rankenėlė naudojama temperatūrai arba grilio lygiui pasirinkti.

| Padėtis    |                   | Reikšmė   |
|------------|-------------------|---|
| ●          | Nulinė padėtis    | Orkaitė nekaista.   |
| 50–270     | Temperatūros riba | Temperatūra orkaitės viduje °C.   |
| ●, ●●, ●●● | Grilio lygiai     | Lygiai nedidelio ☐ ir didelio paviršiaus ☐ griliui. <ul style="list-style-type: none"> <li>● = 1 lygis, silpnas</li> <li>●● = 2 lygis, vidutinis</li> <li>●●● = 3 lygis, stiprus</li> </ul> |
| clean      |                   | Valymo funkcija.  |

Orkaitėi kaistant temperatūros rankenėlės indikacinė lemputė šviečia. Pauzių metu kaitinimas išsijungia. Indikacinė lemputė neišsijungia naudojant apšvietimo ☞ ir atšildymo funkcijas ☞.

**Pastaba:** Naudojant grilių jei kaitinimo laikas viršija 15 minučių, nustatykite temperatūros rankenėlę ties nestipriu grilio kaitinimu.

## Orkaitės vidus

Įsijungia orkaitės viduje esanti lemputė. Ventilatorius padeda išvengti orkaitės perkaitinimo.

### Ventiliatorius

Ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pagal poreikį. Karštas oras išeina pro viršutinę durelių dalį. Dėmesio! Neuždenkite ventiliavimo angos. Orkaitė gali perkaisti.

Išjungus orkaitę ventilatorius nustatytą laiką dar veikia, kad greičiau atvėstų.

### Lemputė

Viryklei veikiant jos viduje esanti lemputė visą laiką yra įjungta.

Tačiau lemputė gali išjungti, kai viryklė yra išjungta, funkcijų rankenėlę nustatčius ties padėtimi ☞.

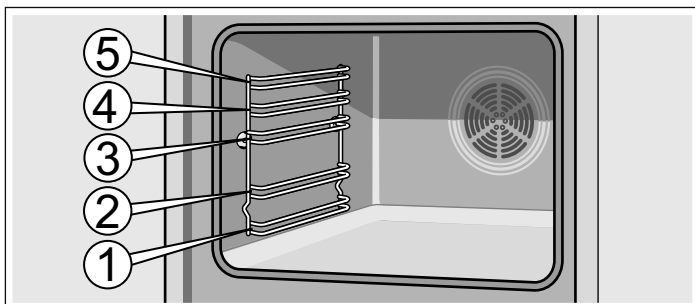
## Jūsų priedai

Jums pristatyti priedai tinka įvairiems patiekalams. Priedus į kamerą visada įstumkite tinkamai.

Galite pasirinkti įvairiausių priedus, kad kai kuriuos patiekalus pavyktų paruošti dar geriau arba naudoti orkaitę dar patogiau.

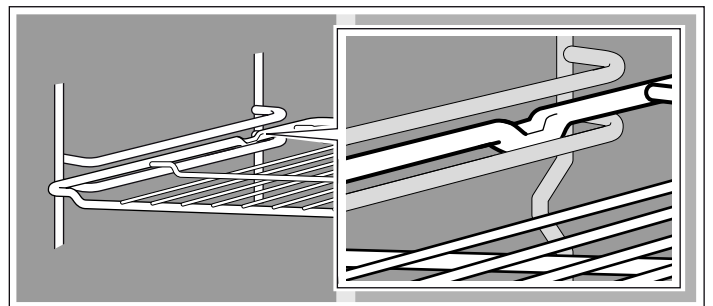
### priedų įrengimas

Priedus viryklėje galima sudėti 5 skirtinguose aukščiuose. Juos dėti galima iki nustatytos ribos, kad priedai nesiliestų su durelių stiklu.



Priedus galima ištraukti iki pusės, kad jie užsikisėtų. Tokiu būdu galima nesunkiai ištraukti maisto produktus.

Įdėję priedus į orkaitės vidų, patikrinkite, ar išlinkimas yra užpakalinėje priedo dalyje. Tinkamai įdėti galima tik tokiu būdu.



Atsižvelgiant į įrangą, jei prietaisas turi ištraukimo bėgelius, iki galo ištraukus jie gali šiek tiek palinkti. Tuomet galima nesunkiai sudėti priedus. Norėdami atblokuoti, įkiškite ištraukimo bėgelius į orkaitę nestipriai paspausdami.

**Pastaba:** Jei priedai įkaista, jie gali deformuotis. Jiems atvėsus deformacija pranyksta. Tai neturi įtakos normaliam veikimui.


Jūsų orkaitėje yra tik kai kurie iš toliau išvardytų priedų.

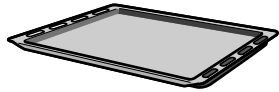
Priedus galima įsigyti mūsų techninės pagalbos tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internete. Nurodykite HZ numerį.



#### Grotelės

Indams, kepimo formoms, kepiniams, kepsniams ir šaldytiems patiekalams.

Įkiškite grotelės atvira puse iki orkaitės durelių ir apatinio išlinkimo .



#### Emaliuotas negilus orkaitės padėklas

Pyragaičiams, konditerijos gaminiams ir pyragams.

Įkiškite padėklą į orkaitę, nelygus kraštas nukreiptas link orkaitės durelių.



#### Emaliuotas gilus universalus padėklas

Sultingiems pyragaičiams, konditerijos gaminiams, šaldytiems ir keptiems dideliems patiekalams. Taip pat gali būti naudojamas kaip padėklas riebalams surinkti, kepat tiesiogiai ant grotelių.

Įkiškite padėklą į orkaitę, nelygus kraštas nukreiptas link orkaitės durelių.

## Specialūs priedai

Specialių priedų galima įsigyti mūsų techninės pagalbos tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Mūsų brošiūrose ir internete pateikiamas didelis orkaitės priedų pasirinkimas. Galimybės įsigyti specialių priedų ir užsisakyti jų internetu skiriasi priklausomai nuo šalies. Informacijos apie tai rasite pirkimo dokumentuose.


Ne visi specialieji priedai tinka visiems prietaisams. Nusipirkę prietaisą visada įrašykite tikslų jo pavadinimą (E-Nr.).

| Specialūs priedai                        | HZ numeris | Naudojimas   |
|--|------------|--|
| Emaliuotas negilus orkaitės padėklas     | HZ361000   | Pyragaičiams, konditerijos gaminiams ir pyragams.  |
| Emaliuotas gilus universalus padėklas    | HZ362000   | Sultingiems pyragaičiams, konditerijos gaminiams, šaldytiems ir keptiems dideliems patiekalams. Taip pat gali būti naudojamas kaip padėklas riebalams surinkti, kepat tiesiogiai ant grotelių.                                 |
| Grotelės                                 | HZ364000   | Virtuvės indams, kepimo formoms, kepiniams, barbekiu ir šaldytiems patiekalams.  |
| Picos padėklas                           | HZ317000   | Idealiai tinka picai, sušaldytiems produktams arba dideliems apskrittiems pyragaičiams. Picos padėklą galima naudoti vietoj universalus gilaus padėklo. Padėkite padėklą ant grotelių ir laikykite lentelėse nurodytą duomenų. |
| Stiklinis prikaistuvis                   | HZ915001   | Stikliniu prikaistuviu galima troškinti ir kepti orkaitėje. Ypač tinka automatinei programai arba automatiniam kepimui.  |
| Trigubi visiškai ištraukiami kreipikliai | HZ368300   | Ištraukiamieji bėgeliai 1, 2 ir 3 aukštyje suteikia galimybę visiškai ištraukti priedus jų neapverčiant.   |

## Prieš naudojant pirmą kartą

Čia Jūs sužinosite, ką reikėtų daryti, kai maistą orkaitėje ruošiate pirmą kartą. Iš pradžių perskaitykite skyrių *Saugos nurodymai*.

### Laiko programavimas

Įjungus indikatorius skydelyje mirksi simbolis  ir trys nuliai. Nustatykite laiką.


1. Paspauskite mygtuką .


Indikatoriuje pasirodo laikas **12:00**.

2. Nustatykite laiką mygtukais **+** arba **-**.

Po kelių sekundžių pasirodo suprogramuotas laikas.

### Orkaitės įkaitinimas

Norėdami vėl panaikinti kvapą, įkaitinkite tuščią uždarytą orkaitę. Veiksmingiausias būdas yra orkaitės įkaitinimas viena valanda aukštesne ir žemesne nei  240 °C temperatūra. Patikrinkite, ar orkaitės viduje neliko pakuotės likučių.

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite aukštesnį ir žemesnį  kaitinimą.

2. Temperatūros rankenėle pasirinkite 240 °C.

Po valandos orkaitę išjunkite. Tai padarykite nustatę funkcijų rankenėlę ties nuline padėtimi.

### Priedų valymas

Prieš naudodami priedus pirmą kartą, gerai išplaukite juos karštu šiek tiek muilinu vandeniu ir šepetėliu.

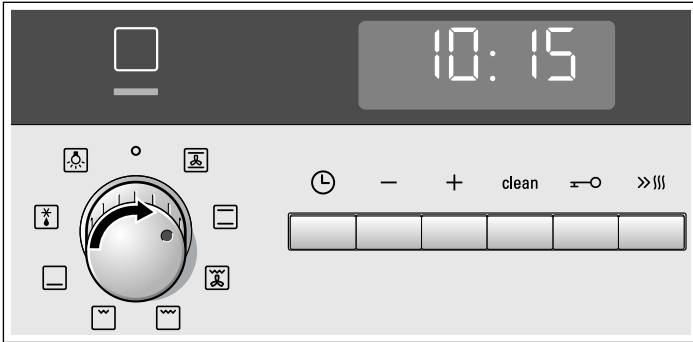
# Orkaitės programavimas

Yra įvairių būdų orkaitę programuoti. Toliau aprašoma kaip programuoti kaitinimo tipą ir temperatūrą arba grilio lygį. Orkaitėje galima suprogramuoti kiekvieno patiekalo ruošimo laiką (trukmę) ir pabaigos laiką. Norėdami gauti išsamesnės informacijos žr. skyrių *Laiko funkcijų programavimas*.

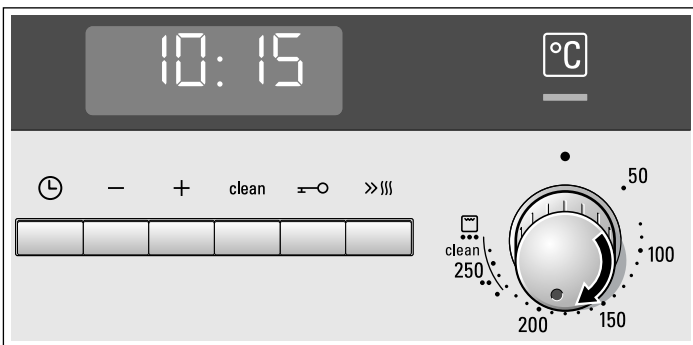
## Kaitinimo tipas ir temperatūra

Paveikslėlio pavyzdys: didesnis ir mažesnis kaip □ 190 °C karštis.

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite kaitinimo tipą.



2. Temperatūros rankenėle pasirinkite temperatūrą arba grilio lygį.



Orkaitė pradeda kaisti.

## Orkaitės išjungimas

Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį.

## Nuostatų keitimas

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

## Greitas įkaitinimas

Naudojant greito įkaitinimo funkciją orkaitė greitai pasiekia suprogramuotą temperatūrą.

Greitą įkaitinimą reikia naudoti, kai temperatūra viršija 100 °C. Tinka šie įkaitinimo tipai:

- Karštas oras □
- Didesnis ir mažesnis karštis □
- Mažesnis karštis □

Norint pasiekti tolygų ruošimo rezultatą, maisto produkto į orkaitę nereikia dėti, kol nebaigtas greitas įkaitinimas.

1. Pasirinkite įkaitinimo tipą ir temperatūrą.
2. Trumpai spustelėkite mygtuką >>|||.

Indikatoriaus skydelyje pasirodo simbolis >>|||. Orkaitė pradeda kaisti.

## Greito įkaitinimo pabaiga

Nuskamba signalas. Simbolis >>||| išnyksta indikatoriaus skydelyje. Įdėkite maisto produktą į orkaitę.

## Greito įkaitinimo atšaukimas

Trumpai spustelėkite mygtuką >>|||. Simbolis >>||| išnyksta indikatoriaus skydelyje.

# Laiko funkcijų programavimas

Šioje orkaitėje yra įvairios laiko funkcijos. Mygtuku ☰ atidaromas meniu ir viena funkcija keičiama kita. Kol atliekami nustatymai šviečia laiko simboliai. Rodyklė ► rodo, kad laiko funkcija yra pasirinkta. Mygtukais + arba - galima pakeisti jau nustatytą laiko funkciją, kai prieš laiko simbolį yra rodyklė ►.

## Įspėjamasis laikrodis

Įspėjamojo laikrodžio veikimas nepriklauso nuo orkaitės veikimo. Įspėjamajame laikrodyje yra atskiras signalas. Tokiu būdu galima atskirti, ar praėjo įspėjamojo laikrodžio laikas ir ar įsijungė automatinis orkaitės išsijungimas (kepimo laiko trukmė).

1. Vieną kartą paspauskite mygtuką ☰.

Indikatoriaus skydelyje užsižiebia laiko simboliai, rodyklė ► yra priešais ▲.

2. Suprogramuokite įspėjamojo laikrodžio laiką naudodami mygtukus + arba -.

Siūloma mygtuko + reikšmė = 10 minučių

Siūloma mygtuko - reikšmė = 5 minutės

Suprogramuotas laikas rodomas praėjus kelioms sekundėms. Pradeda eiti įspėjamojo laikrodžio laikas. Indikatoriaus skydelyje užsižiebia simbolis ►▲ ir rodomas einantis įspėjamojo laikrodžio laikas. Kiti laiko simboliai išsijungia.

## Įspėjamojo laikrodžio laikas baigėsi

Nuskamba signalas. Indikatoriaus skydelyje pasirodo 0:00. Išjunkite įspėjamąjį laikrodį mygtuku ☰.

## Įspėjamojo laikrodžio laiko keitimas

Įspėjamojo laikrodžio laiko keitimas mygtukais + arba -. Pakeistas laikas rodomas praėjus kelioms sekundėms.

## Įspėjamojo laikrodžio laiko atšaukimas

Vėl nustatykite įspėjamojo laikrodžio laiką ties 0:00 mygtuku -. Pakeistas laikas rodomas praėjus kelioms sekundėms. Įspėjamasis laikrodis išsijungia.

## Pasižiūrėkite laiko nustatymus


Jei yra suprogramuotos įvairios laiko funkcijos, indikatoriaus skydelyje šviečia atitinkami simboliai. Rodyklė ► yra prieš laiko funkcijos simbolį, kuris yra pirmame plane.

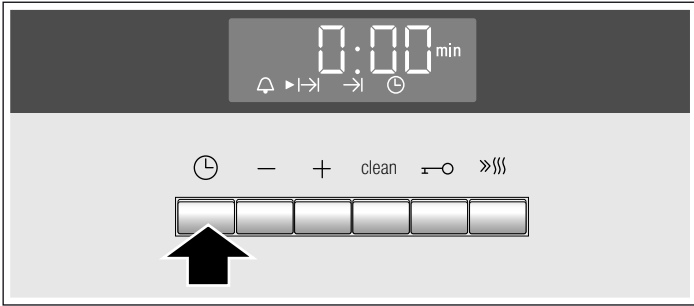
Norėdami pasižiūrėti įspėjamąjį laikrodį ▲, ruošimo trukmę I→I, pabaigos laiką →I arba laiką ☰, kelis kartus spauskite mygtuką ☰ kol rodyklė užsižiebs ► prieš pageidaujimą simbolį. Atitinkama reikšmė kelioms sekundėms pasirodo indikatoriaus skydelyje.

## Ruošimo trukmė

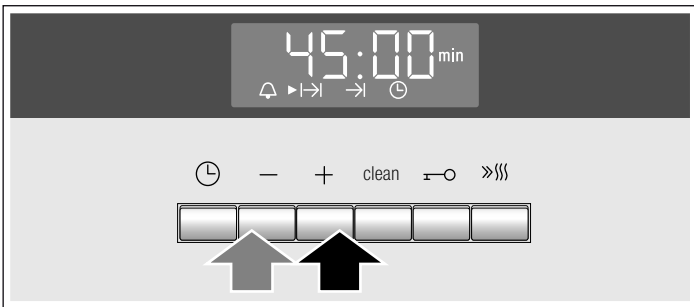
Orkaitėje galima suprogramuoti kiekvieno maisto produkto ruošimo trukmę. Praėjus ruošimo laikui, orkaitė automatiškai išsijungia. Tokiu būdu apsaugoma nuo kitų užduočių nutraukimo išjungiant orkaitę arba ruošimo laiko viršijimo per neapsižiūrėjimą.

Paveikslėlio pavyzdys: ruošimo trukmė 45 minutės.

1. Funkcijų rankenėlę pasirinkite kaitinimo tipą.
2. Temperatūros rankenėlę pasirinkite temperatūrą arba grilio lygį.
3. Du kartus paspauskite mygtuką .  
Indikatoriaus skydelyje pasirodo **0:00**. Užsižiebia laiko simboliai, rodyklė ► atsiranda priešais I→I.





4. Programuokite ruošimo laiko trukmę mygtukais + arba -.  
Siūloma mygtuko + reikšmė = 30 minučių  
Siūloma mygtuko - reikšmė = 10 minučių




Po kelių sekundžių orkaitė įsijungia. Indikatoriaus skydelyje rodomas einantis ruošimo laikas ir užsižiebia simbolis ►I→I. Kiti laiko simboliai išsijungia.


## Ruošimo laikas baigėsi

Nuskamba signalas. Orkaitė nebekaista. Indikatoriaus skydelyje pasirodo **0:00**. Paspauskite mygtuką . Mygtukais + arba - suprogramuokite naują ruošimo laiką. Arba du kartus paspauskite mygtuką  ir nustatykite funkcijų rankenėlę ties nuline padėtimi. Orkaitė yra išjungta.

## Ruošimo trukmės keitimas




Ruošimo trukmės keitimas mygtukais + arba -. Pakeistas laikas rodomas praėjus kelioms sekundėms. Jei įspėjamas laikrodis yra suprogramuotas, prieš tai paspauskite mygtuką .

## Ruošimo laiko atšaukimas

Vėl nustatykite ruošimo laiką ties **0:00** mygtuku -. Pakeistas laikas rodomas praėjus kelioms sekundėms. Laikas buvo atšauktas. Jei įspėjamas laikrodis yra suprogramuotas, prieš tai paspauskite mygtuką .

## Pasižiūrėkite laiko nustatymus

Jei yra suprogramuotos įvairios laiko funkcijos, indikatoriaus skydelyje šviečia atitinkami simboliai. Rodyklė ► yra prieš laiko funkcijos simbolį, kuris yra pirmame plane.



Norėdami pasižiūrėti įspėjamąjį laikrodį , ruošimo trukmę I→I, pabaigos laiką →I arba laiką , kelis kartus spauskite mygtuką  kol rodyklė užsižiebs ► prieš pageidaujimą simbolį. Atitinkama reikšmė kelioms sekundėms pasirodo indikatoriaus skydelyje.

## Pabaigos laikas

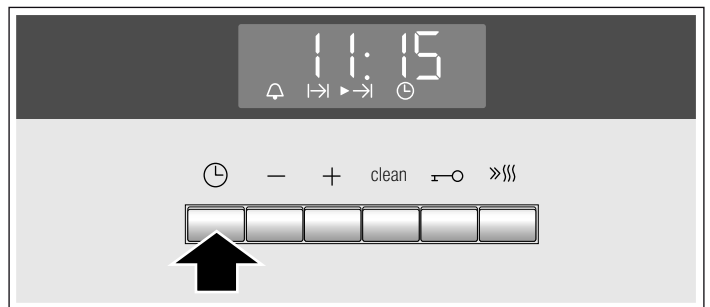
Orkaitėje galima suprogramuoti laiką, kada norima baigti ruošti patiekalą. Orkaitė automatiškai įsijungia ir išsijungia pageidaujamu laiku. Pvz., galima įdėti maisto produktą į orkaitę ryte ir suprogramuoti, kad patiekalas būtų paruoštas vidurdienį.

Įsitikinkite, kad būdami orkaitėje per ilgai maisto produktai nesuges.

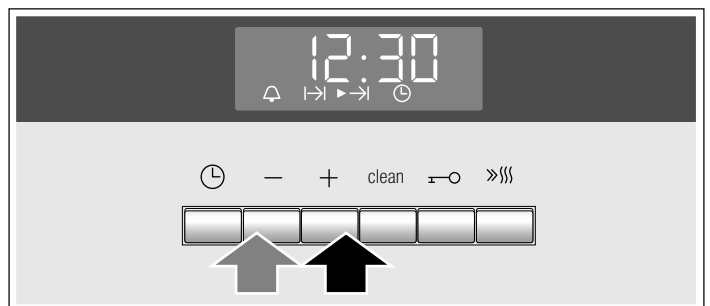
Paveikslėlio pavyzdys: dabar yra 10:30 h., ruošimo laikas yra 45 minutės ir orkaitė turi išsijungti 12:30 h.



1. Nustatykite funkcijų rankenėlę.
2. Nustatykite temperatūros rankenėlę.
3. Du kartus paspauskite mygtuką .
4. Programuokite ruošimo laiko trukmę mygtukais + arba -.
5. Paspauskite mygtuką .

Rodyklė ► atsiranda priešais →I. Rodomas laikas, kai patiekalas bus paruoštas.





6. Nukelkite baigimo laiką mygtukais + arba -.



Po kelių sekundžių orkaitėje parodomas suprogramuotas laikas ir ji persijungia į laukimo padėtį. Indikatoriaus skydelyje rodomas laikas, kada patiekalas bus paruoštas ir prieš simbolį →I pasirodo rodyklė ►. Simboliai  ir  išsijungia. Kai orkaitė įsijungia, rodoma ruošimo laiko eiga, o rodyklė ► atsistoja prieš simbolį I→I. Simbolis →I užgęsta.

## Ruošimo laikas baigėsi

Nuskamba signalas. Orkaitė nebekaista. Indikatoriaus skydelyje pasirodo **0:00**. Paspauskite mygtuką . Mygtukais + arba - suprogramuokite naują ruošimo laiką. Arba du kartus paspauskite mygtuką  ir nustatykite funkcijų rankenėlę ties nuline padėtimi. Orkaitė yra išjungta.

## Užbaigimo laiko keitimas

Pakeiskite užbaigimo laiką mygtukais **+** arba **-**. Pakeistas laikas rodomas praėjus kelioms sekundėms. Jei įspėjamas laikrodis yra suprogramuotas, prieš tai du kartus paspauskite mygtuką . Nekeiskite baigimo laiko, jei ruošimo laikas jau pradėjo eiti. Galutinis rezultatas gali skirtis.

## Užbaigimo laiko atšaukimas

Atkurkite pabaigos laiką nustatydami esamą laiką mygtuku **-**. Pakeistas laikas rodomas praėjus kelioms sekundėms. Orkaitė įsijungia. Jei įspėjamas laikrodis yra suprogramuotas, prieš tai du kartus paspauskite mygtuką .

## Pasižiūrėkite laiko nustatymus

Jei yra suprogramuotos įvairios laiko funkcijos, indikatorius skydelyje šviečia atitinkami simboliai. Rodyklė yra prieš laiko funkcijos simbolį, kuris yra pirmame plane.

Norėdami pasižiūrėti įspėjamąjį laikrodį , ruošimo trukmę →, pabaigos laiką → arba laiką , kelis kartus spauskite mygtuką kol rodyklė užsižiebs prieš pageidaujamą simbolį. Atitinkama reikšmė kelioms sekundėms pasirodo indikatorius skydelyje.

## Laikas

Įjungus arba įvykus elektros energijos tiekimo sutrikimui, valdymo skydelyje mirksi simbolis ir trys nuliai. Nustatykite laiką.

1. Paspauskite mygtuką .

Indikatoriaus skydelyje pasirodo laikas **12:00**.

2. Nustatykite laiką mygtukais **+** arba **-**.

Po kelių sekundžių pasirodo suprogramuotas laikas.

## Laiko keitimas

Negali būti suprogramuota jokia kita laiko funkcija.

1. Keturis kartus paspauskite mygtuką .

Indikatoriaus skydelyje užsižiebia laiko simboliai, rodyklė yra priešais .

2. Pakeiskite laiką mygtukais **+** arba **-**.

Po kelių sekundžių pasirodo suprogramuotas laikas.

## Išjungti laikrodžio rodmenis

Galite užtemdyti rodomus laiko skaičius. Apie tai skaitykite skyriuje *Pagrindinių nustatymų keitimas*.

# Apsauga nuo vaikų

Orkaitėje yra apsauga nuo vaikų, skirta apsaugoti, kad jie netyčia jos neįjungtų.

Orkaitė nereaguoja į jokią nustatymą. Įspėjamąjį laikrodį ir laiką galima programuoti ir tada, kai suaktyvinta apsauga nuo vaikų.

Kai šildymo tipas ir temperatūra arba grilio lygis yra suprogramuoti, apsauga nuo vaikų nutraukia įkaitinimą.

## Apsaugos nuo vaikų įjungimas

Negali būti suprogramuota jokia ruošimo trukmė ir joks baigimo laikas.

Paspauskite mygtuką ir palaikykite maždaug keturias sekundes.

Indikatoriaus skydelyje pasirodo simbolis . Apsauga nuo vaikų įjungta.

## Apsaugos nuo vaikų išjungimas

Paspauskite mygtuką ir palaikykite maždaug keturias sekundes.

Simbolis indikatoriaus skydelyje užgesa. Apsauga nuo vaikų išjungta.

# Pagrindinių nustatymų keitimas

Šioje orkaitėje yra įvairūs pagrindiniai nustatymai. Šie nustatymai gali būti pritaikomi naudotojo poreikiams.

| Pagrindiniai nustatymai   | Parinktis 1  | Parinktis 2     | Parinktis 3    |
|---|--------------|-----------------|----------------|
| / Valandos rodmuo   | visada*      | tik mygtuku     | -              |
| 2 Signalo trukmė praėjus ruošimo laikui arba įspėjamojo laikrodžio laikui | maždaug 10 s | maždaug 2 min.* | maždaug 5 min. |
| 3 Laukimo laikas, kol bus pritaikytas nustatymas                          | maždaug 2 s  | maždaug 5 s*    | maždaug 10 s   |

\* Gamyklos nustatymas

Negali būti suprogramuota jokia kita laiko funkcija.

1. Paspauskite mygtuką ir palaikykite maždaug 4 sekundes.

Indikatoriaus skydelyje pasirodo esamas pagrindinis laiko nustatymas, pvz., / Pasirinkimas 1.

2. Keiskite pagrindinį nustatymą mygtukais **+** arba **-**.

3. Patvirtinkite mygtuku .

Indikatoriaus skydelyje pasirodo sekantis pagrindinis nustatymas. Mygtuku galima pereiti visus lygius, o mygtukais **+** arba **-** pakeisti nustatymą.

4. Norėdami baigti paspauskite mygtuką ir palaikykite maždaug 4 sekundes.

Visi pagrindiniai nustatymai buvo pritaikyti.

Pagrindinius nustatymus galima vėl keisti bet kuriuo metu.

# Valymo funkcija

Valymo funkcija atnaujins automatiškai valomus orkaitės vidaus paviršius.

Orkaitės vidaus galinė ir šoninės sienelės arba lubos gali būti padengti didelio porėtumo keramine danga. Ši danga sugeria kepančią ir troškinančią tyškančią medžiagą ir ją ištirpina orkaitei veikiant. Dėl šios funkcijos galima atnaujinti šiuos automatiškai valomus paviršius, kurie patys išsivalyti negali.

## Prieš valymą

Išimkite iš orkaitės nereikalingus indus ir priedus.


### Orkaitės vidaus ir emaliuotų sienelių valymas

Prieš programuodami valymo funkciją nuvalykite automatiškai nevalomus orkaitės vidaus paviršius. Priešingu atveju pasirodys dėmės, kurių nebus įmanoma pašalinti.

Naudokite valymo skudurėlį ir karštą vandenį su nedideliu kiekiu muilo arba acto. Esant stipriam užsiteršimui, naudokite metalinę plono plieno kempinę arba orkaitėms skirtą valymo priemonę. Naudokite tik tuo atveju, kai orkaitės vidus yra atvėsęs. Nevalykite automatiškai valomų paviršių metaline kempine arba orkaitėms skirtomis valymo priemonėmis.


## Programavimas

Valymas trunka maždaug valandą.

1. Nustatykite funkcijų rankenėlę ties Karštas oras .
2. Nustatykite temperatūros rankenėlę ties **clean**.
3. Paspauskite mygtuką **clean**.

Indikatoriaus skydelyje rodomas laikas, kada bus baigtas valymas, o prieš simbolį →I pasirodo rodyklė ►. Valymas pradėdamas po kelių sekundžių. Trukmės eiga yra matoma ir rodyklė ► atsistoja prieš simbolį I→I. Simbolis →I užgęsta.

### Valymas baigtas

Nuskamba signalas. Orkaitė nebekaista. Indikatoriaus skydelyje pasirodo 00:00. Du kartus paspauskite mygtuką  ir pasukite funkcijų rankenėlę ties nuline padėtimi 0. Orkaitė išsijungia.

### Valymo atšaukimas

Paspauskite mygtuką **clean** ir nustatykite funkcijų rankenėlę ties padėtimi 0. Orkaitė išsijungia.

### Pabaigos laiko nukėlimas

Galima keisti laiką, kada turi baigtis valymas. Taip, pvz., galima atlikti valymą naktį, kad orkaitę būtų galima naudoti dieną.

Programuokite, kaip aprašyta nuo 1 iki 3 punkto. Prieš pasidedant valymui nukelkite pabaigos laiką mygtuku + arba -.

Orkaitė persijungia į laukimo režimą. Indikatoriaus skydelyje rodomas laikas, kada bus baigtas valymas, o prieš simbolį →I pasirodo rodyklė ►. Pasidėjus valymui pasirodo trukmė ir rodyklė ► pasirodo prieš simbolį I→I. Simbolis →I užgęsta.

## Po valymo

Kai orkaitės vidus visiškai atvės, drėgnu skudurėliu išvalykite druskos likučius nuo automatiškai valomų paviršių.

# Priežiūra ir valymas

Orkaitė ilgą laiką išlaikys puikią išvaizdą ir funkcinę savybę, jei bus tinkamai atliekamas jos valymas ir priežiūra. Toliau aprašoma, kaip vykdyti orkaitės priežiūrą ir valymą.

### Pastabos

- Gali būti, kad dėl skirtingų medžiagų, tokių kaip stiklas, plastikas ar metalas priekinėje orkaitės pusėje pasirodys įvairūs atspalviai.
- Durių stikle matomi šešėliai, atrodantys kaip nešvarumai, yra orkaitės apšvietimo lempos atspindžiai.
- Pasiekus labai aukštą temperatūrą emalis prideda. Dėl to gali atsirasti nedideli spalvos pakitimai. Šis reiškinys yra normalus ir neveikia orkaitės veikimo. Plonų padėklų kraštai negali būti iki galo emaliuoti. Dėl to jie gali atrodyti šiurkštūs liečias, bet tai neveikia antikorozinės apsaugos.

## Valymo priemonės

Atsižvelkite į lentelėje pateiktus nurodymus, kad naudodami netinkamą valymo priemonę nesugadintumėte kai kurių orkaitės paviršių. Nenaudokite

- abrazyvių arba rūgštinių valymo priemonių,
- stiprių produktų, kurių sudėtyje yra alkoholio,
- kietų šluosčių arba kempinių,
- aukštą slėgį arba garų srautą naudojančių valymo prietaisų.

Prieš naudodami naujas šluostes jas gerai išplaukite.

| Zona  | Valymo priemonės   |
|---|--|
| Orkaitės priekis                              | Karštas šiek tiek muiluotas vanduo:<br>Nuvalykite šluoste ir nušluostykite švelniu skudurėliu. Nenaudokite stiklų valiklių arba gremžtukų stiklui  |
| Nerūdijantis plienas                          | Karštas šiek tiek muiluotas vanduo:<br>Nuvalykite šluoste ir nušluostykite švelniu skudurėliu. Nedelsiant nuvalykite kalkių, riebalų, kukurūzų miltų ir kiaušinio baltymo dėmes, nes po jomis gali susidaryti korozija.<br><br>Techninės pagalbos tarnybos centruose arba specializuotose parduotuvėse galima įsigyti specialių nerūdijančio plieno priežiūros priemonių, kurios yra pritaikytos įkaitusiems paviršiams. Užtepkite valymo priemonę švelniu labai plonu skudurėliu. |
| Stiklas                                       | Stiklų valikliai:<br>Nušluostykite švelniu skudurėliu. Nenaudokite gremžtuko stiklui.  |
| Ekranėlis                                     | Stiklų valikliai:<br>Nušluostykite švelniu skudurėliu. Nenaudokite alkoholio, acto ar kitų abrazyvių ar rūgštinių valymo priemonių.  |
| Durių stiklas                                 | Stiklų valikliai:<br>Nušluostykite švelniu skudurėliu. Nenaudokite gremžtukų stiklui.  |
| Orkaitės apšvietimo lempos apsauginis stiklas | Karštas šiek tiek muiluotas vanduo:<br>Nuvalykite šluoste.   |

| Zona                   | Valymo priemonės   |
|------------------------|--|
| Jungtis<br>Nenuimti!   | Karštas šiek tiek muiluotas vanduo:<br>Nuvalykite šluoste. Netrinti.   |
| Grotelės arba bėgeliai | Karštas šiek tiek muiluotas vanduo:<br>Užmerkite ir išvalykite šluoste arba šepetėliu.                           |
| Kreipikliai            | Karštas šiek tiek muiluotas vanduo:<br>Nuvalykite šluoste arba šepetėliu. Nemirkykite ir neplaukite indaplovėse. |
| Priedai                | Karštas šiek tiek muiluotas vanduo:<br>Užmerkite ir išvalykite šluoste arba šepetėliu.                           |

### Automatiškai išsivalančių orkaitės vidaus paviršių valymas

Kai kuriose orkaitėse vidaus galinė ir šoninės sienelės arba lubos gali būti padengti didelio porėtumo keramine danga. Ši danga sugeria kepat ir troškinant tyškančias medžiagas ir jas ištirpina orkaitė veikiant. Kuo aukštesnė bus temperatūra ir kuo ilgiau veiks orkaitė, tuo geresnis bus rezultatas.

Naudojant valymo funkciją galima atnaujinti šiuos automatiškai valomus paviršius, kurie patys išsivalyti negali. Apie tai skaitykite skyriuje *Valymo funkcija*.

Nedidelis dangos spalvos pakitimas neveikia automatinio valymo.

### Dėmesio!

- Nenaudokite abrazyvių valymo priemonių. Jie braižo ir gadina didelio porėtumo paviršių.
- Nenaudokite orkaitėms skirtų valymo priemonių keramikinei dangai valyti. Jei netyčia ant jos nulaša orkaitės valymo priemonės, nedelsdami pašalinkite ją kempine ir dideliu kiekiu vandens.

### Orkaitės pagrindo ir emaliuotų sienelių valymas

Naudokite valymo šluostę ir šiltą vandenį su nedideliu kiekiu muilo arba acto.

Esant dideliam užterštumui, naudokite metalinę plono plieno kempinę arba specialiai orkaitėms skirtą valymo priemonę. Naudokite tik tuo atveju, kai orkaitės vidus yra atvėšęs. Neplaukite automatiškai išsivalančių paviršių metaline kempine arba orkaitėms skirtomis valymo priemonėmis.

### Apšvietimo funkcija

Siekiant palengvinti orkaitės valymą, jos viduje galima įjungti lempuotę.

### Orkaitės lempos įjungimas

Pasukite funkcijų rankenėlę į padėtį .

Lempa įsijungs. Temperatūros rankenėlė turi būti išjungta.

### Orkaitės lempos išjungimas

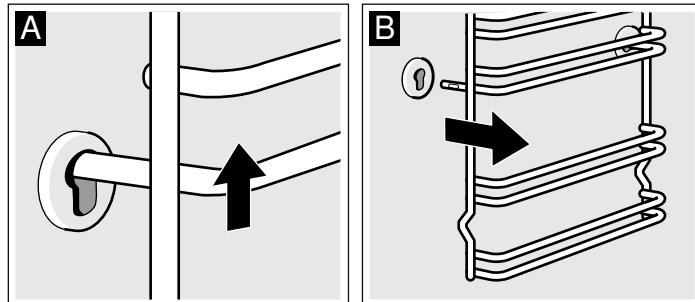
Pasukite funkcijų rankenėlę į padėtį .

## Grotelių arba bėgelių išėmimas ir įdėjimas kairėje ir dešinėje

Galima išimti grotelės arba bėgelius kairėje ir dešinėje, norint juos išvalyti. Orkaitė turi būti atvėsusi.

### Grotelių arba bėgelių nuėmimas

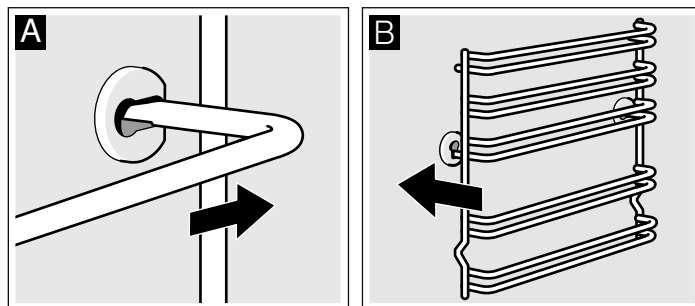
1. Pakelkite grotelės arba bėgelius už priekinės dalies ir juos nuimkite (A pav.).
2. Paskui ištraukite grotelės arba bėgelį iki galo į priekį ir išimkite (B pav.).



Grotelės arba bėgelius galima plauti indaplovėje ir kempine. Valant atsparias dėmes rekomenduojama naudoti šepetėlį.

### Grotelių arba bėgelių užkabinimas

1. Visų pirma įkiškite grotelės arba bėgelį į užpakalinę angą, šiek tiek paspausdami atgal (pav. A)
2. ir po to įstatykite ją į priekinę angą (pav. B).

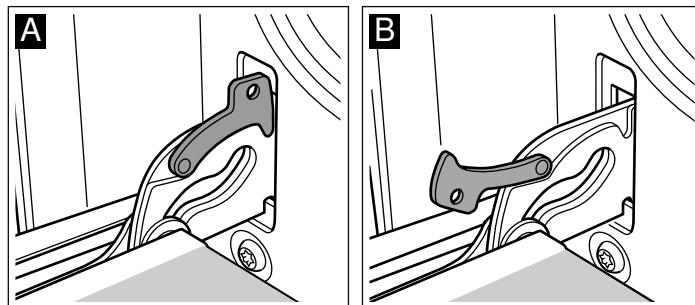


Grotelės arba bėgelius galima reguliuoti stumiant į kairę ir į dešinę. Išlinkimas visada turi būti nukreiptas žemyn.

## Orkaitės durelių nuėmimas ir uždėjimas

Siekiant palengvinti durelių išmontavimą ir stiklų išvalymą galima nuimti orkaitės dureles.

Orkaitės durelių šarnyruose yra blokavimo svirtys. Kai blokavimo svirtis yra užfiksuota (pav. A), durelių nuimti negalima. Jei norint nuimti dureles atidaroma blokavimo svirtis (pav. B), šarnyrai užsiblokuoja. Tokiu būdu jų negalima uždaryti staiga.



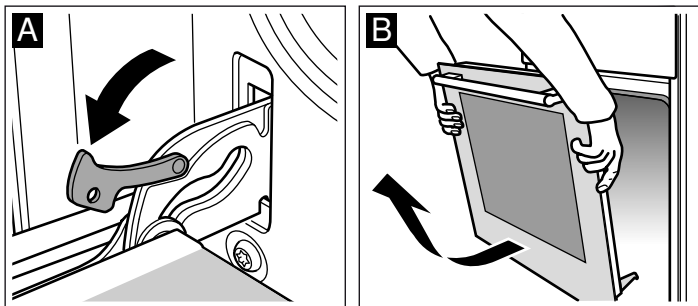
### ⚠ Sužalojimo pavojus!

Jei šarnyrai neužblokuojami svirtimi, jie gali staiga užsidaryti. Stebėkite, kad blokavimo svirtys visada būtų uždarytos, išskyrus nuimant dureles, kai svirtys turi būti atidarytos.



## Durelių nuėmimas

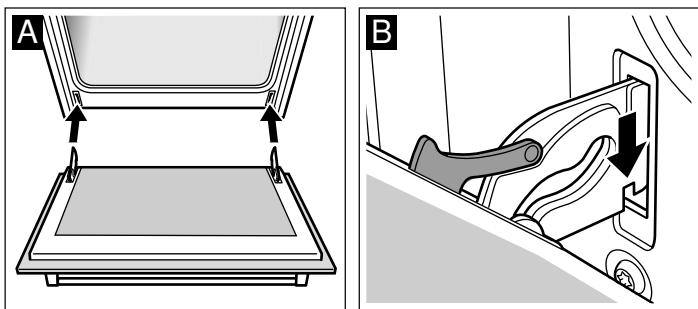
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Ištraukite abi blokavimo svirtis, esančias dešinėje ir kairėje (pav. A).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki ribos (pav. B). Suimkite dureles abiem rankomis iš dešinės ir kairės pusės. Šiek tiek jas priverkite ir ištraukite.



## Durelių užkabinimas

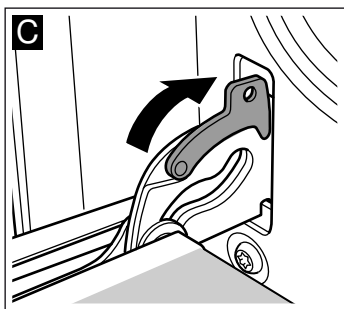
Vėl užkabinkite dureles atlikdami tuos pačius veiksmus priešinga eilės tvarka.

1. Vėl užkabindami dureles stebėkite, kad abu šarnyrai būtų tiksliai įstatyti į jiems skirtas angas (pav. A).
2. Vidinė šarnyrų anga turi būti įstatyta abejuose pusėse (pav. B).



Jei angos nesumontuojamos tinkamai, durelės gali būti sumontuotos nelygiai.

3. Vėl uždarykite fiksavimo svirtis (pav. C). Uždarykite orkaitės dureles.



## ⚠ Sužalojimo pavojus!

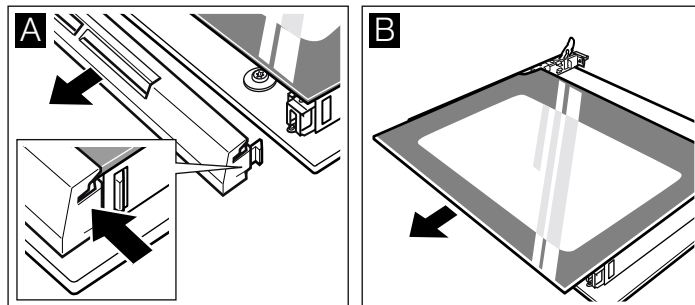
Nelieskite šarnyro, jei durelės netyčia nukrenta arba jei šarnyras užsidaro staiga. Kreipkitės į Techninės pagalbos tarnybą.

## Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

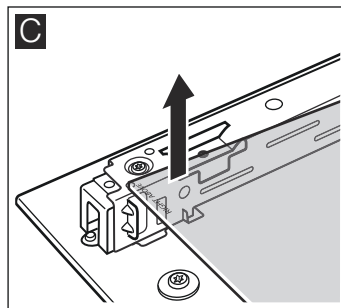
### Išmontavimas

1. Nukabinkite orkaitės dureles ir padėkite jas ant virtuvinio rankšluosčio, rankena turi būti nukreipta žemyn.
2. Ištraukite viršutinį orkaitės durelių dangtį. Tai padarykite paspausdami pirštais liežuvėlį, kuris yra kairėje ir dešinėje pusėje (A pav.).
3. Pakelkite ir ištraukite viršutinį stiklą (B pav.).



Jei durelėse yra trys stiklai atlikite dar šį veiksmą:

4. Pakelkite ir ištraukite stiklą (C pav.).



Nušluostykite stiklus stiklų valikliu ir švelnia šluoste.

### ⚠ Pavojus susižaloti!

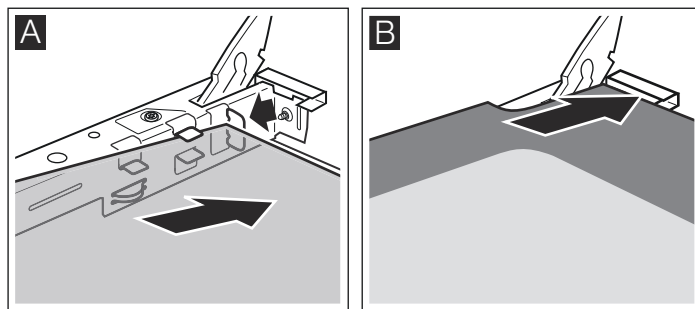
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.

### Montavimas

Jei durelėse yra du stiklai, atlikite veiksmus nuo 2 iki 4.

Sumontavę patikrinkite, ar užrašas „right above“, esantis apačioje kairėje, yra atvirkščias.

1. Įstatykite stiklą gale, jį palenkdami (A pav.).
2. Įkiškite viršutinį stiklą iki galo, jį palenkdami. Lygus paviršius turi būti nukreiptas į išorę. (B pav.)



3. Uždėkite dangtį ir paspauskite.
4. Užkabinkite orkaitės dureles.

**Vėl galite naudotis orkaite, kai stiklai yra tinkamai sumontuoti.**

# Ką daryti gedimo atveju

Dažnai įvykus gedimui paprastai tai yra nedidelis sutrikimas, kurį nesunku pašalinti. Prieš kreipdamiesi į techninės pagalbos skyrių pasistenkite ištaisyti gedimą remdamiesi toliau pateikta lentele.

## Gedimų lentelė

| Gedimas   | Galima priežastis                      | Sprendimas / patarimai  |
|---|--|---|
| Viryklė neveikia.   | Sugedo saugiklis.                      | Patikrinkite saugiklių dėžutėje, ar saugiklis yra geros būklės.                                 |
|   | Elektros energijos tiekimo sutrikimas. | Patikrinkite, ar šviesa virtuvėje įsijungia ir ar veikia kiti elektriniai buitiniai prietaisai. |
| Indikatoriaus skydelyje mirksi simbolis $\ominus$ ir keturi nuliai. | Elektros energijos tiekimo sutrikimas. | Nustatykite laiką iš naujo.   |
| Viryklė nekaista.   | Kontaktuose yra dulkių.                | Kelias kartus į abi puses pasukite sukamąsias rankenėles.                                       |

## Klaidų pranešimai

Kai indikatoriaus skydelyje pasirodo klaidos pranešimas su  $E$ , paspauskite mygtuką  $\ominus$ . Pranešimas dings. Ištrinama pasirinkta laiko funkcija. Jei klaidos pranešimas nedingsta, praneškite Techninės pagalbos tarnybai.

Toliau pateiktus klaidų pranešimus gali ištaisyti pats naudotojas.

| Klaidos pranešimas | Galima priežastis   | Sprendimas / patarimai  |
|--------------------|---|---|
| $EO 11$            | Kažkuris mygtukas buvo spaudžiamas per ilgai arba yra įstrigęs. | Paspauskite visus mygtukus po vieną. Patikrinkite, ar kuris nors mygtukas nėra įstrigęs, apipiltas ar nešvarus. |

# 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.

## Gaminio numeris (E) ir gamybos numeris (FD)

Nurodykite gaminio numerį (E-Nr.) ir gamybos numerį (FD-Nr.), kad gautumėte kvalifikuotą patarimą. Charakteristikų etiketė su atitinkamais kodais yra dešinėje orkaitės durelių pusėje. Tam, kad atėjus reikiamam momentui būtų išvengta nemalonumų, rekomenduojame pasižymėti savo aparato duomenis bei techninės pagalbos tarnybos telefono numerį, pateiktą kitame paragrafe.

E-Nr.

FD-Nr.

Techninės pagalbos tarnyba 

## Elektros iškvos pavojus!

Netinkamai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Remonto darbus gali atlikti tik tinkamai apmokyti Techninės pagalbos tarnybos darbuotojai.

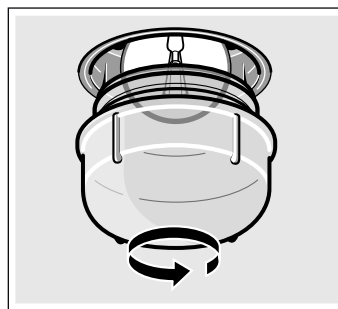
## Orkaitės lempos pakeitimas

Jei orkaitės lemputė perdegė, ją reikia pakeisti. Techninės pagalbos tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galima įsigyti 220–240 V, cokolis E14, 25 W ir atsparias temperatūrai (T300 °C) pakaitines lemputes. Naudokite tik šias lemputes.

## Elektros iškvos pavojus!

Atjunkite aparatą nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, ar jis yra atjungtas.

1. Patieskite orkaitėje virtuvinį rankšluostį, kad išvengtumėte sugadinimo.
2. Nuimkite apsauginį stiklą sukdami jį į kairę.



3. Pakeiskite lemputę panašaus tipo lempute.
4. Vėl užsukite apsauginį stiklą.
5. Išimkite virtuvinį rankšluostį ir vėl prijunkite aparatą prie elektros tinklo.

## Apsauginis stiklas

Sugadintus apsauginius stiklus reikia pakeisti. Apsauginius stiklus galima užsisakyti techninės pagalbos tarnyboje. Nurodykite aparato gaminio kodą ir gamybos numerį.

Atminkite, kad netinkamo naudojimo atveju techninės pagalbos skyriaus paslaugos nebus teikiamos nemokamai, net jei garantijos laikotarpis dar nėra pasibaigęs.

## Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

Pasitikėkite 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

- Iš anksto įkaitinkite orkaitę tik tais atvejais, kai tai nurodyta recepte arba lentelėse.
- Naudokite tamsias, lakuotas ar emaliuotas juodai kepimo formas. Jos geriau sugeria karštį.
- Kepimo, skrudinimo ar troškinimo ciklų metu orkaitės durelės turi būti uždarytos.
- Jei orkaitėje bus kepama daug bandelių, pageidautina tai daryti iš karto vieną po kitos. Orkaitė vis dar bus karšta. Tokiu būdu sutrumpės antro pyrago kepimo trukmė. Taip pat vienu metu gali būti įdedamos stačiakampės kepimo formos, viena šalia kitos.

- Jei kepimo trukmė yra ilga, galima išjungti orkaitę 10 minučių prieš pasibaigiant laikui ir pabaigai išsinaudoti likutinę šilumą.

## Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos 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.

# Mūsų virtuvės studijoje atliekama griežta kontrolė

Šiame paragrafe pateikiamas patiekalų sąrašas ir atitinkami nustatymai. Nurodoma detali kaitinimo tipų ir atitinkamiems patiekalams pritaikytų temperatūrų informacija. Taip pat nurodoma informacija, susijusi su priedais ir idealiu įdėjimo aukščiu. Taip pat pateikiami patarimai dėl indų ir paruošimo būdo.


## Pastabos

- Lentelėje pateiktos reikšmės taikomos patiekalų ruošimui, kai orkaitės vidus yra tuščias ir atvėsus. Orkaitę iš anksto įkaitinti reikia tik kai taip nurodyta lentelėse. Prieš naudojantis orkaite reikia iš jos išimti visus priedus, kurie nebus naudojami. Iš anksto įkaitinus aparatą uždenkite priedus kepimo popieriumi.
- Su laiku susijusios reikšmės, pateiktos šiose lentelėse, yra apytikrės. Jos nustatomos pagal maisto produktų kiekį ir sudėtį.
- Naudokite pateiktą priedą. Papildomus priedus galima įsigyti kaip specialius priedus specializuotose parduotuvėse arba Techninės pagalbos tarnyboje. Prieš naudojantis orkaite reikia iš jos išimti priedus ir indus, kurie nebus naudojami.
- Išimdami iš orkaitės vidaus įkaitčius priedus arba indus visada naudokite pritaikytą skudurėlį.

## Pyragaičiai ir konditerijos gaminiai


### Kepimas tam tikrame lygyje

Naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą  užtikrinamas geresnis bandelių kepimas.

Kepant su karštu oru  rekomenduojama įstatyti priedus toliau nurodytuose aukščiuose:

- Bandelės kepimo formose: aukštis 2
- Bandelės ant padėklo: aukštis 3

### Kepimas įvairiuose lygiuose

Karšto oro režimo naudojimas .

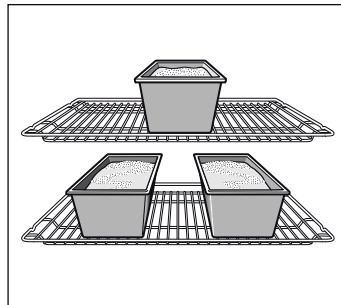
Kepimo 2 lygiuose aukščiai:

- Emaliuotas padėklas: aukštis 3
- Aliuminio padėklas: aukštis 1

Vienu metu į orkaitę įdėtuose padėkluose esantys patiekalai nebūtinai bus paruošti vienu metu.

Lentelėse pateikiama daug patarimų kiekvienam patiekalui.

Jei vienu kartu naudojamos 3 stačiakampės kepimo formos, sudėkite jas ant grotelių viena kaip pavaizduota paveikslėlyje.



### Formos kepimui

Geriausiai tinka metalinės tamsios formos kepimo formos.

Jei naudojamos šviesios plono metalo arba stiklinės kepimo formos, ruošimo laikas pailgėja ir bandelės apkepa netolygiai.

Naudojant silikonines kepimo formas reikia laikytis šių kepimo formų gamintojo nurodymų ir receptų. Paprastai silikoninės kepimo formos yra mažesnės, nei įprastos. Tešlos kiekis ir recepto nurodymai gali skirtis.

## Lentelės

Lentelėje pateikiami optimalūs kiekvieno tipo pyragui ar desertui kaitinimo tipai. Kaitinimo temperatūra ir laikas priklauso nuo tešlos kiekio ir konsistencijos. Dėl to kaitinimo lentelėse visada nurodomi laiko intervalai. Visada pradėkite nuo žemiausio. Nustačius žemiausią temperatūrą pasiekiamas tolygiausias apkepimas. Jei reikia, ją galima padidinti toliau aprašytais atvejais.

Jei orkaitė buvo įkaitinta, kaitinimo trukmės sumažinamos 5 arba 10 minučių.

*Papildoma informacija pateikiama skyriuje „Kepimo pasiūlymuose“, papildančiame lenteles.*

Norėdami kepti tik vieną pyragą tam tikrame lygyje, įdėkite kepimo formą į emaliuotą padėklą.

Jei vienu metu kepami kelios bandelės, ant grotelių vieną šalia kitos galima pastatyti kelias kepimo formas.

| Kepimo formoje kepami pyragai  | Forma ant grotelių                            | Lygis | Kaitinimo būdas | Temperatūra (°C) | Kepimo trukmė, minutėmis |
|--------------------------------|---|-------|-----------------|------------------|--------------------------|
| Plokštainis                    | Plokštainio forma iš baltos skardos, 31 cm Ø. | 1     |                 | 220-240          | 40-50                    |
|                                |   | 1+3   |                 | 190-200          | 35-45                    |
| Apkepas su įdaru               | Plokštainio forma iš baltos skardos, 31 cm Ø. | 1     |                 | 220-230          | 40-50                    |
| Pyragas*                       | Pyrago forma iš baltos skardos, 28 cm Ø.      | 2     |                 | 180-200          | 50-60                    |
| Biskvitinis pyragas, paprastas | Vainiko / kekso kepimo forma                  | 2     |                 | 160-180          | 55-70                    |
|                                | 3 stačiakampės formos                         | 3+1   |                 | 140-160          | 70-90                    |

\* Jei kartu norite kepti kelis pyragus, ant grotelių galite dėti kelias kepimo formas.

| Bandelės ant orkaitės padėklo | Aukštis   | Kaitinimo tipas | Temperatūra °C | Ruošimo trukmė, minutėmis |       |
|-------------------------------|---|-----------------|----------------|---------------------------|-------|
| Picos                         | Orkaitės padėkas                                | 2               |                | 200-220                   | 25-35 |
|                               | Aliuminio padėklas + negilus orkaitės padėklas  | 1+3             |                | 170-180                   | 35-45 |
|                               | Aliuminio padėklas + universalus gilus padėklas | 1+3             |                | 170-180                   | 35-45 |
| Sluoksniuota tešla            | Orkaitės padėkas                                | 3               |                | 180-200                   | 25-35 |
|                               | Aliuminio padėklas + negilus orkaitės padėklas  | 1+3             |                | 170-190                   | 30-45 |
|                               | Aliuminio padėklas + universalus gilus padėklas | 1+3             |                | 170-190                   | 30-45 |
| Burekas                       | Universalus padėklas                            | 2               |                | 190-200                   | 40-55 |

Specializuotoje parduotuvėje arba techninės pagalbos tarnyboje galima įsigyti papildomą viryklės padėklą.



| Duona ir bandelės                                      | Aukštis             | Kaitinimo tipas | Temperatūra °C | Ruošimo trukmė, minutėmis |       |
|--|---------------------|-----------------|----------------|---------------------------|-------|
| Mielinės bandelės su 1,2 kg miltų*, (įkaitinti)        | Emaliuotas padėklas | 2               |                | 270                       | 8     |
|  |                     |                 |                | 200                       | 35-45 |
| Fermentinės tešlos duona su 1,2 kg miltų*, (įkaitinti) | Emaliuotas padėklas | 2               |                | 270                       | 8     |
|  |                     |                 |                | 200                       | 40-50 |
| Bandelės (pvz., ruginės)                               | Emaliuotas padėklas | 3               |                | 200-220                   | 20-20 |

\* Niekada nepilkite tiesiogiai į orkaitės vidų vandens, kai ji yra įkaitusi.

| Konditerijos gaminiai    | Aukštis   | Kaitinimo tipas | Temperatūra °C | Ruošimo trukmė, minutėmis |         |
|--------------------------|---|-----------------|----------------|---------------------------|---------|
| Sausainiai ir džiovėniai | Emaliuotas padėklas                             | 3               |                | 150-160                   | 20-30   |
|                          | Aliuminio padėklas + negilus orkaitės padėklas  | 1+3             |                | 140-150                   | 20-30   |
|                          | Aliuminio padėklas + universalus gilus padėklas | 1+3             |                | 140-150                   | 20-30   |
| Morengai                 | Emaliuotas padėklas                             | 3               |                | 80-90                     | 180-210 |
| Spurgos                  | Emaliuotas padėklas                             | 2               |                | 190-210                   | 30-40   |
| Migdoliniai sausainiai   | Emaliuotas padėklas                             | 3               |                | 110-130                   | 30-40   |
|                          | Aliuminio padėklas + negilus orkaitės padėklas  | 1+3             |                | 100-120                   | 35-45   |
|                          | Aliuminio padėklas + universalus gilus padėklas | 1+3             |                | 100-120                   | 35-45   |

Papildomus padėklus galima įsigyti specializuotose parduotuvėse kaip papildomus priedus.

## Pasiūlymai ir praktiniai patarimai dėl kepimo orkaitėje

|  |   |
|--|---|
| Jei norite, naudokite savo receptą.  | Galite orientuotis į panašų produktą, pateiktą ruošimo lentelėje.   |
| Patikrinkite, ar suplakta pyrago tešla jau yra paruošta.   | Likus 10 minučių iki recepte nurodyto kepimo laiko pabaigos, pradurkite pyragą aukščiausioje vietoje plona medine lazdele. Jei ištraukta lazdelė yra švari, be tešlos likučių, pyragas yra iškepęs.   |
| Pyragas yra įdubęs.  | Kitą kartą naudokite mažiau skysčio arba pasirinkite 10 laipsnių žemesnę kepimo temperatūrą. Plakdami tešlą laikykitės recepte nurodyto laiko.  |
| Pyragas gerai iškilo centre, bet kraštuose jo aukštis mažesnis.  | Netepkite kepimo formos riebalais. Baigus kepti pyragui, atsargiai peiliu atskirkite jį nuo kepimo formos.  |
| Pyragas per daug apskrudęs iš viršaus.   | Įdėkite į orkaitę žemesnį pyragą, pasirinkite žemesnę kepimo temperatūrą ir kepkite ilgiau.   |
| Pyragas per sausas.  | Kelis kartus pradurkite jau iškepusį pyragą lazdele. Įlašinkite į šias vietas kelis lašus vaisių sulčių arba kokio nors alkoholinio gėrimo. Kitą kartą pasirinkite 10 laipsnių aukštesnę kepimo temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo laiką.  |
| Duona arba konditerijos gaminiai (pvz., varškės pyragas) iš išvaizdos atrodo gerai, bet viduje jaučiama tešla (drėgmė, vietomis šlapia). | Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir palikite produktą orkaitėje šiek tiek ilgiau, sumažinę temperatūrą. Kepant pyragus su užpilama danga, visų pirma iškepkite pagrindą. Po to ant pyrago pagrindo, prieš uždėdami viršutinę dalį, užberkite skaldytų migdolų arba duonos trupinių. Laikykitės nurodymų dėl recepto ir kepimo laiko.                             |
| Bandelės apkepa netolygiai.  | Pasirinkite žemesnę temperatūrą, bandelės apkeps tolygiau. Kepkite jautresnes bandeles naudodami kaitinimą iš viršaus ir iš apačios  viduriniame lygyje. Išsikišę kepimo popieriaus kraštai taip pat gali paveikti oro cirkuliaciją. Visada jį nupjaukite ties padėklo kraštais. |
| Apatinė vaisių pyrago dalis yra per šviesi.  | Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau.   |
| Vaisių sultys išteka.  | Kitą kartą naudokite universalų padėklą, jei jį turite.   |
| Nedidelės mielinės bandelės kepamos gali priplinti viena prie kitos.   | Stenkitės palikti tarp jų maždaug 2 cm tarpą. Tokiu būdu joms liks pakankamai vietos plėstis ir jos apkeps iš visų pusių.   |
| Kepant skirtinguose lygiuose. Viršutiniame padėkle esančios bandelės yra tamsesnės spalvos, nei esančios žemesniame.                     | Kepdami skirtinguose lygiuose visada naudokite karštą orą  . Net jei įdedami kepti keli padėklai vienu metu, tai nereiškia, kad jie iškeps vienu metu.   |
| Kepant sultingus pyragus kondensuojasi vanduo.   | Kepant gali atsirasti vandens garų. Dalis šių garų pasišalina per orkaitės durelių angą, todėl jie gali kondensuotis vandens lašelių forma ant valdymo skydelio arba priekinių šalia esančių baldų sienelių. Tai yra fizikinis reiškinys.   |

## Mėsa, paukštiena, žuvis

### Indai

Galima naudoti bet kokį karščiui atsparų indą. Didelių matmenų kepiniams taip pat galima naudoti emaliuotą padėklą.

Mažiausiai tinka naudoti stiklinius indus. Patikrinkite, ar prikaistuvio dangtis gerai įsistato ir uždengia.

Jeį naudojami emaliuoti indai, reikia įpilti daugiau skysčio.

Jeį naudojami nerūdijančio plieno indai, mėsa taip neapskrus ir bus iškepta ne taip stipriai. Tokiu atveju prailginkite kepimo trukmę.

Lentelėse pateikti duomenys:  
indas be dangčio = atidaryta  
indas su dangčiu = uždaryta

Visada statykite indą grotelių centre.

Įkaitę stiklo indai turi būti statomi ant sauso virtuvės rankšluosčio. Stiklas gali trūkti, jei pagrindas bus drėgnas arba vėsus.

### Kepimas

Jeį mėsa liesa, įpilkite šiek tiek vandens. Inde turi būti maždaug ½ cm skysčio.

Jeį ruošiami troškiniai, vandens reikės įpilti daug. Inde turi būti maždaug 1 - 2 cm skysčio.

Skysčio kiekis visada priklausys nuo mėsos tipo ir medžiagos, iš kurios pagamintas indas. Naudojant emaliuotus indus reikės daugiau skysčio, nei naudojant stiklinius indus.

Nerūdijančio plieno puodus naudoti galima, nors ir yra tam tikrų apribojimų. Mėsa ruošinama daug ilgiau ir apdega mažiau. Jeį naudojami šio tipo puodai, pasirinkite aukštesnę temperatūrą arba ilgesnį ruošimo trukmę.

### Kepimas ant grilio

Kepant ant grilio orkaitė visada turi būti uždaryta.

Norėdami kepti ant grilio prieš įdėdami produktą į orkaitę kaitinkite orkaitę 3 minutes.

Dėkite kepamo patiekalo dalis tiesiai ant grotelių. Jeį ruošiami tik viena dalis, bus geriau, jeį ją padėsite centrinėje grotelių dalyje.

Įstatykite emaliuotą padėklą aukštyje 1. Taip surenkamos mėsos sultys ir orkaitė lieka švaresnė.

Nestatykite orkaitės padėklo arba universalaus padėklo aukštyje 4 arba 5. Dėl didelio karščio jie gali deformuotis ir ištraukiami sugadinti orkaitės vidų.

Esant galimybei stenkitės ruošti vienodo storio gabalus. Taip jie iškepa vienodai ir išlieka sultingi. Keptą mėsą sūdykite po to, kai iškepsite ją ant grilio.

Praėjus 2/3 kepimo laiko apverskite kepusius gabalėlius.

Grilio pasipriešinimas įsijungia ir išsijungia automatiškai. Tai yra normalu. Įsijungimo ir išsijungimo dažnis priklausys nuo suprogramuoto grilio lygio.

## Mėsa

Praėjus pusei laiko apverskite mėsą.

Kai kepsnys paruoštas, palikite dar 10 minučių uždarytoje ir išjungtoje orkaitėje. Tokiu būdu mėsos geriau pasiskirstys sultys.

Pasibaigus kaitinimo laikui, įvyniokite jautienos kepsnį į aliuminio foliją ir palikite orkaitėje 10 minučių.

Kepdami kiaulieną su oda padarykite odoje kryžiaus formos įpjovą ir įdėkite kepsnį į indą taip, kad iš pradžių oda būtų nukreipta žemyn.

| Mėsa   | Svoris        | Indas     | Aukštis | Kaitinimo tipas | Temperatūra °C, grilio lygis | Ruošimo trukmė, minutėmis |
|--|---------------|-----------|---------|-----------------|------------------------------|---------------------------|
| Jautienos troškiny (pvz., krūtininė)                       | 1,0 kg        | uždaryta  | 2       | ☐               | 220-240                      | 90                        |
|  | 1,5 kg        |           | 2       | ☐               | 210-230                      | 110                       |
|  | 2,0 kg        |           | 2       | ☐               | 200-220                      | 130                       |
| Jautienos nugarinė   | 1,0 kg        | atidaryta | 2       | ☐               | 210-230                      | 70                        |
|  | 1,5 kg        |           | 2       | ☐               | 200-220                      | 80                        |
|  | 2,0 kg        |           | 2       | ☐               | 190-210                      | 90                        |
| Jautienos kepsnys, šiek tiek apkeptas                      | 1,0 kg        | atidaryta | 1       | ☒               | 210-230                      | 40                        |
| Žlėgtainiai, gerai iškepti*                                |               | Grotelės  | 5       | ☐               | 3                            | 20                        |
| Žlėgtainiai, šiek tiek apkepti*                            |               |           | 5       | ☐               | 3                            | 15                        |
| Kiauliena be poodinių lašinių (pvz., sprandinė)            | 1,0 kg        | atidaryta | 1       | ☒               | 190-210                      | 100                       |
|  | 1,5 kg        |           | 1       | ☒               | 180-200                      | 140                       |
|  | 2,0 kg        |           | 1       | ☒               | 170-190                      | 160                       |
| Kiauliena su poodiniais lašiniiais (pvz., nugarinė, karka) | 1,0 kg        | atidaryta | 1       | ☒               | 180-200                      | 120                       |
|  | 1,5 kg        |           | 1       | ☒               | 170-190                      | 150                       |
|  | 2,0 kg        |           | 1       | ☒               | 160-180                      | 180                       |
| Rūkyti kiaulių šonkauliai, su kaulu                        | 1,0 kg        | uždaryta  | 2       | ☐               | 210-230                      | 70                        |
| Smulkintos mėsos troškiny                                  | 750 g mėsos   | atidaryta | 1       | ☒               | 170-190                      | 70                        |
| Dešrelės   | maždaug 750 g | Grotelės  | 4       | ☐               | 3                            | 15                        |
| Veršienos troškiny   | 1,0 kg        | atidaryta | 2       | ☐               | 190-210                      | 100                       |
|  | 2,0 kg        |           | 2       | ☐               | 170-190                      | 120                       |
| Ēriuko šlaunis be kaulo                                    | 1,5 kg        | atidaryta | 1       | ☒               | 150-170                      | 110                       |

\* Pašildykite orkaitę 5 minutes.

## Paukštiena

Stalo svarstyklės nurodo paukštieną be įdaro ir paruoštą kepti.

Padėkite nepjaustytą paukštį ant grotelių, iš pradžių krūtinė žemyn. Praėjus numatytam laikui  $\frac{2}{3}$  apverskite.

Apverskite kepamus gabalėlius, kalakutienos išpjovas arba vištos krūtinėles praėjus pusei numatyto kepimo laiko. Apverskite paukštienos gabalėlius praėjus  $\frac{2}{3}$  laiko.

Jeigu ruošiama antis arba žąsis, pradurkite odą po sparnais, kad išbėgtų riebalai.

Paukštiena bus labiau apskrudusi ir traški, jei maždaug kepimo laiko pabaigoje ji bus ištepta sviestu, vandeniu su druska arba apelsinų sultimis.

Kepant grilyje tiesiogiai ant grotelių, padėkite emaliuotą padėklą aukštyje 1.

| Paukštiena                           | Svoris                        | Indas    | Aukštis | Kaitinimo tipas | Temperatūra °C | Ruošimo trukmė, minutėmis |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|---------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Pusė viščiuko, nuo 1 iki 4 dalių     | po 400 g kiekvienas gabalėlis | Grotelės | 2       | ☒               | 200-220        | 40-50                     |
| Viščiukas, pjaustytas                | gabaliukai po 250 g           | Grotelės | 2       | ☒               | 200-220        | 30-40                     |
| Viščiukas, visas nuo 1 iki 4 vienetų | po 1,0 kg kiekvienas          | Grotelės | 2       | ☒               | 190-210        | 50-80                     |
| Antis                                | 1,7 kg                        | Grotelės | 2       | ☒               | 180-200        | 90-100                    |
| Žąsis                                | 3,0 kg                        | Grotelės | 2       | ☒               | 170-190        | 110-130                   |
| Jaunas kalakutas                     | 3,0 kg                        | Grotelės | 2       | ☒               | 180-200        | 80-100                    |
| 2 kalakuto šlaunelės                 | po 800 g kiekviena            | Grotelės | 2       | ☒               | 190-210        | 90-110                    |

## Žuvis

Praėjus kuriam laikui apverskite  $\frac{2}{3}$  žuvis gabalėlius.

Kepdami nepjaustytas žuvis nepamirškite jų apversti. Į orkaitę nepjaustytas žuvis dėkite jų plaukimo padėtyje, jų nugaros pelekas turi būti nukreiptas į viršų. Tam, kad žuvis išlaikytų formą, į žuvis vidų įkiškite perpjautą bulvę arba nedidelį atsparų kaitinimui indelį.

Kepant žuvis filė pilkite kelis šaukštus skysčio, kad žuvis troškintųsi.

Kepant grilyje tiesiogiai ant grotelių, padėkite emaliuotą padėklą aukštyje 1.

| Žuvis                                       | Svoris | Indas               | Aukštis | Kaitinimo tipas | Temperatūra °C | Laikas minutėmis |
|---|--------|---------------------|---------|-----------------|----------------|------------------|
| Žuvis, balta / maišyta (visa), pvz., dorada | 600 g  | Emaliuotas padėklas | 3       |                 | 180-190        | 45-55            |
| Riebi žuvis (maži gabalėliai), pvz., lašiša |        | Grotelės*           | 2       |                 | 180-190        | 45-55            |
| Sidabrinė menkė, farširuota                 | 1,0 kg | Emaliuotas padėklas | 3       |                 | 180-190        | 55-65            |

\* Įstatykite emaliuotą padėklą aukštyje 1.

## Praktiniai patarimai įprastam kepinimui ir kepinimui ant grilio

|  |   |
|--|---|
| Šioje lentelėje nepateikiami duomenys, susiję su kepsnio svoriu.   | Pasirinkite nurodymus, atitinkančius mažiausią svorį ir didinkite laiką pagal poreikį.  |
| Kaip patikrinti, ar patiekalas jau iškepęs.                        | Naudokite mėsai skirtą termometrą (jį galima įsigyti specializuotose parduotuvėse) arba atlikite „patikrinimą šaukštu“. Paspauskite kepsnį šaukštu. Jei jis yra standus, reiškia kepsnys paruoštas. Jei jis yra minkštas, reikia dar kepti. |
| Kepsnys yra per tamsus ir kai kuriose vietose kraštai pridegę.     | Patikrinkite aukštį, kuriame padėtas kepsnys, ir temperatūrą.   |
| Kepsnys atrodo gerai, bet pridegė padažas.                         | Kitą kartą naudokite didesnę keptuvę arba pilkite daugiau skysčio.  |
| Kepsnys atrodo gerai, bet padažas yra per daug šviesus ir skystas. | Kitą kartą naudokite mažesnę keptuvę arba pilkite mažiau skysčio.   |
| Kepant patiekalą kyla vandens garai.                               | Tai būtinas fizikos efektas ir tai yra normalu. Didelė dalis šių vandens garų pasišalina per angą garams. Vandens garai gali kondensuotis ant valdymo skydelio arba ant gretimų baldų sienelių ir nutekėti kondensuoto vandens pavidalu.    |

## Kepiniai, keksai, skrebučiai

Visada statykite indą ant grotelių.

Norėdami kepti tiesiogiai ant grotelių be indų, įstatykite emaliuotą padėklą aukštyje 1. Tokiu būdu orkaitė liks švaresnė.

Kepinio būseną priklausys nuo indo dydžio ir kepinio aukščio. Lentelėje pateikiamos tik apytikrės reikšmės.

| Patiekalas  | Indas   | Aukštis | Kaitinimo tipas | Temperatūra °C, Ruošimo traukimo lygis | Ruošimo trukmė, minutėmis |
|---|---|---------|-----------------|--|---------------------------|
| Saldūs keksai (pvz., varškės keksas su vaisiais)                            | Kepimo forma keksams                            | 2       |                 | 180-200                                | 40-50                     |
| Prieskoniniai kepiniai su paruoštais ingredientais (pvz., makaronų kepinys) | Kepimo forma keksams arba emaliuotas padėklas   | 3       |                 | 210-230                                | 30-40                     |
|   |   | 3       |                 | 210-230                                | 20-30                     |
| Prieskoniniai kepiniai su žaliais ingredientais* (pvz., bulvių kepinys)     | Kepimo forma kepinimui arba emaliuotas padėklas | 2       |                 | 160-180                                | 50-70                     |
|   |   | 2       |                 | 160-180                                | 50-70                     |
| Skrebučių kepinimas   | Grotelės  | 5       |                 | 3                                      | 4-5                       |
| Skrebučių skrudinimas   | Grotelės  | 3+1     |                 | 170-180                                | 8-12                      |

\* Kepinys neturėtų būti aukštesnis kaip 2 cm.

## Paruošti produktai

Atsižvelkite į ant pakuotės pateiktus gamintojo nurodymus.

Dengdami priedus kepimo popieriumi įsitikinkite, kad šis popierius tinka naudoti aukštoje temperatūroje. Pritaikykite popieriaus matmenis patiekalo, kuris bus ruošiamas, matmenims.

Gautas rezultatas priklausys tiesiogiai nuo maisto produkto tipo. Neapdirbti produktai gali būti netolygūs ir gali skirtis jų spalva.

| Patiekalas      | Priedai                           | Aukštis | Kaitinimo tipas | Temperatūra °C | Laikas minutėmis |
|-----------------|-----------------------------------|---------|-----------------|----------------|------------------|
| Keptos bulvytės | Grotelės arba emaliuotas padėklas | 3       |                 | 190-210        | 20-30            |
| Pica            | Grotelės                          | 2       |                 | 200-220        | 15-20            |
| Pica–bagetas    | Emaliuotas padėklas               | 3       |                 | 190-200        | 20-25            |

**Pastaba:** Kaitinant sušaldytus produktus padėklas gali deformuotis. Taip yra dėl temperatūrų skirtumo, kurį patiria priedai. Kaitinimo metu deformacija išnyks.

## Ypatingi patiekalai

Žemoje temperatūroje paruošiamas geras tirštas jogurtas bei porėta mielinė masė.

Visų pirma išimkite priedus ir groteles arba bėgelius kairėje ir dešinėje iš orkaitės.

### Jogurto paruošimas

1. Užvirkite 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ir palikite atvėsti iki 40 °C.
2. Įmaišykite 150 g jogurto (šaldytuvo temperatūros).

3. Supilkite į puodelius ar indelius ir uždenkite skaidria plėvele.
4. Pašildykite orkaitės vidų, kaip nurodyta.
5. Po to pastatykite puodelius arba indelius ant orkaitės vidaus pagrindo ir paruoškite kaip nurodyta.

### Palaukite, kol mielių masė pakils

1. Mielių masę paruoškite įprastu būdu. Supilkite masę į karščiui atsparų keraminį indą ir uždenkite.
2. Pašildykite orkaitės vidų, kaip nurodyta.
3. Išjunkite aparatą ir palikite masę išjungtos orkaitės viduje.

| Patiekalas                        | Indai                             | Aukštis                      | Kaitinimo tipas | Temperatūra  | Laikas                  |
|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|-----------------|--|-------------------------|
| Jogurtas                          | Padėkite puodelius ar indelius    | ant orkaitės vidaus pagrindo |                 | Pašildykite iki 50 °C<br>50 °C   | 5 min.<br>8 h.          |
| Palaukite, kol mielių masė pakils | Pastatykite karščiui atsparų indą | ant orkaitės vidaus pagrindo |                 | Pašildykite iki 50 °C,<br>išjunkite aparatą ir įdėkite mielinę masę į orkaitę. | 5–10 min.<br>20–30 min. |

## Atšildymas

Atšildymo trukmė priklauso nuo maisto produktų tipo ir kiekio.

Atsižvelkite į ant pakuotės pateiktus gamintojo nurodymus.

Išimkite sušaldytus maisto produktus iš pakuotės ir sudėkite į tinkamą indą ant grotelių.

Paukštį dėkite į indą krūtine žemyn.

| Šaldyti produktai   | Priedai  | Aukštis | Kaitinimo tipas | Temperatūra                           |
|---|----------|---------|-----------------|---------------------------------------|
| Pvz., kreminiai pyragaičiai, sviestinio kremo pyragaičiai, pyragaičiai su šokolado arba cukraus glazūra, vaisiai, vištiena, dešra ir mėsa, duona ir bandos, pyragaičiai ir kiti konditerijos gaminiai | Grotelės | 1       |                 | Temperatūros rankenėlė lieka išjungta |

## Džiovinimas

Naudokite tik kokybiškus vaisius ir daržoves, gerai juos išplaukite.

Palaukite, kol gerai nuvarvės ir išdžius.

Uždenkite emaliuotą padėklą ir groteles specialiu kepimo arba pergamentiniu popieriumi.

Vaisius ar daržoves kartais apverskite.

Kai jos apkepa, išdžiovinkite ir išimkite iš popieriaus.

| Patiekalas                             | Aukštis | Kaitinimo tipas | Temperatūra °C | Ruošimo trukmė, valandomis |
|--|---------|-----------------|----------------|----------------------------|
| 600 g obuolių griežinėlių              | 1+3     |                 | 80             | maždaug 5 h                |
| 800 g gabalėliais supjaustytų kriaušių | 1+3     |                 | 80             | maždaug 8 h                |
| 1,5 kg slyvų                           | 1+3     |                 | 80             | maždaug 8–10 h.            |
| 200 g aromatinių žolelių, plautų       | 1+3     |                 | 80             | maždaug 1½ h.              |



## Marmelado ruošimas

Ruošiant stiklainiai ir guminės tarpinės turi būti švarūs ir puikios būklės. Jei įmanoma, naudokite vienodo dydžio stiklainius. Lentelėse pateiktos reikšmės taikomos apskritiems vieno litro talpos stiklainiams.

### Dėmesio!

Nenaudokite didelės apimties ir aukštų stiklainių. Dangteliai gali sprogti.

Naudokite tik puikios būklės vaisius ir daržoves. Gerai juos išplaukite.

Lentelėse nurodytos apytikrės laiko reikšmės. Jos gali skirtis nuo aplinkos temperatūros, stiklainių skaičiaus, jų kiekio ir turinio. Prieš atjungdami aparatą įsitinkite, kad stiklainių viduje nesusiformavo burbuliukai.

### Paruošimas

1. Suberkite vaisius ar daržoves į stiklainius, bet ne iki kraštų.
2. Nuvalykite stiklainių kraštus; jie turi būti švarūs.

3. Uždėkite ant kiekvieno stiklainio guminę tarpinę ir dangtelį.

4. Uždarykite stiklainius spaustukais.

Vienu metu į orkaitę nedėkite daugiau kaip šešių stiklainių.

### Programavimas

1. Įstatykite emaliuotą padėklą aukštyje 2. Pastatykite stiklainius ant padėklo taip, kad jie nesiliestų.

2. Įpilkite ½ litro karšto vandens (maždaug 80 °C) į emaliuotą padėklą.

3. Uždarykite orkaitės dureles.

4. Nustatykite funkcijų rankenėlę ties „Vidinis karštis“ .

5. Nustatykite temperatūrą tarp 170 ir 180 °C.

### Marmelado ruošimas

Maždaug po 40–50 minučių trumpais intervalais pradeda formotis burbuliukai. Išjunkite orkaitę.

Ištraukite stiklainius iš orkaitės maždaug po 25–35 minučių (per šį laiką naudojama likutinė šiluma). Palikus juos orkaitėje dar kurį laiką atvėsti, gali susiformuoti mikrobai, skatinantys marmelado rūgštėjimą.

| Vaisiai vieno litro talpos stiklainiuose | Nuo burbuliukų atsiradimo | Įkaitimas          |
|--|---------------------------|--------------------|
| Obuoliai, serbentai, braškės             | Išjungimas                | maždaug 25 minutės |
| Vyšnios, abrikosai, persikai, serbentai  | Išjungimas                | maždaug 30 minutės |
| Obuolių, kriaušių, slyvų tyrė            | Išjungimas                | maždaug 35 minutės |

### Daržovių ruošimas

Kai tik stiklainiuose pasirodo nedideli burbuliukai, vėl nustatykite temperatūrą ties maždaug 120–140 °C. Maždaug 35–70 minučių, priklausomai nuo daržovių tipo. Praėjus šiam laikui išjunkite orkaitę ir naudokitės likutine šiluma.

| Šalto ruošimo daržovės vieno litro stiklainiuose | Nuo burbuliukų atsiradimo 120–140 °C | Įkaitimas          |
|--|--------------------------------------|--------------------|
| Agurkai  | -                                    | maždaug 35 minutės |
| Raudonieji burokėliai                            | maždaug 35 minutės                   | maždaug 30 minutės |
| Briuselio kopūstai                               | maždaug 45 minutės                   | maždaug 30 minutės |
| Pupelės, griežčiai, raudongūžiai kopūstai        | maždaug 60 minutės                   | maždaug 30 minutės |
| Žalieji žirneliai                                | maždaug 70 minutės                   | maždaug 30 minutės |

### Stiklainių išėmimas iš orkaitės

Išimkite stiklainius iš orkaitės, kai patiekalo ruošimas bus baigtas.

### Dėmesio!

Nestatykite įkaitusių stiklainių ant vėsaus arba drėgno pagrindo. Stiklainiai gali trūkti.

# Akrilamidas maisto produktuose

Akrilamidas dažniausiai atsiranda grūdiniuose produktuose ir bulvėse, paruoštuose aukštoje temperatūroje, pvz., keptose bulvytėse, skrebučiuose, bandelėse, duonoje ir saldžiuose konditerijos gaminiuose (džiūvėsiuose, sausainiuose su įdaru, kalėdiniuose sausainiuose).

## Maisto produktų su nedideliu akrilamido kiekiu ruošimo patarimai

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Bendri patarimai</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kiek galima labiau apribokite kepimo trukmę.</li> <li>■ Apkepinkite maisto produktus jų per daug neapdegindami.</li> <li>■ Dideliuose ir storuose maisto produktuose akrilamido yra nedaug.</li> </ul> |
| <b>Kepimas orkaitėje</b> | Įkaitinus daugiau ir mažiau kaip maks. 200 °C<br>Įkaitintu oru, maks. 180 °C  |
| Sausainiai ir džiūvėsiai | Įkaitinus daugiau ir mažiau kaip maks. 190 °C<br>Įkaitintu oru, maks. 170 °C<br>Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido formavimąsi.  |
| Orkaitėje keptos bulvės  | Išdėliokite vienu sluoksniu ir tolygiai ant padėklo. Ant vieno padėklo kepkite ne mažiau kaip 400 g, kad bulvės neišsausėtų   |

## Norminiai patiekalai

Šias lenteles parengė tyrimų institutai, siekiant palengvinti skirtingų aparatų kontrolę ir patikrinimus.

Atitinka EN 50304/EN 60350 (2009) ir IEC 60350.

### Kepimas orkaitėje

Kepimas 2 lygiuose:

Viršutiniame lygyje visada statykite gilų universalų padėklą, o aliuminio padėklą – į apatinį lygį.

Sviestiniai pyragaičiai:

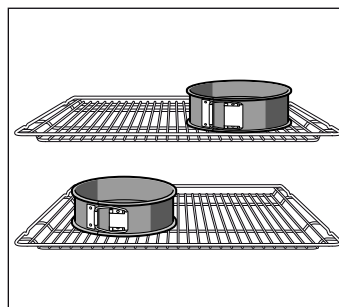
Vienu metu į orkaitę įdėtuose padėkluose esantys patiekalai nebūtinai bus paruošti vienu metu.

Obuolių pyragas 1 lygyje:

Tamsias išmontuojamas kepimo formas statykite atskirtas vieną nuo kitos.

Obuolių pyragas 2 lygiais:

Tamsias išmontuojamas kepimo formas statykite vieną ant kitos.








Bandelės skardinėse išmontuojamose kepimo formose: Kepkite naudodami viršutinį ir apatinį kaitinimą ☐ 1 lygyje. Vietoje grotelių naudokite emaliuotą padėklą ir ant viršaus pastatykite išmontuojamas kepimo formas.

| Patiekalas   | Priedai, patarimai ir įspėjimai                 | Aukštis | Kaitinimo tipas | Temperatūra °C | Laikas minutėmis |
|--|---|---------|-----------------|----------------|------------------|
| Sviestiniai pyragaičiai (pašildyti*)                       | Negilus orkaitės padėklas                       | 2       | ☐               | 160-170        | 20-30            |
|  | Universalus gilus padėklas                      | 3       | ☐               | 150-160        | 20-30            |
|  | Aliuminio padėklas + negilus orkaitės padėklas  | 1+3     | ☐☒              | 140-160        | 20-30            |
|  | Aliuminio padėklas + universalus gilus padėklas | 1+3     | ☐☒              | 140-160        | 20-30            |
| Kubietiški pyragėliai, 20 vienetų                          | Emaliuotas padėklas                             | 3       | ☐               | 150-170        | 20-35            |
| Kubietiški pyragėliai, 20 vienetų ant padėklo (pašildyti*) | Aliuminio padėklas + negilus orkaitės padėklas  | 1+3     | ☐☒              | 140-150        | 30-40            |
|  | Aliuminio padėklas + universalus gilus padėklas | 1+3     | ☐☒              | 140-150        | 30-40            |
| Keksas „Romo boba“ (pašildyti*)                            | Išardoma kepimo forma                           | 1       | ☐               | 170-180        | 35-45            |

\* Nenaudokite greito įkaitinimo orkaitėje pašildyti.

Orkaitės grotelės ir padėklus galima įsigyti specializuotose parduotuvėse kaip papildomus priedus.



| Patiekalas                 | Priedai, patarimai ir įspėjimai                                     | Aukštis | Kaitinimo tipas   | Temperatūra °C | Laikas minutėmis |
|----------------------------|---|---------|---|----------------|------------------|
| Plokščias mielinis pyragas | Emaliuotas padėklas   | 2       |  | 160-180        | 30-40            |
|                            | Aliuminio padėklas + negilus orkaitės padėklas                      | 1+3     |  | 150-160        | 30-45            |
|                            | Aliuminio padėklas + universalus gilus padėklas                     | 1+3     |  | 150-160        | 30-40            |
| Obuolių pyragas            | 2 grotelės + 2 išardomos kepimo formos iš skardos Ø 20 cm.          | 1+3     |  | 170-180        | 60-70            |
|                            | Emaliuotas padėklas + 2 išardomos kepimo formos iš skardos Ø 20 cm. | 1       |  | 190-210        | 70-90            |

\* Nenaudokite greito įkaitinimo orkaitei pašildyti.

Orkaitės grotelės ir padėklus galima įsigyti specializuotose parduotuvėse kaip papildomus priedus.

## Kepimas ant grilio

Jei produktai dedami tiesiai ant grotelių, įstatykite emaliuotą padėklą aukštyje 1. Tokiu būdu surenkamos mėsos sultys ir orkaitė lieka švaresnė.

| Patiekalas  | Priedai                        | Aukštis | Kaitinimo tipas   | Grilio lygis | Laikas minutėmis |
|---|--------------------------------|---------|---|--------------|------------------|
| Skrebučių kepimas (pašildyti 10 min.)                   | Grotelės                       | 5       |  | 3            | 1/2-2            |
| Veršienos sumuštiniai, 12 vienetų* (pašildyti nereikia) | Grotelės + emaliuotas padėklas | 4+1     |  | 3            | 25-30            |

\* Praėjus 2/3 laiko apverskite.

## lv Satura rādītājs

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Svarīgas drošības norādes</b> .....                               | <b>44</b> | Cepeškrāsns durtiņu noņemšana un pievienošana .....            | 53        |
| Bojājumu iemesli .....   | 45        | Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana .....                    | 54        |
| <b>Jūsu jaunā cepeškrāsns</b> .....                                  | <b>46</b> | <b>Rīcība bojājumu gadījumā</b> .....                          | <b>55</b> |
| Vadības panelis .....  | 46        | Bojājumu tabula .....  | 55        |
| Funkciju pārslēgs .....  | 46        | Cepeškrāsns spuldzes nomainīšana .....                         | 55        |
| Vadības taustiņi un indikatoru panelis .....                         | 47        | Aizsargstikls .....  | 55        |
| Temperatūras pārslēgs .....  | 47        | <b>Klientu apkalpošanas dienests</b> .....                     | <b>55</b> |
| Cepeškrāsns iekšpuse .....   | 47        | Izstrādājuma numurs (E) un ražošanas numurs (FD) .....         | 55        |
| <b>Jūsu piederumi</b> .....  | <b>47</b> | <b>Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai</b> .....  | <b>56</b> |
| piederumu ievietošana .....  | 47        | Enerģijas ietaupīšana .....                                    | 56        |
| Īpaši piederumi .....  | 48        | Videi draudzīga utilizācija .....                              | 56        |
| <b>Pirms pirmās lietošanas</b> .....                                 | <b>48</b> | <b>Stingra kontrole mūsu virtuves studijā</b> .....            | <b>56</b> |
| Pulksteņa laika iestatīšana .....                                    | 48        | Kūkas un konditorejas izstrādājumi .....                       | 56        |
| Cepeškrāsns karsēšana .....  | 48        | Praktiski ieteikumi un padomi par cepšanu cepeškrāsnī .....    | 58        |
| Piederumu tīrīšana .....   | 48        | Gaļa, putni, zivis .....                                       | 58        |
| <b>Cepeškrāsns programmēšana</b> .....                               | <b>49</b> | Praktiski padomi par parasto cepšanu un cepšanu uz grila ..... | 60        |
| Uzsilšanas veids un temperatūra .....                                | 49        | Gratēni ("au gratin"), suflē, grauzdiņi .....                  | 60        |
| Ātrā uzsilšana .....   | 49        | Gatavi izstrādājumi .....                                      | 61        |
| <b>Laika funkciju programmēšana</b> .....                            | <b>49</b> | Īpaši ēdieni .....   | 61        |
| Taimeris .....   | 49        | Atkausēšana .....  | 61        |
| Gatavošanas laika ilgums .....                                       | 50        | Žāvēšana .....   | 61        |
| Beigu laiks .....  | 50        | Dzemu vārīšana .....   | 62        |
| Pulksteņa laiks .....  | 51        | <b>Akrilamīds pārtikā</b> .....                                | <b>63</b> |
| <b>Bērn drošības sistēma</b> .....                                   | <b>51</b> | <b>Standartizēti ēdieni</b> .....                              | <b>63</b> |
| <b>Standarta uzstādījumu maiņa</b> .....                             | <b>51</b> | Cepšana cepeškrāsnī .....                                      | 63        |
| <b>Tīrīšanas funkcija</b> .....                                      | <b>52</b> | Cepšana uz grila .....   | 64        |
| Pirms tīrīšanas .....  | 52        |  |           |
| Iestatīšana .....  | 52        |  |           |
| Pēc tīrīšanas .....  | 52        |  |           |
| <b>Kopšana un tīrīšana</b> .....                                     | <b>52</b> |  |           |
| Tīrīšanas līdzekļi .....   | 52        |  |           |
| Gaismas funkcija .....   | 53        |  |           |
| Kreisās un labās puses restu vai sliežu noņemšana un uzlikšana ..... | 53        |  |           |

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) un tiešsaistes veikalā: [www.siemens-eshop.com](http://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.

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. Neuzglabāriet 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 uzkaršanās 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. Neaiztieciet 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.

### **Apdegumu risks!**

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtiņām. Ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

### **Bojājumu iemesli**

#### **Uzmanību!**

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbilst 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: neizņemiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Emalja tiks sabojāta.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusi sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.

- Atzdesēšana ar atvērtām iekārtas durvīm: atzdesējiet 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 sēdekļis vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet 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 cepeškrāsns

Iepazīstieties ar savu jauno cepeškrāsni! Šajā nodaļā ir izskaidrotas vadības paneļa funkcijas un tā atsevišķie elementi. Ir arī sniegta informācija par cepeškrāsns iekšpusē piederumiem un komponentiem.

### Vadības panelis

Piedāvājam jums vispārēju vadības paneļa pārskatu. Indikators panelī nav iespējams vienlaikus redzēt visus simbolus. Vienumi var atšķirties atkarībā no modeļa.



### Noņemami grozāmie vadības slēdži

Dažām cepeškrāsnīm grozāmie vadības slēdži ir noņemami. Lai piestiprinātu vai noņemtu grozāmo vadības slēdzi, nospiediet to, kad tas atrodas nulles pozīcijā.

### Funkciju pārslēgs

Funkciju pārslēgu izmanto, lai izvēlētos uzsildīšanas veidu.

| Pozīcija                              | Izmantošana   |
|---------------------------------------|---|
| ○ Nulles pozīcija                     | Plīts ir izslēgta.  |
| Karsts gaiss*                         | Plātsmaizēm un konditorejas izstrādājumiem. Ir iespējams gatavot divos līmeņos. Plīts aizmugurējā sienā esoša turbīna vienmērīgi izplata karstumu pa visu plīti.                        |
| Karstuma padeve no augšas un apakšas* | Plātsmaizī, ar sieru pārkaisītu ēdienu un liesas cepeša gaļas, piem., liellopa vai medījuma, cepšanai vienā līmenī. Karstums izdala no augšējā un apakšējā sildelementa.                |
| Grilēšana ar karstu gaisu             | Cepiet gaļas, putna un zivs gabalus. Pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas grila sildelements un ventilators. Turbīna nodrošina grila izstarotā karstuma cirkulāciju ap pārtikas produktiem. |

\* Uzsildīšanas veids, ar kuru nosaka energoefektivitātes pakāpi atbilstoši EN60350.

| Pozīcija                   | Izmantošana   |
|----------------------------|---|
| Grilēšana, lielām virsmām  | Cepiet uz grila bifštekus, desas, tostermaizes un zivi. Tiek uzsildīta visa zem grila sildelementiem esošā virsma.  |
| Grilēšana, mazām virsmām   | Cepiet uz grila mazus bifšteka daudzumus, desas, tostermaizes un zivis. Tiek uzsildīta grila sildelementa centrālā daļa.                                  |
| Karstuma padeve no apakšas | Lēnai produktu cepšanai lielā eļļas daudzumā, cepšanai sausā, karstā gaisā un ar sieru pārkaisītu ēdienu cepšanai. Karstums nāk no apakšējā sildelementa. |
| Atsaldēšana                | Atsaldējiet, piem., gaļu, putnu gaļu, maizi un plātsmaizes. Turbīna griež karsto gaisu ap pārtikas produktiem.  |
| Apgaismojums               | Ieslēdziet plīts iekšpusē apgaismojuma lampu.   |



\* Uzsildīšanas veids, ar kuru nosaka energoefektivitātes pakāpi atbilstoši EN60350.

Plīts iekšējā lampa ieslēdzas, kad tiek izvēlēts sildīšanas veids un dažām plītim iedegas virs funkciju pārslēga esošā indikatora lampa.

## Vadības taustiņi un indikatoru panelis

Šie taustiņi paredzēti, lai uzstādītu dažādas papildfunkcijas. Indikatoru panelī redzamas uzstādītās vērtības.

| Taustiņš | Izmantošana           |
|----------|-----------------------|
| ⌚        | Laika funkcijas       |
| —        | Mazāk                 |
| +        | Vairāk                |
| clean    | Tīrīšanas funkcija    |
| ↔        | Bēnu drošības sistēma |
| »»»      | Ātrā uzsildšana       |

Izvēlieties taimeru , gatavošanas laika ilgumu  $\rightarrow$ , beigu laiku  $\rightarrow$  un pulksteņa laiku .

Samazināt iestatītās vērtības.

Palielināt iestatītās vērtības.

Sākt tīrīšanas funkciju plīts iekšpusē pašattīrošajām virsmām.

Vadības paneļa bloķēšana un atbloķēšana.

Īpaši ātra plīts uzsildīšana.

Indikatoru panelī bulta ► atrodas atbilstošās ieslēgtās laika funkcijas simbola priekšā.



## Temperatūras pārslēgs

Temperatūras pārslēgu izmanto, lai izvēlētos temperatūru vai grilēšanas līmeni.

| Pozīcija   | Nozīme                 |
|------------|------------------------|
| ●          | Nulles pozīcija        |
| 50–270     | Temperatūras diapazons |
| ●, ●●, ●●● | Grilēšanas līmeņi      |
| clean      | Tīrīšanas funkcija.    |

Plīts nesilst.

Plīts iekšpusē temperatūra °C.

Grilēšanas līmeņi mazai virsmai  un lielai virsmai .

- = 1. līmenis, maigs
- = 2. līmenis, vidējs
- = 3. līmenis, stiprs

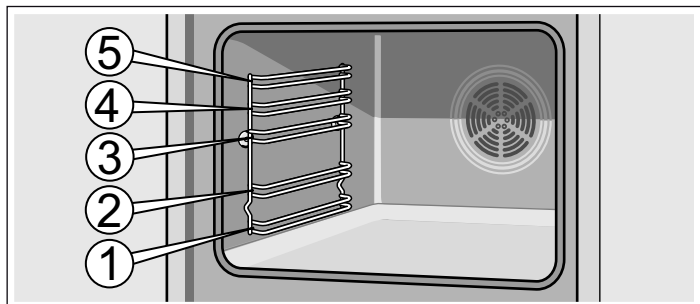
## Jūsu piederumi

Piegādes komplektā iekļautie piederumi ir pielāgoti daudziem ēdieniem. Ievietojot piederumus gatavošanas telpā, raugiet, lai to iebīde notiktu pareizi.



Jūs varat iegādāties dažādus papildpiederumus, lai dažus ēdienus izdotos pagatavot vēl labāk un cepeškrāsns lietošana būtu daudz ērtāka.

### piederumu ievietošana

Piederumus cepeškrāsnī var novietot 5 dažādos augstumos. Piederumus vienmēr ievietojiet līdz galam, lai tie nepieskaras durvju stiklam.



Piederumus var izvilkt līdz vidum, tad tie nofiksējas. Šādi var viegli izņemt pārtiku.

Plīts uzsildšanas laikā ieslēdzas temperatūras pārslēga indikatora lampa. Silšanas starplaikos tas izslēdzas. Indikatora lampa neiedegas ne ar apgaismojuma funkciju , ne ar atsaldēšanas funkciju .

**Norādījums:** Ja lietojat grilu ilgāk par 15 minūtēm, noregulējiet temperatūras vadības slēdzi vieglas grilēšanas pozīcijā.

## Cepeškrāsns iekšpuse

Plīts iekšpusē atrodas lampiņa. Ventilators novērš cepeškrāsns pārmērīgu uzkaršanu.


### Ventilators

Ventilators ieslēdzas un izslēdzas pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izplūst pa durvju augšējo daļu. Uzmanību! Neapklājiet ventilācijas atveri. Plīts var pārkarst.

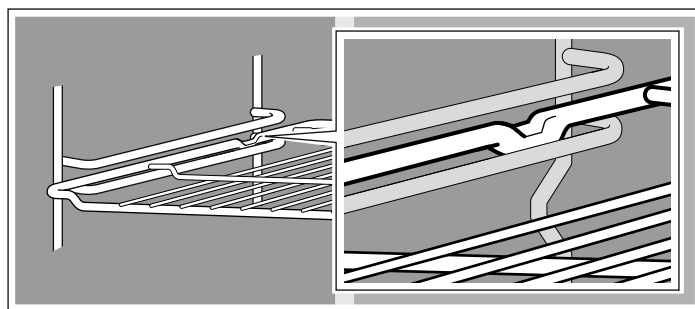
Kādu laiku pēc plīts izslēgšanas ventilators turpina darboties, lai plīts ātrāk atdzistu.

### Cepeškrāsns iekšpusē spuldze

Kamēr cepeškrāsns darbojas, cepeškrāsns iekšpusē spuldze ir ieslēgta.

Tomēr spuldze var ieslēgties, kad cepeškrāsns ir izslēgta, ja funkciju vadības slēdzis ir pozīcijā .

Ievietojot piederumu cepeškrāsnī, pārliecinieties, ka izliekums atrodas piederuma aizmugures daļā. Tikai šādi tas perfekti ieguļ savā vietā.



Atkarībā no aprīkojuma, ja ierīcei ir izvilšanas slīdes, ierīci uz tām var viegli uzlikt, kad tās ir pilnībā izvilktas. Šādi piederumu var viegli ievietot. Lai atbloķētu, nedaudz uzspiežot, ievietojiet izvilšanas slīdes atpakaļ cepeškrāsns iekšpusē.

**Norādījums:** Ja piederumi sakarst, tie var deformēties. Tiklīdz tie ir atdzisuši, deformācija pazūd. Tas neietekmē normālu darbību.

Jūsu cepeškrāsns komplektācijā ir iekļauti tikai daži no turpmāk uzskaitītajiem piederumiem.

Piederumus var iegādāties tehniskā atbalsta dienestā, specializētos veikalos vai internetā. Norādiet HZ numuru.



#### Restes

Virtuves traukiem, plātsmaizņu formām, cepešiem, uz restēm cepamiem izstrādājumiem un saldētai pārtikai.

Ievietojiet restes ar atvērto galu uz plīts durvju pusi un ar izliekumu uz leju



#### Emaljēta cepeškrāsns plakanā paplāte

Kūkām, mīklas izstrādājumiem un cepumiem.

Ievietojiet paplāti cepeškrāsnī ar slīpo pusi cepeškrāsns durtiņu virzienā.



#### Emaljēta dziļā universālā paplāte

Sulīgām plātsmaizēm, makaroniem, saldētiem ēdieniem un liela izmēra cepešiem. To var izmantot arī kā paplāti tauku uztveršanai, ja cepat tieši uz restēm.

Ievietojiet paplāti cepeškrāsnī ar slīpo pusi cepeškrāsns durtiņu virzienā.

## Īpaši piederumi

Īpašos piederumus var iegādāties Tehniskā atbalsta dienestā vai specializētos veikalos. Savos bukletos un internetā mēs piedāvājam plašu cepeškrāsns piederumu klāstu. Īpašo piederumu pieejamība, kā arī iespēja veikt pasūtījumus tiešsaistē katrā valstī var atšķirties. Informāciju par šo tēmu skatiet pirkuma dokumentācijā.

Ne visi īpašie piederumi ir piemēroti visām ierīcēm. Pērkot piederumu, vienmēr ievadiet precīzu savas ierīces nosaukumu (E-Nr.).

| Īpaši piederumi                        | HZ numurs | Lietojums  |
|--|-----------|--|
| Emaljēta cepeškrāsns plakanā paplāte   | HZ361000  | Kūkām, mīklas izstrādājumiem un cepumiem.  |
| Emaljēta dziļā universālā paplāte      | HZ362000  | Sulīgām kūkām, konditorejas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un liela izmēra cepešu gabaliem. To var izmantot arī kā paplāti tauku uztveršanai, ja cepat tieši uz restēm.   |
| Restes                                 | HZ364000  | Virtuves traukiem, formām, cepešiem, uz restēm cepamiem izstrādājumiem un saldētai pārtikai.   |
| Picu paplāte                           | HZ317000  | Teicami piemērota picām, saldētai pārtikai vai lielām, apaļām kūkām. Picu paplāti var izmantot universālās dziļās paplātes vietā. Novietojiet paplāti uz restēm un rīkojieties atbilstoši tabulās norādītajiem datiem. |
| Stikla kastrolis                       | HZ915001  | Stikla kastrolis ir piemērots sautējumu un gratēnu („au gratin”) gatavošanai cepeškrāsnī. Īpaši piemērots automātiskajai programmai vai automātiskajai cepšanas programmai.  |
| Pilnīgi izvelkamas trīskāršās vadotnes | HZ368300  | Izvilšanas slīdes 1., 2. un 3. augstumā ļauj pilnībā izvilkēt piederumus, tos neapgāžot.   |

## Pirms pirmās lietošanas

Turpmāk ir uzskaitītas darbības, kuras jāveic pirms cepeškrāsns pirmās lietošanas. Pirms tam izlasiet nodaļu *Drošības padomi un brīdinājumi*.

### Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc pieslēgšanas indikatoru panelī iedegas simbols un trīs nulles. Iestatiet pulksteņa laiku.

1. Nospiediet taustiņu .

Indikatorā ir redzams laiks **12:00**.

2. Iestatiet pulksteņa laiku ar taustiņu **+** vai **-**.

Pēc dažām sekundēm tiek parādīts iestatītais laiks.

### Cepeškrāsns karsēšana

Lai likvidētu nelietotas ierīces smakas, karsējiet tukšu un aizvērtu cepeškrāsns. Visefektīvākais veids ir stundu karsēt cepeškrāsns ar karstumu no augšas un apakšas 240 °C temperatūrā. Pārliedzieties, vai cepeškrāsns iekšpusē nav iepakojuma pārpalikumu.

1. Ar funkciju vadības slēdzi izvēlieties karstumu no augšas un apakšas .

2. Ar temperatūras vadības slēdzi uzstādiet 240 °C.

Kad pagājusi stunda, izslēdziet cepeškrāsns. Lai to izdarītu, grieziet funkciju vadības slēdzi līdz nulles pozīcijai.

### Piederumu tīrīšana


Pirms piederumu pirmās lietošanas reizes kārtīgi tos notīriet ar siltu ziepjūdeni, izmantojot tīrīšanas lupatiņu.



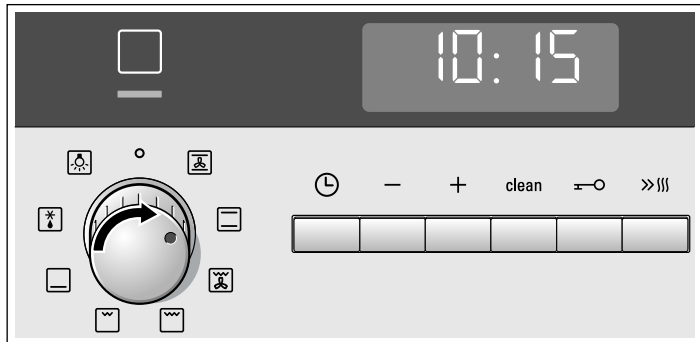
# Cepeškrāsns programmēšana

Cepeškrāsns var programmēt dažādos veidos. Turpinājumā aprakstīts, kā programmēt uzsildšanas veidu un temperatūru vai grilēšanas līmeni. Cepeškrāsns ļauj programmēt gatavošanas laiku (ilgumu) un pabeigšanas laiku katram ēdienam. Lai iegūtu vairāk informācijas, skatiet sadaļu *Laika funkciju programmēšana*.

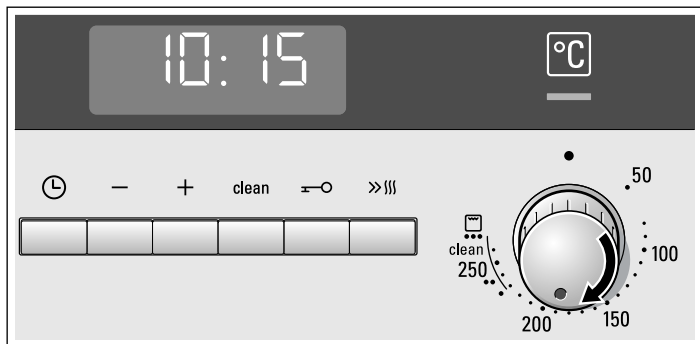
## Uzsildšanas veids un temperatūra

Attēlā redzamais paraugs: karstuma padeve no augšas un apakšas  190 °C.

1. Ar funkciju pārslēgu izvēlieties uzsildšanas veidu.



2. Ar temperatūras pārslēgu izvēlieties temperatūru vai grilēšanas līmeni.



Plīts sāk uzsilt.

## Cepeškrāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju slēdzi nulles pozīcijā.




## Iestatījumu maiņa

Jebkurā brīdī varat mainīt karsēšanas veidu un temperatūru vai grilēšanas pakāpi, izmantojot attiecīgo slēdzi.

## Ātrā uzsildšana

Ar ātrās uzsildšanas funkciju plīts ļoti strauji sasniedz iestatīto temperatūru.


Izmantojiet ātro uzsildšanu temperatūrās, kas augstākas par 100 °C. Tam ir piemēroti turpmāk norādītie uzsildšanas veidi.

- Karsts gaiss 
- Karstuma padeve no augšas un apakšas 
- Karstuma padeve no apakšas 


Lai iegūtu vienmērīgu gatavošanas rezultātu, pārtikas produktus nevajag ievietot plīti, pirms ir beigusies ātrā uzsildšana.

1. Izvēlieties uzsildšanas veidu un temperatūru.



2. Uz īsu brīdi nospiediet taustiņu .

Indikatoru panelī parādās simbols . Plīts sāk uzsilt.






## Ātrās uzsildšanas beigas

Atskan signāls. No indikatoru paneļa pazūd simbols . Ievietojiet plīti pārtikas produktu.

## Atcelt ātro uzsildšanu

Uz īsu brīdi nospiediet taustiņu . No indikatoru paneļa pazūd simbols .



# Laika funkciju programmēšana



Šai plītij ir vairākas laika funkcijas. Ar taustiņu  atveras izvēlne un var nomainīt vienu funkciju ar citu. Laika simboli paliek ieslēgti, kamēr tiek veikti uzstādījumi. Bulta  parāda, kura laika funkcija ir izvēlēta. Ar taustiņiem  vai  ir iespējams mainīt jau uzstādītu laika funkciju, ja vien pirms laika simbola parādās bulta .

## Taimeris

Taimera darbība nav atkarīga no plīts darbības. Taimerim ir pašam savs skaņas signāls. Tādējādi ir iespējams atšķirt, vai ir beidzies taimera darbības laiks vai plīts automātiski ir atslēgusies (gatavošanas laika ilgums).


1. Vienu reizi nospiediet taustiņu .

Indikatoru panelī iedegas laika simboli, bulta  atrodas  priekšā.


2. Programmējiet taimera laiku ar taustiņiem  vai .

Taustiņa piedāvātā vērtība  = 10 minūtes

Taustiņa piedāvātā vērtība  = 5 minūtes

Ieprogrammētais laiks parādās pēc dažām sekundēm. Sākas taimera laika atskaite. Indikatoru panelī iedegas simbols  un parādās taimera darbības laiks. Pārējie laika simboli izslēdzas.



## Taimera laiks ir beidzies

Atskan signāls. Indikatoru panelī redzams . Izslēdziet taimeri ar taustiņu .


## Taimera laika maiņa







Mainiet taimera laiku ar taustiņiem  vai . Mainītais laiks parādās pēc dažām sekundēm.

## Atceliet taimera laiku

Atjaunojiet taimera laiku uz  ar taustiņu . Mainītais laiks parādās pēc dažām sekundēm. Taimeris izslēdzas.

## Laika uzstādījumu pārbaude


Ja ir ieprogrammētas vairākas laika funkcijas, indikatoru panelī iedegas atbilstošie simboli. Bultiņa  atrodas laika funkcijas simbola priekšā, kas atrodas priekšplānā.

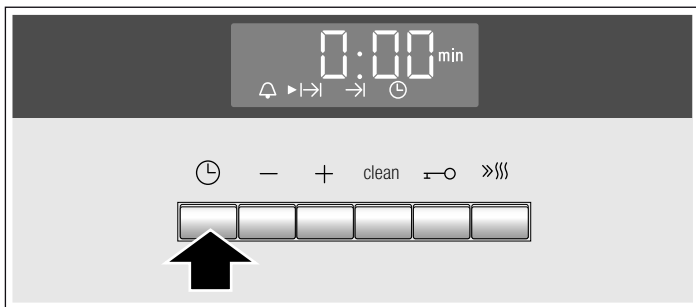
Lai skatītu taimeri , gatavošanas laika ilgumu , pabeigšanas laiku  vai pulksteņa laiku , atkārtoti nospiediet taustiņu , līdz vajadzīgā simbola priekšā iedegas bultiņa . Uz dažām sekundēm indikatoru panelī redzama atbilstošā vērtība.

## Gatavošanas laika ilgums

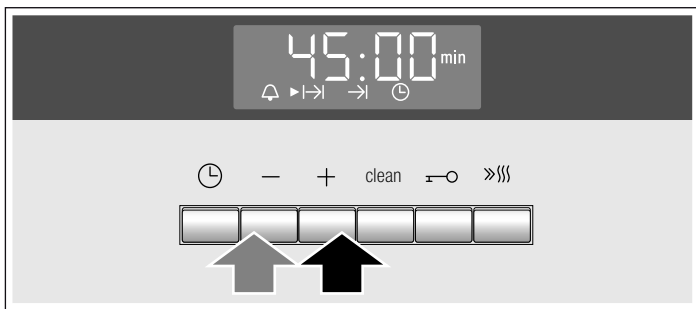
Plīts dod iespēju katram pārtikas produktam iestatīt citu gatavošanas laiku. Kad gatavošanas laiks ir pagājis, plīts automātiski izslēdzas. Tādā veidā ir nodrošināts tas, ka nav jāpārtrauc citi darbi, lai izslēgtu plīti, un ir novērsta iespēja neuzmanības dēļ pārsniegt gatavošanas laiku.

Attēlā redzamais paraugs: gatavošanas ilgums: 45 minūtes.

1. Ar funkciju pārslēgu izvēlieties uzsilšanas veidu.
2. Ar temperatūras pārslēgu izvēlieties temperatūru vai grilēšanas līmeni.
3. Divas reizes nospiediet taustiņu .  
Indikatoru panelī redzams **0:00**. Iedegas laika simboli, bulta ► atrodas I→I priekšā.





4. Gatavošanas laika ilgumu iestatiet ar taustiņiem + vai -.  
Taustiņa piedāvātā vērtība + = 30 minūtes  
Taustiņa piedāvātā vērtība - = 10 minūtes




Pēc dažām sekundēm plīts ieslēdzas. Indikatoru panelī ir redzama gatavošanas laika gaita un iedegas simbols ►I→I. Pārējie laika simboli izslēdzas.


## Gatavošanas laiks ir pagājis

Atskan signāls. Cepeškrāsns beidz karsēt. Indikatoru panelī redzams **0:00**. Nospiediet taustiņu . Ieprogrammējiet jaunu gatavošanas laiku ar taustiņiem + vai -. Vai divas reizes nospiediet taustiņu  un pagrieziet funkciju pārslēgu nulles pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta.

## Gatavošanas laika maiņa




Mainiet gatavošanas laiku ar taustiņiem + vai -. Mainītais laiks parādās pēc dažām sekundēm. Ja taimeris ir ieprogrammēts, vispirms nospiediet taustiņu .

## Gatavošanas ilguma atcelšana

Atjaunojiet gatavošanas laika ilgumu uz **0:00** ar taustiņu -. Mainītais laiks parādās pēc dažām sekundēm. Laiks ir atcelts. Ja taimeris ir ieprogrammēts, vispirms nospiediet taustiņu .

## Laika uzstādījumu pārbaude

Ja ir ieprogrammētas vairākas laika funkcijas, indikatoru panelī iedegas atbilstošie simboli. Bultiņa ► atrodas laika funkcijas simbola priekšā, kas atrodas priekšplānā.



Lai skatītu taimeri , gatavošanas laika ilgumu I→I, pabeigšanas laiku →I vai pulksteņa laiku , atkārtoti nospiediet taustiņu , līdz vajadzīgā simbola priekšā iedegas bultiņa ►. Uz dažām sekundēm indikatoru panelī redzama atbilstošā vērtība.

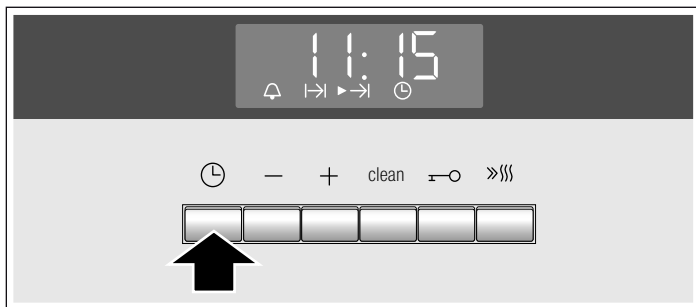
## Beigu laiks

Plītij var iestatīt laiku, kad vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs. Plīts automātiski ieslēdzas un izslēdzas vajadzīgajā laikā. Piem., ir iespējams ievietot produktu plīti no rīta un iestatiet plīti tā, lai tajā ēdiens tiktu pagatavots pusdienlaikā.

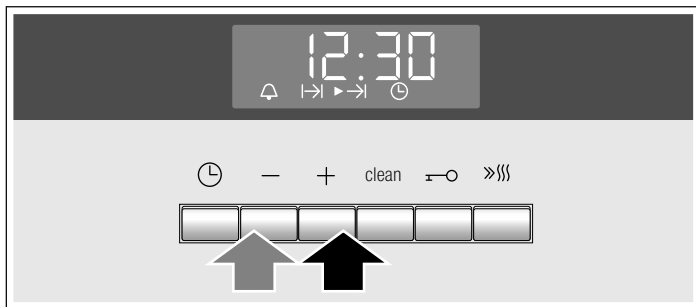
Pārlicinieties, ka produkti nesabojāties, pārāk ilgi atrodoties plīti.



Attēlā redzamais paraugs: ir plkst. 10:30, gatavošanas laiks ir 45 minūtes un plītij ir jāizslēdzas plkst.12:30.

1. Uzstādiet funkciju pārslēgu.
2. Uzstādiet temperatūras pārslēgu.
3. Divas reizes nospiediet taustiņu .
4. Gatavošanas laika ilgumu iestatiet ar taustiņiem + vai -.
5. Nospiediet taustiņu .  
Bulta ► atrodas pirms →I. Redzams pulksteņa laiks, kad ēdiens būs gatavs.





6. Atlieciet beigu laiku ar taustiņiem + vai -.




Pēc dažām sekundēm redzams iestatītais laiks un plīts paliek uzstādīta gaidīšanas režīmā. Indikatoru panelī redzams laiks, kas produkts būs gatavs, un pirms simbola →I atrodas bulta ►. Simboli  un  izslēdzas. Kad plīts ieslēdzas, parādās gatavošanas laika gaita un bulta ► atrodas pirms simbola I→I. Simbols →I izslēdzas.


## Gatavošanas laiks ir pagājis

Atskan signāls. Cepeškrāsns beidz karsēt. Indikatoru panelī redzams **0:00**. Nospiediet taustiņu . Ieprogrammējiet jaunu gatavošanas laiku ar taustiņiem + vai -. Vai divas reizes nospiediet taustiņu  un pagrieziet funkciju pārslēgu nulles pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta.

## Pabeigšanas laika maiņa






Mainiet pabeigšanas laiku ar taustiņu + vai -. Mainītais laiks parādās pēc dažām sekundēm. Ja taimeris ir ieprogrammēts, vispirms divas reizes nospiediet taustiņu . Nemainiet pabeigšanas laiku, ja jau ir sāks skaitīt gatavošanas laiks. Galarezultāts var atšķirties.

## Pabeigšanas laika atcelšana


Atjaunojiet pabeigšanas laiku uz pašreizējo pulksteņa laiku ar taustiņu -. Mainītais laiks parādās pēc dažām sekundēm. Cepeškrāsns ieslēdzas. Ja taimeris ir ieprogrammēts, vispirms divas reizes nospiediet taustiņu .

## Laika uzstādījumu pārbaude

Ja ir ieprogrammētas vairākas laika funkcijas, indikatoru panelī iedegas atbilstošie simboli. Bultiņa ► atrodas laika funkcijas simbola priekšā, kas atrodas priekšplānā.

Lai skatītu taimeri , gatavošanas laika ilgumu , pabeigšanas laiku  vai pulksteņa laiku , atkārtoti nospiediet taustiņu , līdz vajadzīgā simbola priekšā iedegas bultiņa ►. Uz dažām sekundēm indikatoru panelī redzama atbilstošā vērtība.

## Pulksteņa laiks

Pēc pieslēgšanas vai pēc elektroapgādes traucējumiem, indikatoru panelī mirgo simbols  un trīs nulles. Iestatiet pulksteņa laiku.

### 1. Nospiediet taustiņu .

Indikatoru panelī redzams pulksteņa laiks **12:00**.


### 2. Iestatiet pulksteņa laiku ar taustiņu **+** vai **-**.

Pēc dažām sekundēm tiek parādīts iestatītais laiks.

## Pulksteņa laika maiņa

Nedrīkst būt uzstādīta neviena cita laika funkcija.

### 1. Četras reizes nospiediet taustiņu .

Indikatoru panelī iedegas laika simboli, un bultiņa ► atrodas pirms .

### 2. Mainiet pulksteņa laiku ar taustiņu **+** vai **-**.

Uzstādītais laiks tiek parādīts pēc dažām sekundēm.

## Pareiza laika rādījuma atslēgšana

Jūs varat pareizo laiku padarīt neredzamu. Par to, lūdzu, lasiet nodaļā *Pamatiestatījumu mainīšana*.

## Bērnu drošības sistēma


Plītij ir bērnu drošības sistēma, lai izvairītos no tā, ka bērni to nejauši ieslēdz.


Plīts nereaģē ne uz vienu iestatījumu. Taimeri un pulksteņa laiku var iestatīt tad, kad bērnu drošības sistēma ir ieslēgta.

Kad sildīšanas veids un temperatūra vai cepšanas līmenis ir iestatīts, bērnu drošības sistēma pārtrauc sildīšanu.


### Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana

Nedrīkst būt iestatīts neviens gatavošanas laika ilgums un neviens beigu laiks.

Taustiņu  turiet nospiestu apmēram četras sekundes.

Indikatoru panelī parādās simbols . Bērnu drošības sistēma ir ieslēgta.





### Bērnu drošības sistēmas izslēgšana

Taustiņu  turiet nospiestu apmēram četras sekundes.

Simbols  indikatoru panelī izslēdzas. Bērnu drošības sistēma ir izslēgta.

## Standarta uzstādījumu maiņa


Šai cepeškrāsnij ir dažādi standarta uzstādījumi. Šos uzstādījumus lietotājs var pielāgot savām vajadzībām.

| Standarta uzstādījumi   | Izvēle 1       | Izvēle 2  | Izvēle 3       |
|---|----------------|---|----------------|
|  1 Pulksteņa laika norāde  | vienmēr*       | tikai ar taustiņu  | -              |
|  2 Signāla ilgums pēc gatavošanas laika vai taimera laika beigām | aptuv. 10 sek. | aptuv. 2 min.*  | aptuv. 5 min.  |
|  3 Gaidīšanas laiks līdz uzstādījuma lietošanai                  | aptuv. 2 sek.  | aptuv. 5 sek.*  | aptuv. 10 sek. |

\* Rūpnīcas uzstādījums


Nedrīkst būt uzstādīta neviena cita laika funkcija.

### 1. Nospiediet un turiet taustiņu aptuv. 4 sekundes.

Indikatoru panelī tiek parādīts pulksteņa laika pašreizējais standarta uzstādījums, piemēram,  1 izvēlei 1.

### 2. Mainiet standarta uzstādījumu ar taustiņu **+** vai **-**.

### 3. Apstipriniet ar taustiņu .

Indikatoru panelī redzams šāds standarta uzstādījums. Ar taustiņu  var pārslēgt visus līmeņus, un ar taustiņu **+** vai **-** var mainīt uzstādījumu.

### 4. Lai pabeigtu, nospiediet un pieturiet taustiņu aptuv. 4 sekundes.

Visi standarta uzstādījumi ir pielietoti.

Standarta uzstādījumus var atkārtoti mainīt jebkurā laikā.

# Tīrīšanas funkcija

Tīrīšanas funkcija atjauno pašattīrošās virsmas plīts iekšpusē. Plīts iekšpusē aizmugures siena, sānu sienas vai griesti var būt izklāti ar augstas porainības keramiku. Šis pārklājums uzsūc šļakatas, kas radušās cepot, un tās likvidē laikā, kamēr plīts darbojas. Pateicoties šai funkcijai ir iespējams atjaunot tās pašattīrošās virsmas, kas pašas vairs nevar pienācīgi attīrīties.

## Pirms tīrīšanas

Izņemiet no cepeškrāsns traukus un piederumus, kam tur nav jāatrodas.


### Notīriet plīts iekšpuses lejasdaļu un glazētās sienas

Pirms iestatāt tīrīšanas funkciju, notīriet tās plīts iekšpuses virsmas, kas nav pašattīrošās. Citādi parādās traipi, kurus nav iespējams notīrīt.

Lietojiet tīrīšanas drānu un siltu ūdeni ar nelielu ziepju daudzumu vai etiķūdeni. Ja ir liela netīrība, izmantojiet smalku tērauda suku vai speciāli plītim paredzētu tīrīšanas līdzekli. Izmantojiet tos tikai tad, kad plīts iekšpuse ir auksta. Tīrot pašattīrošās virsmas, neizmantojiet cietu metāla suku vai plīts tīrīšanas līdzekļus.


## Iestatīšana

Tīrīšana ilgst apmēram vienu stundu.

1. Pagrieziet funkciju pārslēgu uz iestatījumu „Karsts gaiss” .
2. Pagrieziet temperatūras pārslēgu uz **clean**.
3. Nospiediet taustiņu **clean**.

Indikatoru panelī redzams pulksteņa laiks, kad beigsies tīrīšana, un pirms simbola →I, parādās bulta ►. Pēc dažām sekundēm sākas tīrīšana. Funkciju ilgums rit redzamā veidā, un bulta ► atrodas pirms simbola I→I. Simbols →I izslēdzas.

### Tīrīšana ir beigusies

Atskan signāls. Plīts beidz sildīt. Indikatoru panelī redzams **00:00**. Divas reizes nospiediet taustiņu  un pagrieziet funkciju pārslēgu līdz pozīcijai O. Plīts izslēdzas.

### Atcelt tīrīšanu

Nospiediet taustiņu **clean** un pagrieziet funkciju pārslēgu pret O. Plīts izslēdzas.

### Atlieciet beigu laiku

Ir iespējams mainīt pulksteņa laiku, kad jābeidzas tīrīšanai. Piem., tīrīšanu iespējams veikt naktī, lai pa dienu plīti varētu lietot.

Iestatiet, kā norādīts no 1. līdz 3. punktam. Pirms sākas tīrīšana, atlieciet beigu laiku ar taustiņu + vai –.

Plīts pārslēdzas gaidīšanas režīmā. Indikatoru panelī redzams laiks, kad beigsies tīrīšana, un pirms simbola →I parādās bulta ►. Kad sākas tīrīšana, ir redzams tās ilgums un bulta ► parādās pirms simbola I→I. Simbols →I izslēdzas.

## Pēc tīrīšanas

Kad cepeškrāsns iekšpuse ir pilnībā atdzisusi, ar mitru lupatiņu no paštīrošajām virsmām notīriet sāls paliekas.

# Kopšana un tīrīšana

Pareizi tīrot un kopjot cepeškrāsni, tā ilgu laiku saglabās mirdzošu izskatu un funkcionalitāti. Turpmāk ir aprakstīts, kā kopt un tīrīt cepeškrāsni.

### Norādījumi

- Iespējams, ka uz cepeškrāsns priekšpuse ir redzamas dažādas nokrāsas, ko rada dažādi materiāli, piemēram, stikls, plastmasa vai metāls.
- Ēnas uz durvīņu stikla, kas izskatās pēc netīrumiem, ir cepeškrāsns apgaismojuma spuldzes atspidumi.
- Ja tiek sasniegta ļoti augsta temperatūra, emalja apdeg. Rezultātā dažviet krāsa var kļūt blāvāka. Tas ir normāli un neietekmē cepeškrāsns darbību. Plānu paplāšu malas nevar noklāt ar emalju pilnībā. Tādēļ pieskaroties tās var šķīst nelīdzenas, lai gan tas neietekmē pretkorozijas aizsardzību.

## Tīrīšanas līdzekļi

Ievērojiet tabulā dotās norādes, lai nesabojātu dažādās plīts virsmas, izmantojot nepiemērotu tīrīšanas līdzekli. Neizmantojiet

- abrazīvus vai skābus tīrīšanas līdzekļus,
- stiprus līdzekļus, kas satur alkoholu,
- cietas suku un sūklus,
- augstspiediena tīrītājus vai tīrītājus ar tvaika strūklu.

Kārtīgi izmazgājiet jaunās lupatas pirms to lietošanas.

| Zona                                    | Tīrīšanas līdzekļi   |
|---|--|
| Plīts priekšpuse                        | Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stiklu tīrītāju vai stikla skrāpjus.   |
| Nerūsējošais tērauds                    | Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, kukurūzas miltu un olas baltuma traipus, jo zem tiem var veidoties korozija.<br>Tehniskā atbalsta dienesta centros vai specializētās tirdzniecības vietās ir iespējams iegādāties nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus, kas ir piemēroti karstām virsmām. Uzklājiet tīrīšanas līdzekli ar ļoti plānu, mīkstu drānu. |
| Stikls                                  | Stiklu tīrītājs: tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi.  |
| Vizieris                                | Stiklu tīrītājs: tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet alkoholu, etiķi vai citus abrazīvus vai skābus tīrīšanas līdzekļus.   |
| Durvju stikli                           | Stiklu tīrītājs: tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpjus.  |
| Plīts apgaismojuma lampas aizsargstikls | Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu.  |
| Paplāksne<br>Neņemiet to ārā!           | Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu. Neberziet.   |

| Zona               | Tīrīšanas līdzekļi   |
|--------------------|--|
| Restes vai sliedes | Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: izmērcējiet un tīriet ar lupatu vai birsti.  |
| Slīdsliedes        | Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu vai birsti. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamajā līdzeklī. |
| Papildpiederumi    | Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: izmērcējiet un tīriet ar lupatu vai birsti.  |

### Notīriet pašattīrošās virsmas plīts iekšpusē

Dažās plītīs iekšpusē aizmugures sienu, sānu sienas vai griesti var būt izklāti ar augstas porainības keramiku. Šis pārklājums uzsūc šļakatas, kas radušās cepot, un tās likvidē laikā, kamēr plīts darbojas. Jo augstāka būs temperatūra un ilgāku laiku plīts darbosies, jo labāks būs rezultāts.

Pateicoties tīrīšanas funkcijai, iespējams atjaunot tās pašattīrošās virsmas, kas pašas vairs nevar pienācīgi attīrīties. Par šo tēmu lasiet sadaļā „Tīrīšanas funkcija”.

Neliela pārklājuma krāsas maiņa neietekmē pašattīrīšanos.

### Uzmanību!

- Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie saskrāpē un bojā poraino pārklājumu.
- Neapstrādājiet keramikas pārklājumu ar cepeškrāsnīm paredzētiem tīrīšanas līdzekļiem. Ja uz to nejauši uzkrīt cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis, nekavējoties to notīriet ar sūkli un lielu daudzumu ūdens.

### Cepeškrāsns pamatnes un emaljēto sienu tīrīšana

Izmantojiet tīrīšanas lupatiņu un siltu ūdeni, kuram pievienots nedaudz ziepju vai etiķa.

Ja netīrumi ir noturīgi, izmantojiet smalku tērauda saru metāla birsti vai cepeškrāsnīm paredzētu īpašu tīrīšanas līdzekli. Izmantojiet tās vienīgi tad, kad cepeškrāsns iekšpusē ir auksta. Neapstrādājiet pašattīrošās virsmas ar metāla birsti vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļiem.

### Gaismas funkcija

Lai atvieglotu cepeškrāsns tīrīšanu, var ieslēgt cepeškrāsns iekšējo spuldzi.

### Cepeškrāsns spuldzes ieslēgšana

Grieziet funkciju vadības slēdzi līdz pozīcijai .

Spuldze tiek ieslēgta. Temperatūras vadības slēdzim jābūt izslēgtam.

### Cepeškrāsns spuldzes izslēgšana

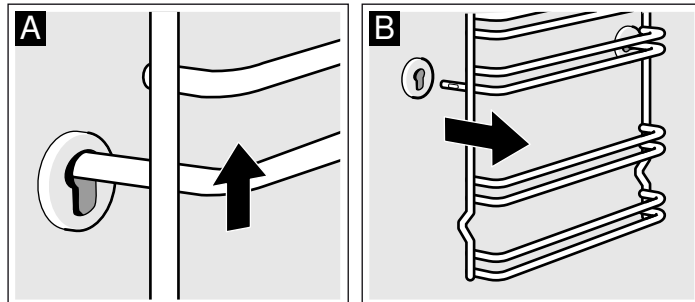
Grieziet funkciju vadības slēdzi līdz pozīcijai .

## Kreisās un labās puses restu vai sliežu noņemšana un uzlikšana

Kreisās un labās puses restes vai sliedes var izņemt, lai tās notīrītu. Cepeškrāsnij jābūt aukstai.

### Restu vai sliežu noņemšana

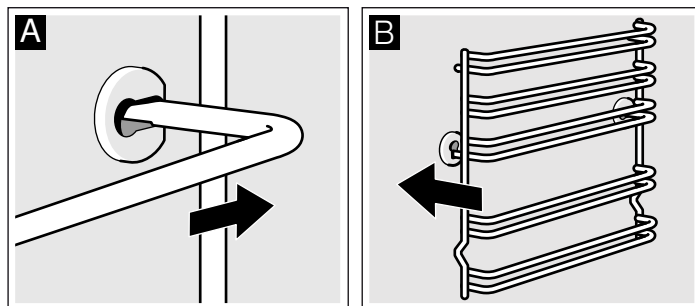
1. Paceliet restes vai sliedi no priekšpusē un atkabiniet (A attēls).
2. Pēc tam velciet restes vai sliedi līdz galam uz priekšu un izvelciet to laukā (B attēls).



Tīriet restes vai sliedes ar trauku mazgājamo līdzekli un sūkli. Noturīgus traipus tīriet ar suku.

### Restu vai sliežu pievienošana

1. Vispirms ievietojiet restes vai sliedi aizmugurējā gropē, nedaudz uzspiežot uz atpakaļ (A attēls)
2. un pēc tam ievietojiet to priekšējā gropē (B attēls).

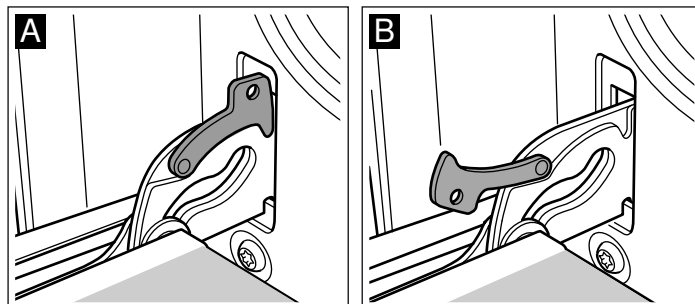


Restes vai sliedes regulē pa kreisi un pa labi. Izliekumam vienmēr jābūt uz leju.

## Cepeškrāsns durtiņu noņemšana un pievienošana

Lai atvieglotu durtiņu demontāžu un stiklu tīrīšanu, cepeškrāsns durtiņas var noņemt.

Cepeškrāsns durtiņu eņģes ir aprīkotas ar bloķēšanas sviru. Kad bloķēšanas svira ir aizvērta (A attēls), durtiņas nevar noņemt. Atverot bloķēšanas sviru, lai noņemtu durtiņas (B attēls), eņģes nobloķējas. Šādi tās nevar pēkšņi aizcirsties.

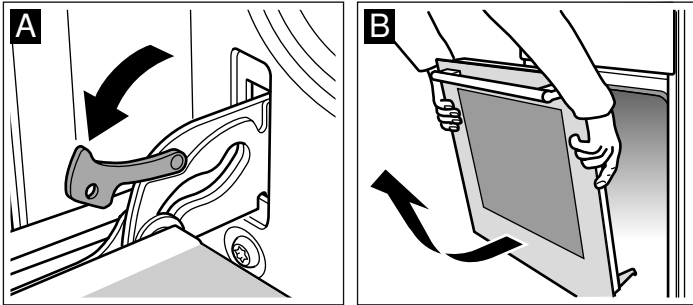


### Traumu gūšanas risks!

Ja eņģes nav bloķētas ar sviru, tās var pēkšņi aizcirsties. Ņemiet vērā, ka bloķēšanas sviras vienmēr ir aizvērtas, izņemot gadījumā, kad durtiņas ir noņemtas, kad svirām jābūt atvērtā pozīcijā.

## Durtiņu noņemšana

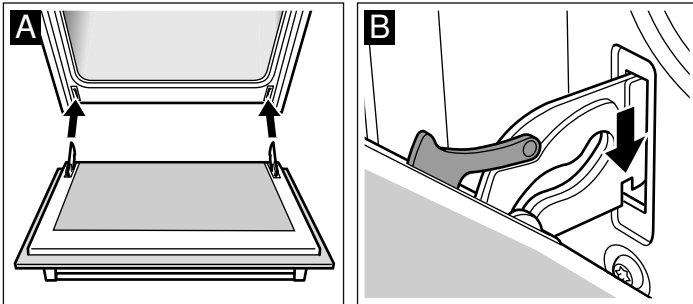
1. Līdz galam atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Izņemiet abas bloķēšanas sviras, kas atrodas labajā un kreisajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz augšai (B attēls). Velciet durvis, turot ar abām rokām labajā un kreisajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz un izvelciet tās laukā.



## Durtiņu uzkarināšana

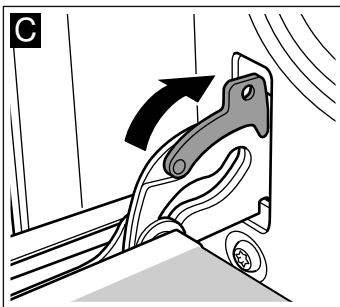
Uzkariniet durtiņas, veicot tās pašas darbības pretējā secībā.

1. Uzkarinot atpakaļ durtiņas, pārliecinieties, vai abas eņģes tiek nostiprinātas precīzi tām paredzētajās atverēs (A attēls).
2. Eņģu apakšējai gropei ir jābūt pareizi ievietotai abās pusēs (B attēls).



Ja eņģes netiek pareizi samontētas, durvis var stāvēt šķībi.

3. Atkal aizveriet bloķēšanas sviras (C attēls). Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.



## ⚠ Traumu gūšanas risks!

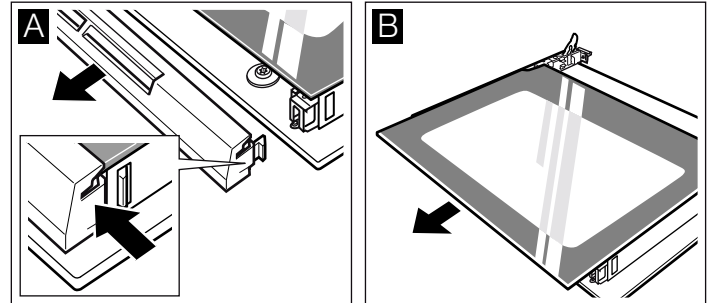
Nepieskarieties eņģei gadījumā, ja durvis nevilšus izkrīt vai ja eņģes pēkšņi aizcērtas. Informējiet tehniskā atbalsta dienestu.

## Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

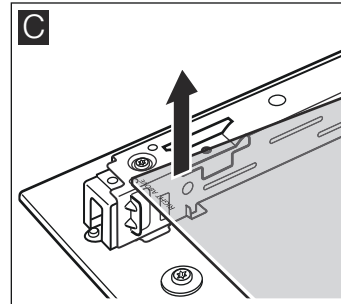
### Demontāža

1. Noņemiet cepeškrāsns durtiņas un novietojiet tās uz drānas ar rokturi uz apakšu.
2. Noņemiet cepeškrāsns durtiņu augšējo pārsegu. Lai to izdarītu, ar pirkstiem uzspiediet uz mēlītes, kas atrodas kreisajā pusē un labajā pusē (A attēls).
3. Paceliet augšējo stiklu un izņemiet to (B attēls).



Durtiņām ar trīs stikliem veiciet arī turpmāk minētās darbības.

4. Paceliet stiklu un izņemiet to (C attēls).



Tīriet stiklus ar stiklu tīrīšanas līdzekli un mīkstu drāniņu.

### ⚠ Savainošanās risks!

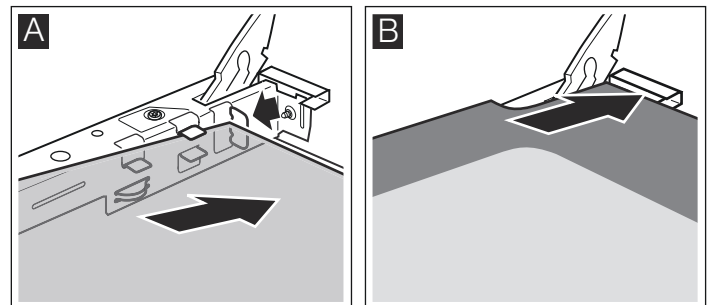
Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

### Uzstādīšana

Durvim ar diviem stikliem veiciet 2. līdz 4. darbību.

Uzstādot stiklus, pārliecinieties, ka uzraksts „right above” abu stiklu kreisajā apakšējā stūrī ir spoguļrakstā.

1. Ievietojiet stiklu, sasverot to uz aizmuguri (A attēls).
2. Ielieciet augšējo stiklu abos balstos, sasverot to uz aizmuguri. Gludajai virsmai jābūt uz āru. (B attēls)




3. Uzlieciet pārsegu un piespiediet to.
4. Piestipriniet cepeškrāsns durtiņas.

**Lietojiet cepeškrāsni tikai tad, kad stikli ir pienācīgi uzstādīti.**


# Rīcība bojājumu gadījumā

Bieži vien bojājumi ir tikai neliela darbības novirze, ko viegli novērst. Pirms sazināšanās ar tehniskā atbalsta dienestu mēģiniet novērst bojājumus, izmantojot nākamo tabulu.

## Bojājumu tabula

| Bojājumi  | Iespējamais iemesls                                   | Risinājums/padomi   |
|---|---|---|
| Cepeškrāsns nedarbojas.   | Bojāts drošinātājs.<br><br>Elektroapgādes traucējumi. | Pārbaudiet drošinātāju kārbā, vai drošinātājs nav bojāts.<br><br>Pārbaudiet, vai virtuvē var ieslēgt gaismu un vai darbojas cita elektriskā sadzīves tehnika. |
| Indikatoru panelī mirgo simbols  un četras nulles. | Elektroapgādes traucējumi.                            | No jauna iestatiet pulksteņa laiku.   |
| Plīts nesilst.  | Savienojumu vietās ir putekļi.                        | Vairākas reizes pagrieziet grozāmos pārslēgus abos virzienos.   |

## Kļūdu ziņojumi

Kad uz indikatoru paneļa parādās kļūdas ziņojums ar **E**, nospiediet taustiņu . Ziņojums pazūd. Uzstādītā laika funkcija izdzīst. Ja kļūdas ziņojums nepazūd, ziņojiet Tehniskā atbalsta dienestam.

Sekojošus kļūdu ziņojumus var novērst pats lietotājs.

| Kļūdas ziņojums | Iespējamais iemesls   | Risinājums/padomi   |
|-----------------|---|---|
| <b>E011</b>     | Kāds taustiņš ir nospiests pārāk ilgu laiku, vai tas ir iesprūdis | Pēc kārtas nospiediet visus taustiņus. Pārbaudiet, vai kāds taustiņš nav iesprūdis, apsegts vai netīrs. |

## Strāvas trieciena risks!

Neatbilstoši veikti remontdarbi ir bīstami. Remontdarbus drīkst veikt tikai pienācīgi apmācīti tehniskā atbalsta dienesta darbinieki.

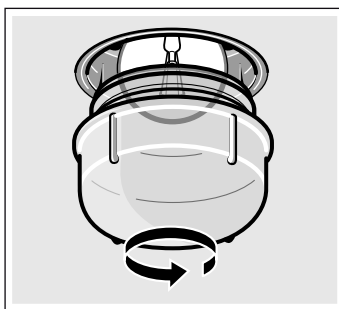
## Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja cepeškrāsns spuldze nedarbojas, tā jānomaina. 300° C karstumizturīgas (220-240 V, pamatne E14, 25 W) nomaiņas spuldzes varat iegādāties Tehniskā atbalsta dienestā vai specializētajos veikalos. Izmantojiet tikai šīs spuldzes.

## Strāvas trieciena risks!

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pārliedzinieties, vai tā ir pilnībā atvienota.

1. Lai nerastos traumas, aukstā krāsnī ievietojiet virtuves dvieli.
2. Noņemiet aizsargstiklu, noskrūvējot to virzienā pa kreisi.



3. Nomainiet spuldzi ar tāda paša veida spuldzi.
4. Uzskrūvējiet atpakaļ aizsargstiklu.
5. Izņemiet virtuves dvieli un atkal pievienojiet ierīci elektrotīklam.

## Aizsargstikls

Nolietoti aizsargstikli ir jānomaina. Aizsargstiklus var iegādāties tehniskā atbalsta dienestā. Norādiet ierīces izstrādājuma Nr. un ražošanas Nr.

# 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.

## Izstrādājuma numurs (E) un ražošanas numurs (FD)

Lai saņemtu pilnvērtīgas konsultācijas, norādiet izstrādājuma numuru (E-Nr.) un ražošanas numuru (FD-Nr.). Tehnisko datu uzlīme ar attiecīgajiem numuriem atrodas uz cepeškrāsns durvju labās malas. Lai izvairītos no neērtībām, iesakām nākamajā sadaļā jau iepriekš pierakstīt jūsu ierīces datus, kā arī tehniskā atbalsta dienesta tālruna numuru.

E-Nr.

FD-Nr.

Tehniskā atbalsta dienests 

Atcerieties, ka gadījumā, ja ierīce ir izmantota nepareizi, tehniskā atbalsta dienesta palīdzība nav bezmaksas, arī tad, ja vēl nav pagājis garantijas periods.

## Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsiet 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.

## Enerģijas ietaupīšana

- Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni tikai tad, ja tas norādīts receptēs vai tabulās.
- Cepšanai cepeškrāsnī izmantojiet tumšas, lakotas vai emaljētas formas. Tās labāk uzņem karstumu.
- Vārīšanas, gatavošanas cepeškrāsnī vai cepšanas laikā turiet cepeškrāsni durvītas aizvērtas.
- Ja cepeškrāsnī gatavojat vairākas kūkas, tās ieteicams likt citu pēc citas. Cepeškrāsni joprojām būs karsta. Šādi tiks saīsināts otrās kūkas gatavošanas ilgums. Var arī blakus ievietot divas taisnstūrveida formas vienlaikus.

- Ja tiek gatavots ilgu laiku, var izslēgt cepeškrāsni 10 minūtes pirms noteiktā laika un beigās izmantot atlikušo karstumu.

## 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.

# Stingra kontrole mūsu virtuves studijā


Šajā sadaļā ir norādīti ēdieni un attiecīgie uzstādījumi. Šeit ir iekļauti dati par attiecīgo ēdienu karsēšanas veidiem un tiem atbilstošu temperatūru. Tāpat ir norādīta informācija saistībā ar piederumiem un vislabāk piemēroto ievietošanas augstumu. Tāpat ir iekļauti padomi par traukiem un gatavošanas veidu.

## Norādījumi

- Tabulā norādītās vērtības attiecas uz pārtikas pagatavošanu, kad cepeškrāsni iekšpusē ir tukša un auksta. Iepriekš uzkaršējiet tikai tad, ja tā norādīts tabulās. Pirms cepeškrāsni lietošanas no tās iekšpuses izņemiet visus nevajadzīgos piederumus. Kad cepeškrāsni ir uzkaršēta, pārklājiet piederumus ar cepšanas papīru.
- Tabulās norādītās vērtības attiecībā uz gatavošanas ilgumu ir aptuvenas. Tās nosaka pārtikas kvalitāte un sastāvs.
- Izmantojiet komplektācijā iekļauto piederumu. Papildu piederumi ir pieejami kā īpašie piederumi specializētos veikalos vai tehniskā atbalsta dienestā. Pirms cepeškrāsni lietošanas no tās iekšpuses izņemiet visus nevajadzīgos piederumus un traukus.
- Lai no cepeškrāsni izņemtu karstus piederumus un traukus, vienmēr izmantojiet piemērotu lupatiņu.

## Kūkas un konditorejas izstrādājumi


### Cepšana vienā līmenī

Kūkas tiek labāk ceptas ar karstumu no augšas un apakšas .

Ja cepeškrāsnī tiek gatavots ar karstā gaisa režīmu , piederumus ieteicams ievietot šādos augstumos:

- Kūkas formās: 2. augstums
- Kūkas uz paplātes: 3. augstums

### Cepšana vairākos līmeņos

Izmantojiet karstā gaisa režīmu .

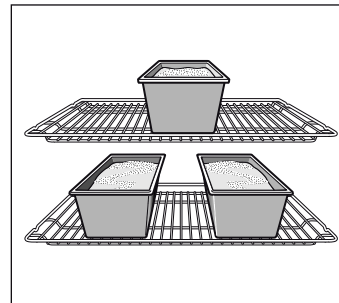
Cepšanas augstumi 2 līmeņos:

- Emaljēta paplāte: 3. augstums
- Alumīnija paplāte: 1. augstums

Ēdieniem uz cepeškrāsnī vienlaikus ievietotām paplātēm nav jābūt gataviem vienā laikā.

Tabulās par katru ēdienu ir sniegti daudzi padomi.

Ja vienā reizē tiek izmantotas 3 taisnstūrveida formas, novietojiet tās uz restēm, kā parādīts attēlā.



### Formas cepšanai cepeškrāsnī

Piemērotākas ir tumšas krāsas metāla formas cepšanai cepeškrāsnī.

Ja tiek izmantotas gaišas formas no plāna metāla vai stikla formas, ēdiens jāgatavo ilgāk, un kūkas netiek apceptas viendabīgi.

Ja tiek izmantotas silikona formas, ir jāievēro minēto formu ražotāja norādes un receptes. Parasti silikona formas ir mazākas par parastajām formām. Mīklas daudzums un receptes norādes var atšķirties.



## Tabulas







Tabulā ir norādīti katram kūku vai deserta veidam optimālie karsēšanas veidi. Temperatūras un gatavošanas ilgums būs atkarīgs no mīklas daudzuma un konsistences. Tādēļ gatavošanas tabulās vienmēr tiek norādītas laika robežas. Iesākumā vienmēr jāizmēģina mazākā vērtība. Zemākā temperatūrā tiek cepts viendabīgāk. Ja nepieciešams, nākamajā reizē temperatūru var palielināt.

Ja krāsns tiek iepriekš uzkaršēta, gatavošanas ilgums jāsamazina par 5 vai 10 minūtēm.








*Papildu informācija ir atrodamā sadaļā Cepšanas ieteikumi tabulu pielikumā veidā.*

Lai cepeškrāsnī ceptu tikai vienu torti vienā līmenī, novietojiet formu uz emaljētās paplātes.




Ja vienlaikus cepeškrāsnī tiek ceptas vairākas kūkas, formas var novietot blakus uz restēm.

| Veidnēs ceptas kūkas    | Veidne uz režģa              | Augstums | Karsēšanas veids   | Temperatūra (°C) | Cepšanas laiks minūtēs |
|-------------------------|------------------------------|----------|--|------------------|------------------------|
| Kūkas                   | Skārda kūku veidne, Ø 31 cm. | 1        |  | 220-240          | 40-50                  |
|                         |                              | 1+3      |  | 190-200          | 35-45                  |
| Pīrāgi                  | Skārda kūku veidne, Ø 31 cm. | 1        |  | 220-230          | 40-50                  |
| Kūkas*                  | Skārda kūku veidne, Ø 28 cm. | 2        |  | 180-200          | 50-60                  |
| Vienkārša biskvīta kūka | Apaļa/taisnstūra veidne      | 2        |  | 160-180          | 55-70                  |
|                         | 3 taisnstūra veidnes         | 3+1      |  | 140-160          | 70-90                  |









\* Lai vienlaikus ceptu vairākas kūkas, novietojiet uz režģa vairākas veidnes.

| Kūkas uz cepeškrāsns paplātes |   | Augstums | Karsēšanas veids   | Temperatūra °C | Gatavošanas ilgums, minūtes |
|-------------------------------|---|----------|--|----------------|-----------------------------|
| Picas                         | Cepeškrāsns paplāte                             | 2        |    | 200-220        | 25-35                       |
|                               | Alumīnija paplāte + plakanā cepeškrāsns paplāte | 1+3      |    | 170-180        | 35-45                       |
|                               | Alumīnija paplāte + universālā dziļā paplāte    | 1+3      |    | 170-180        | 35-45                       |
| Kārtainā mīkla                | Cepeškrāsns paplāte                             | 3        |   | 180-200        | 25-35                       |
|                               | Alumīnija paplāte + plakanā cepeškrāsns paplāte | 1+3      |  | 170-190        | 30-45                       |
|                               | Alumīnija paplāte + universālā dziļā paplāte    | 1+3      |  | 170-190        | 30-45                       |
| Bureks („börek”)              | Universālā paplāte                              | 2        |  | 190-200        | 40-55                       |

Ir iespējams iegādāties cepeškrāsns papildu paplāti specializētā veikalā vai tehniskā atbalsta dienestā.

| Maize un maizītes  |                  | Augstums | Karsēšanas veids   | Temperatūra °C | Gatavošanas ilgums, minūtes |
|--|------------------|----------|--|----------------|-----------------------------|
| Maize no rauga mīklas ar 1,2 kg miltu*, (iepriekš jāuzkaršē)       | Emaljēta paplāte | 2        |  | 270            | 8                           |
|  |                  |          |  | 200            | 35-45                       |
| Maize no fermentētas mīklas ar 1,2 kg miltu*, (iepriekš jāuzkaršē) | Emaljēta paplāte | 2        |  | 270            | 8                           |
|  |                  |          |  | 200            | 40-50                       |
| Maizītes (piem., rudzu)  | Emaljēta paplāte | 3        |  | 200-220        | 20-20                       |

\* Nelejiet ūdeni tieši cepeškrāsns iekšpusē, kad tā ir karsta.

| Konditorejas izstrādājumi     |   | Augstums | Karsēšanas veids   | Temperatūra °C | Gatavošanas ilgums, minūtes |
|-------------------------------|---|----------|--|----------------|-----------------------------|
| Mīklas izstrādājumi un cepumi | Emaljēta paplāte                                | 3        |  | 150-160        | 20-30                       |
|                               | Alumīnija paplāte + plakanā cepeškrāsns paplāte | 1+3      |  | 140-150        | 20-30                       |
|                               | Alumīnija paplāte + universālā dziļā paplāte    | 1+3      |  | 140-150        | 20-30                       |
| Bezē cepumi                   | Emaljēta paplāte                                | 3        |  | 80-90          | 180-210                     |
| Kārtainās mīklas virtuļi      | Emaljēta paplāte                                | 2        |  | 190-210        | 30-40                       |
| Mandeļu mīklas izstrādājumi   | Emaljēta paplāte                                | 3        |  | 110-130        | 30-40                       |
|                               | Alumīnija paplāte + plakanā cepeškrāsns paplāte | 1+3      |  | 100-120        | 35-45                       |
|                               | Alumīnija paplāte + universālā dziļā paplāte    | 1+3      |  | 100-120        | 35-45                       |

Papildu paplātes kā izvēles piederumus var iegādāties specializētos veikalos.

## Praktiski ieteikumi un padomi par cepšanu cepeškrāsnī

|   |  |
|---|--|
| Ja vēlaties izmantot savu recepti.  | Var orientēties pēc līdzīga produkta, kas norādīts gatavošanas tabulā.   |
| Veids, kā pārbaudīt, vai kūkas mīkla jau ir gatava.   | Aptuveni 10 minūtes pirms receptē norādīta cepšanas ilguma beigām kūkas augstākajā vietā iespraudiet tievu kociņu. Ja, kociņu izvelkot, pie tā nav mīklas palieku, kūka ir gatava.   |
| Torte ir saplakusi.   | Nākamreiz izmantojot mazāk šķidruma vai izvēlieties par 10 grādiem zemāku cepšanas temperatūru. Ņemiet vērā receptē norādīto mīklas kulšanas ilgumu.   |
| Torte vidū ir pienācīgi uzbriedusi, taču malās tā ir zemāka.  | Neietaukojiet formu. Kad kūka ir gatava, ar naža palīdzību uzmanīgi noņemiet to no formas.   |
| Kūka augšpusē ir pārāk apgrauzdēta.   | Novietojiet kūku cepeškrāsnī zemākā augstumā, izvēlieties zemāku cepšanas temperatūru un cepiet to ilgāku laiku.   |
| Kūka ir pārāk sausa.  | Kad kūka jau ir gatava, vairākas reizes iebakstiet kūkā ar kociņu. Pa šiem caurumiņiem iepilniet augļu sulu vai kādu alkoholisko dzērienu. Nākamreiz izvēlieties par 10 grādiem augstāku cepšanas temperatūru un samaziniet cepšanas laiku cepeškrāsnī.  |
| Maize vai konditorejas izstrādājums (piemēram, biezpiena torte) no ārpuses izskatās labi, taču iekšpusē tā ir pārāk jēla (mitra, ar slapjām daļām). | Nākamreiz lietojiet mazāk šķidruma un ļaujiet, lai ēdiens cepeškrāsnī tiek cepts nedaudz ilgāk un nedaudz zemākā temperatūrā. Kūkām ar sulīgu virskārtu pirmo cepeškrāsnī cepiet apakšdaļu. Pēc tam pirms garnējuma uzklāšanas uz kūkas pamatnes izkaisiet sasmalcinātas mandeles vai rīvmaizi. Ievērojiet receptes norādes un gatavošanas ilgumu. |
| Mīklas izstrādājumu garoza ir apgrauzdēta neregulāri.   | Izvēlieties zemāku temperatūru; mīklas izstrādājumi būs viendabīgāki. Neizturīgākus mīklas izstrādājumus cepiet cepeškrāsnī ar karstumu no augšas un apakšas ☐ vienā līmenī. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī cepšanas papīrs, kas stiepjas pāri paplātes vai formas malām. Vienmēr to nogrieziet paplātes izmērā.                               |
| Augļu kūka apakšpusē ir pārāk gaiša.  | Nākamreiz kūku novietojiet zemākā līmenī.  |
| No kūkas tek augļu sula.  | Nākamreiz lietojiet universālo paplāti, ja tāda ir pieejama.   |
| Neliela izmēra mīklas izstrādājumi, kas pagatavoti ar raugu, cepšanas laikā var pielipt cits pie cita.  | Mēģiniet starp tiem atstāt aptuveni 2 cm lielas atstarpes. Šādi tiem būs pietiekami daudz vietas, lai tie uzbriestu un tiktu apgrauzdēti no visām pusēm.   |
| Cepeškrāsnī ir cepts vairākos līmeņos. Uz augšējās paplātes mīklas izstrādājumi ir tumšāki nekā uz apakšējās paplātes.                              | Lai cepeškrāsnī gatavotu dažādos līmeņos, vienmēr izmantojiet karsto gaisu ☐. Ja cepeškrāsnī vienlaikus ievietojat vairākas paplātes, tas nenozīmē, ka ēdieniem uz tām jābūt gataviem vienā laikā.   |
| Cepot cepeškrāsnī sulīgas kūkas, rodas kondensāts.  | Cepot cepeškrāsnī, var rasties ūdens tvaiki. Daļa šo tvaiku tiek izvadīti pa cepeškrāsns durvīņu rokturi, un tie ūdens pilienu veidā var kondensēties uz vadības paneļiem vai tuvumā esošu mēbeļu virsmām. To nosaka fizikāli apstākļi.  |

## Gaļa, putni, zivis

### Trauki

Var izmantot jebkādu karstumizturīgus traukus. Lieliem cepešiem var izmantot arī emaljēto paplāti.

Vispiemērotākie ir stikla trauki. Pārbaudiet, vai kastroļa vāks ir uzlikts stingri un noslēdz kastroli.

Ja tiek izmantoti emaljēti trauki, ir jāpielej vairāk šķidruma.

Ja tiek izmantoti kastroļi no nerūsējošā tērauda, gaļa tik daudz neapcepsies un tā pat var līdz galam neizcepties. Šādā gadījumā cepiet to ilgāk.

Tabulās norādītie dati:

Trauks bez vāka = vaļējs

Trauks ar vāku = aizvērts

Trauku vienmēr novietojiet restu vidū.

Karsti stikla trauki ir jānovieto uz sausa virtuves dvieļa. Stikls var saplaisāt, ja pamatne ir mitra vai auksta.

### Cepetis

Liesai gaļai pievienojiet nedaudz šķidruma. Traukā jābūt aptuveni 1/2 cm šķidruma.

Sautējumiem jāpievieno liels daudzums šķidruma. Traukā jābūt aptuveni 1 - 2 cm šķidruma.

Šķidruma daudzums vienmēr būs atkarīgs no gaļas veida un trauka materiāla. Ja tiek lietoti emaljēti trauki, būs vajadzīgs vairāk šķidruma nekā gadījumā, ja tiek lietoti stikla trauki.

Nerūsējošā tērauda kastroļus var izmantot, taču ierobežotā veidā. Gaļa jāgatavo daudz ilgāk, un tā mazāk apcepsas. Ja šādi trauki tiek lietoti, izvēlieties augstāku temperatūru vai ilgāku gatavošanas laiku.

### Cepšana uz grila

Cepot uz grila, vienmēr turiet cepeškrāsnī aizvērtu.

Lai ceptu uz grila, pirms produkta ievietošanas cepeškrāsnī iepriekš to uzkaršējiet aptuveni 3 minūtes.

Novietojiet ēdiena gabalus tieši uz restēm. Ja tiek cepts tikai viens gabals, tas tiks pagatavots labāk, ja atradīsies restu vidū.

Novietojiet emaljēto paplāti 1. augstumā. Šādi tiek uztverta gaļas sula, un cepeškrāsns tiek uzturēta tīrāka.

Nelieciet cepeškrāsns paplāti vai universālo paplāti 4. vai 5. augstumā. Lielā karstuma dēļ tās var deformēties un izņemšanas laikā sabojāt cepeškrāsns iekšpusi.

Ciktāl iespējams, izvēlieties vienāda biezuma gabalus. Šādi tie tiek apcepti viendabīgākā veidā un saglabā sulīgumu. Sāliet filejas pēc to cepšanas uz grila.

Apgrieziet gaļas gabalus, kad ir pagājušas 2/3 gatavošanas laika.

Grila sildelements ieslēdzas un izslēdzas automātiski. Tas ir normāli. Tā biežums ir atkarīgs no uzstādītā grillēšanas līmeņa.

## Gaļa

Apgrieziet gaļu, kad ir pagājusi puse gatavošanas laika.

Kad cepetis ir gatavs, uz 10 minūtēm atstājiet to aizvērtā un izslēgtā cepeškrāsnī. Šādi gaļas sula sadalās vienmērīgāk.

Kad ir pagājis gatavošanas laiks, ietiniet rostbifu alumīnija folijā un atstājiet to cepeškrāsnī 10 minūtes.

Gatavojot cūkas cepeti ar ādu, sagrieziet ādu krusta veidā un sākumā novietojiet cepeti traukā ar ādu uz apakšu.

| Gaļa  | Svars          | Trauks   | Augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra °C, grilēšanas līmenis | Gatavošanas ilgums, minūtes |
|---|----------------|----------|----------|------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| Liellopu gaļas (piem., ribu) sautējums          | 1,0 kg         | ar vāku  | 2        | ☐                | 220-240                            | 90                          |
|   | 1,5 kg         |          | 2        | ☐                | 210-230                            | 110                         |
|   | 2,0 kg         |          | 2        | ☐                | 200-220                            | 130                         |
| Liellopu gaļas fileja                           | 1,0 kg         | bez vāka | 2        | ☐                | 210-230                            | 70                          |
|   | 1,5 kg         |          | 2        | ☐                | 200-220                            | 80                          |
|   | 2,0 kg         |          | 2        | ☐                | 190-210                            | 90                          |
| Rostbifs, viegli apcepti                        | 1,0 kg         | bez vāka | 1        | ☒                | 210-230                            | 40                          |
| Bifšteki, labi apcepti*                         |                | Restes   | 5        | ☐                | 3                                  | 20                          |
| Bifšteki, nedaudz apcepti*                      |                |          | 5        | ☐                | 3                                  | 15                          |
| Cūkgaļa bez ādas un taukuma (piem., kakls)      | 1,0 kg         | bez vāka | 1        | ☒                | 190-210                            | 100                         |
|   | 1,5 kg         |          | 1        | ☒                | 180-200                            | 140                         |
|   | 2,0 kg         |          | 1        | ☒                | 170-190                            | 160                         |
| Cūkgaļa ar taukumu un ādu (piem., mugura, kāja) | 1,0 kg         | bez vāka | 1        | ☒                | 180-200                            | 120                         |
|   | 1,5 kg         |          | 1        | ☒                | 170-190                            | 150                         |
|   | 2,0 kg         |          | 1        | ☒                | 160-180                            | 180                         |
| Kūpinātas cūkas ribiņas, ar kaulu               | 1,0 kg         | ar vāku  | 2        | ☐                | 210-230                            | 70                          |
| Maltās gaļas cepetis                            | no 750 g gaļas | bez vāka | 1        | ☒                | 170-190                            | 70                          |
| Desas   | apm. 750 g     | Restes   | 4        | ☐                | 3                                  | 15                          |
| Teļa gaļas cepetis                              | 1,0 kg         | bez vāka | 2        | ☐                | 190-210                            | 100                         |
|   | 2,0 kg         |          | 2        | ☐                | 170-190                            | 120                         |
| Jēra ciska bez kaula                            | 1,5 kg         | bez vāka | 1        | ☒                | 150-170                            | 110                         |

\* Iepriekš 5 minūtes karsējiet cepeškrāsnī.

## Putni

Tabulā norādītais svars attiecas uz cepšanai sagatavotiem putniem bez pildījuma.

Veselus putnus iesākumā uz restēm novietojiet ar krūtiņu uz leju. Apgrieziet tos, kad pagājušas  $\frac{2}{3}$  paredzētā laika.

Apgrieziet cepeša gabalus, tītara ruletes vai tītara krūtiņu, kad pagājusi puse gatavošanas laika. Apgrieziet zivju gabalus pēc  $\frac{2}{3}$  laika.

Ja gatavojat zosi vai pili, pārduriet ādu zem spārniem, lai iztecētu tauki.

Putniem veidojas ļoti kraukšķīga garoziņa, ja gandrīz pašās gatavošanas laika beigās tos apziež ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.

Ja tiek grilēts tieši uz restēm, novietojiet emaljēto paplāti 1. augstumā.

| Putni                                    | Svars                   | Trauks | Augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra °C | Gatavošanas ilgums, minūtes |
|--|-------------------------|--------|----------|------------------|----------------|-----------------------------|
| Vistas pusītes, no 1 līdz 4 gabaliem     | no 400 g katrs gabals   | Restes | 2        | ☒                | 200-220        | 40-50                       |
| Vista, gabaliņos                         | no 250 g katrs gabals   | Restes | 2        | ☒                | 200-220        | 30-40                       |
| Vista, veselā veidā no 1 līdz 4 vienībām | no 1,0 kg katra vienība | Restes | 2        | ☒                | 190-210        | 50-80                       |
| Pīle                                     | 1,7 kg                  | Restes | 2        | ☒                | 180-200        | 90-100                      |
| Zoss                                     | 3,0 kg                  | Restes | 2        | ☒                | 170-190        | 110-130                     |
| Jauns tītars                             | 3,0 kg                  | Restes | 2        | ☒                | 180-200        | 80-100                      |
| 2 tītara kājas                           | no 800 g katrs gabals   | Restes | 2        | ☒                | 190-210        | 90-110                      |

## Zivis

Apgrieziet zivju gabalus pēc $\frac{2}{3}$  no noteiktā laika.

Veselas zivis nav jāapgriež. Veselas zivis cepeškrāsnī ielieciet peldēšanas stāvoklī ar muguras peldspuru uz augšu. Lai zivis stāvētu stabili, zivs vēderā ielieciet pārgrieztu kartupeli vai nelielu trauku, kas piemērots cepšanai cepeškrāsnī.

Cepot cepeškrāsnī zivs filejas, pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma, lai tās sautētu.

Ja tiek grilēts tieši uz restēm, novietojiet emaljēto paplāti 1. augstumā.

| Zivis  | Svars  | Trauks           | Augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra °C | Ilgums minūtēs |
|--|--------|------------------|----------|------------------|----------------|----------------|
| Zivs, balta/jaukta tipa (veselā veidā), piem., apcepta | 600 g  | Emaljēta paplāte | 3        |                  | 180-190        | 45-55          |
| Taukaina zivs (nelieli gabaliņi), piem., lasis         |        | Restes*          | 2        |                  | 180-190        | 45-55          |
| Pildīta menca  | 1,0 kg | Emaljēta paplāte | 3        |                  | 180-190        | 55-65          |

\* Ievietojiet emaljētu paplāti 1. augstumā.

## Praktiski padomi par parasto cepšanu un cepšanu uz grila

|   |   |
|---|---|
| Šajā tabulā nav iekļauti dati par cepeša svaru.             | Izvēlieties norādes, kas attiecas uz mazāku svaru, un pēc nepieciešamības palieliniet gatavošanas laiku.  |
| Kā pārbaudīt, vai cepetis ir gatavs.                        | Izmantojiet gaļai paredzētu termometru (var iegādāties specializētos veikalos) vai veiciet "pārbaudi ar karoti". Spiediet ar karoti uz cepeša. Ja cepetis ir ciets, tas nozīmē, ka tas ir gatavs. Ja cepetis ir mīksts, tas vēl kādu laiku jācep. |
| Cepetis ir pārāk tumšs un dažās vietās āda ir apdegusi.     | Pārbaudiet augstumu, kādā cepetis novietots, un temperatūru.  |
| Cepetis izskatās labi, taču ir piedegusi mērce.             | Nākamreiz izmantojiet mazāku kastrolī vai pielejiet vairāk šķidruma.  |
| Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un šķidra. | Nākamreiz izmantojiet mazāku kastrolī vai pielejiet vairāk šķidruma.  |
| Gatavojot cepeti, rodas ūdens tvaiki.                       | Tas ir nepieciešama un normāla fizikāla parādība. Liela šo ūdens tvaiku daļa izgaro pa tvaiku izvades atveri. Ūdens tvaiki var kondensēties uz vadības paneļa vai tuvumā esošu mēbeļu virsmām, kā arī notecēt kondensēta ūdens formā.             |

## Gratēni ("au gratin"), suflē, grauzdiņi

Trauku vienmēr novietojiet uz restēm.

Lai ceptu tieši uz restēm bez traukiem, 1. augstumā ievietojiet emaljēto paplāti. Šādi cepeškrāsns tiks uzturēta tīrāka.

Gratēšanas daudzums ir atkarīgs no trauka lieluma un gratēna augstuma. Tabulā norādītās vērtības ir tikai aptuvenas.

| Ēdiens   | Trauks                                | Augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra °C, grilēšanas līmenis | Gatavošanas ilgums, minūtes |
|--|---------------------------------------|----------|------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| Saldie suflē (piem., biezpiena suflē ar augļiem)                     | Suflē forma                           | 2        |                  | 180-200                            | 40-50                       |
| Gratēni ar garšvielām un vārītām sastāvdaļām (piem., mīklas gratēns) | Suflē forma vai emaljēta paplāte      | 3        |                  | 210-230                            | 30-40                       |
|  |                                       | 3        |                  | 210-230                            | 20-30                       |
| Gratēni ("au gratin") ar garšvielām un nepastrādātām sastāvdaļām *   | Gratēšanas forma vai emaljēta paplāte | 2        |                  | 160-180                            | 50-70                       |
|  |                                       | 2        |                  | 160-180                            | 50-70                       |
| Grauzdiņu grauzdēšana  | Restes                                | 5        |                  | 3                                  | 4-5                         |
| Grauzdiņu gratēšana ("au gratin")                                    | Restes                                | 3+1      |                  | 170-180                            | 8-12                        |




\* Gratēna augstums nedrīkst būt lielāks par 2 cm.

## Gatavi izstrādājumi

Ņemiet vērā ražotāja norādes uz iepakojuma.

Ja uz piederumiem liekat cepšanas papīru, pārliecinieties, vai šis papīrs iztur augstu temperatūru. Lieciet gatavojamā ēdiena lielumam atbilstošu cepšanas papīru.

Iegūtais rezultāts ir tiešā veidā atkarīgs no ēdiena veida. To forma vai krāsa var atšķirties no neapstrādātiem produktiem.

| Ēdiens          | Piederumi                   | Augstums | Karsēšanas veids  | Temperatūra °C | Laiks minūtēs |
|-----------------|-----------------------------|----------|---|----------------|---------------|
| Cepti kartupeļi | Restes vai emaljēta paplāte | 3        |  | 190-210        | 20-30         |
| Pica            | Restes                      | 2        |  | 200-220        | 15-20         |
| Pica-bagete     | Emaljēta paplāte            | 3        |  | 190-200        | 20-25         |

**Norādījums:** Gatavojot cepeškrāsnī saldētus izstrādājumus, cepšanas laikā paplāte var deformēties. To rada temperatūras atšķirību ietekme uz gatavošanas piederumiem. Gatavošanas laikā deformācija pazūd.

## Īpaši ēdieni

Zemā temperatūrā tiek iegūts kvalitatīvs, biezs jogurts, kā arī labi uzrūgusi rauga mīkla.

Vispirms no cepeškrāsns izņemiet piederumus un kreisās un labās puses restes vai sliedes.



### Jogurta pagatavošana

- Vāra 1 litru piena (3,5 % tauku saturs) un ļauj tam atdzist līdz 40 °C.
- Maisa 150 g jogurta (ledusskapja temperatūrā).

- lelej to krūzēs vai burkā un pārklāj ar caurspīdīgu plēvi.
- Iepriekš uzkaršē cepeškrāsnī saskaņā ar norādēm.
- Pēc tam krūzes vai burkas novieto uz cepeškrāsns pamatnes un pagatavo saskaņā ar norādēm.

### Rauga mīklas raudzēšana

- Sagatavo rauga mīklu, kā parasti. Maisa mīklu karstumizturīgā keramikas traukā un uzliek vāku.
- Iepriekš uzkaršē cepeškrāsnī saskaņā ar norādēm.
- Izslēdz ierīci un ļauj mīkla uzrūgt izslēgtā cepeškrāsnī.

| Ēdiens                  | Trauki                             | Augstums                         | Karsēšanas veids  | Temperatūra   | Laiks                   |
|-------------------------|------------------------------------|----------------------------------|---|---|-------------------------|
| Jogurts                 | Novietojiet krūzes vai burkas      | uz cepeškrāsns iekšējās pamatnes |  | Iepriekš uzkaršējiet līdz 50 °C<br>50 °C  | 5 min.<br>8 h.          |
| Rauga mīklas raudzēšana | Novietojiet karstumizturīgu trauku | uz cepeškrāsns iekšējās pamatnes |  | Iepriekš uzkaršējiet līdz 50 °C,<br>izslēdziet ierīci un ielieciet rauga mīklu cepeškrāsnī. | 5-10 min.<br>20-30 min. |

## Atkausēšana

Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas veida un daudzuma.

Ņemiet vērā ražotāja norādes uz iepakojuma.

Izņemiet saldēto pārtiku no iepakojuma, ielieciet to piemērotā traukā un novietojiet uz restēm.

Putnus uz šķīvja novietojiet ar krūtiņu uz leju.

| Saldēti produkti   | Piederumi | Augstums | Karsēšanas veids  | Temperatūra                                  |
|--|-----------|----------|---|--|
| Piem., putukrējuma tortes, sviesta krēma tortes, tortes ar šokolādes vai cukura glazūru, augļi, vistas cepeši, desas un gaļa, maize un maizītes, kūkas un citi konditorejas izstrādājumi | Restes    | 1        |  | Temperatūras vadības slēdzis paliek ieslēgts |

## Žāvēšana





Izmantojiet tikai kvalitatīvus augļus un dārzeņus un rūpīgi tos nomazgājiet.

Ļaujiet, lai no tiem notek ūdens un lai tie kārtīgi nožūst.

Pārklājiet emaljēto paplāti un restes ar īpašu cepšanas papīru un pergamenta papīru.

Reizi pa reizei apgrieziet augļus vai dārzeņus.

Kad tie jau ir apgraudzēti, nosusiniet tos nu noņemiet no papīra.

| Ēdiens                              | Augstums | Karsēšanas veids  | Temperatūra °C | Gatavošanas ilgums, stundas |
|-------------------------------------|----------|---|----------------|-----------------------------|
| 600 g āboli šķēlītēs                | 1+3      |  | 80             | aptuv. 5 h                  |
| 800 g bumbieri, sagriezti gabaliņos | 1+3      |  | 80             | aptuv. 8 h                  |
| 1,5 kg plūmes                       | 1+3      |  | 80             | aptuv. 8-10 h.              |
| 200 g aromātiskie augi, tīri        | 1+3      |  | 80             | aptuv. 1½ h.                |

## Džemu vārīšana

Lai vārītu džemus, burkām un elastīgajām gumijām vienmēr jābūt tīrām un nevainojamā stāvoklī. Ja iespējams, izmantojiet vienāda lieluma burkas. Tabulā norādītās vērtības attiecas uz apaļām viena litra burkām.

### Uzmanību!

Neizmantojiet lielākas vai augstākas burkas. Šādi var atsprāgt vaļā to vāki.

Izmantojiet vienīgi kvalitatīvus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

Tabulās norādītās laika vērtības ir aptuvenas. Tās var atšķirties atkarībā no vides temperatūras, burku skaita, burku satura daudzuma un temperatūras. Pirms ierīces izslēgšanas pārliedziniet, vai burkās ir sākuši veidoties burbuļi.

### Pagatavošana

1. Ieliek augļus vai dārzeņus burkās, taču ne līdz pašai augšai.
2. Notīra burku malas; tām jābūt tīrām.

| Augļi viena litra burkās             | Tiklīdz parādās burbuļi | Atlikušais karstums |
|--------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Āboli, ērkšķogas, zemenes            | Sildvirsmas izslēgšana  | aptuv. 25 minūtes   |
| Ķirši, aprikozes, persiki, ērkšķogas | Sildvirsmas izslēgšana  | aptuv. 30 minūtes   |
| Ābolu, bumbieru, plūmju biezenis     | Sildvirsmas izslēgšana  | aptuv. 35 minūtes   |

### Dārzeņu vārīšana

Tiklīdz burkās sāk veidoties nelielu burbuļi, atkal noregulējiet temperatūru aptuv. 120 - 140 °C. Aptuv. 35 - 70 minūtes atkarībā no dārzeņu veida. Kad ir pagājis šis laiks, izslēdziet cepeškrāsni un izmantojiet atlikušo karstumu.

| Auksti vārīti dāržeņi viena litra burkās  | Tiklīdz parādās burbuļi 120-140 °C | Atlikušais karstums |
|---|------------------------------------|---------------------|
| Gurķi                                     | -                                  | aptuv. 35 minūtes   |
| Sarkanā biete                             | aptuv. 35 minūtes                  | aptuv. 30 minūtes   |
| Briseles kāposts                          | aptuv. 45 minūtes                  | aptuv. 30 minūtes   |
| Sviesta pupiņas, kālis, sarkanais kāposts | aptuv. 60 minūtes                  | aptuv. 30 minūtes   |
| Zaļie zirnīši                             | aptuv. 70 minūtes                  | aptuv. 30 minūtes   |

### Burku izņemšana no cepeškrāsns

Kad vārīšana pabeigta, izņemiet burkas no cepeškrāsns.

### Uzmanību!

Nelieciet karstas burkas uz aukstas vai mitras pamatnes. Burkas var saplaisāt.

3. Uz katras burkas uzliek mitru elastīgu gumiju un vāciņu.

4. Burkas aizver ar aizvākotāju.

Cepeškrāsni vienlaikus nelieciet vairāk par sešām burkām.

### Uzstādīšana

1. Novietojiet emaljēto paplāti 2. augstumā. Novietojiet burkas uz paplātes tā, lai tās nesaskartos.

2. Uz emaljētās paplātes uzlejiet ½ litru karsta ūdens (aptuv. 80 °C).

3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

4. Pagrieziet funkciju slēdzi pozīcijā Karstums no apakšas .

5. Noregulējiet temperatūru no 170 līdz 180 °C.

### Džemu vārīšana

Aptuveni pēc 40 - 50 minūtēm īsos intervālos sāk veidoties burbuļi. Izslēdziet cepeškrāsni.

Izņemiet burkas no cepeškrāsns aptuveni pēc 25 - 35 minūtēm (šajā laikā tiek izmantots atlikušais karstums). Ja tās atdzišanai cepeškrāsni atstāj ilgāku laiku, var veidoties baktērija, kuras veicina džema skābināšanu.

# Akrilamīds pārtikā

Akrilamīds jo īpaši rodas graudu izstrādājumos un kartupeļos, kas tiek pagatavoti augstā temperatūrā, piemēram, ceptos kartupeļos, grauzdiņos, maizītēs, maizē un konditorejas izstrādājumos (cepumos, mīklas izstrādājumos ar garšvielām, piparkūkās).

## Padomi ēdienu gatavošanai ar zemu akrilamīda saturu

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vispārīgi</b>              | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Cik vien iespējams, saīsiniet gatavošanas laiku.</li><li>■ Nepārgrauddējiet ēdienus.</li><li>■ Lielos un biezos ēdienos ir maz akrilamīda.</li></ul> |
| <b>Cepšana cepeškrāsnī</b>    | Ar karstumu no augšas un apakšas maks. 200 °C<br>Ar karsto gaisu maks. 180 °C  |
| Mīklas izstrādājumi un cepumi | Ar karstumu no augšas un apakšas maks. 190 °C<br>Ar karsto gaisu maks. 170 °C<br>Ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.   |
| Cepeškrāsnī cepti kartupeļi   | Viendabīgi izvietojiet tos uz paplātes vienā slānī. Cepiet cepeškrāsnī vismaz 400 g uz vienas paplātes, lai kartupeļi nekļūtu pārāk sausi  |

## Standartizēti ēdieni

Šīs tabulas ir izstrādājušas pārbaužu iestādes, lai atvieglotu dažādu ierīču testēšanu un pārbaudes.

Saskaņā ar EN 50304/EN 60350 (2009) un IEC 60350.

### Cepšana cepeškrāsnī

Cepšana cepeškrāsnī 2 līmeņos:

Universālo dziļo paplāti vienmēr novietojiet augšējā līmenī un alumīnija paplāti novietojiet apakšējā līmenī.

Sviesta cepumi:

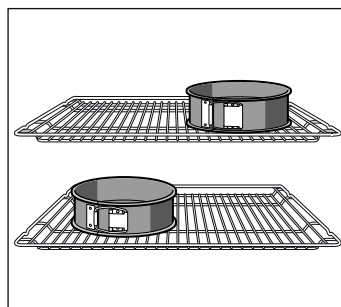
Ēdieniem uz cepeškrāsnī vienlaikus ievietotām paplātēm nav jābūt gataviem vienā laikā.

Pārsegta ābolkūka 1 līmenī:

Novietojiet savstarpēji atdalītas noņemamas formas tumšā krāsā.

Pārsegta ābolkūka 2 līmeņos:

Novietojiet noņemamas formas tumšā krāsā vienu virs otras.








Kūkas noņemamās formās no skārda:

Cepiet ar karstumu no augšas un apakšas ☐ 1 līmenī. Restu vietā izmantojiet emaljēto paplāti un novietojiet to virs noņemamajām formām.

| Ēdiens  | Piederumi, padomi un brīdinājumi                | Augstums | Karsēšanas veids | Temperatūra °C | Ilgums minūtēs |
|---|---|----------|------------------|----------------|----------------|
| Sviesta cepumi (iepriekš uzkarstēt*)                      | Plakanā cepeškrāsns paplāte                     | 2        | ☐                | 160-170        | 20-30          |
|   | Universālā dziļā paplāte                        | 3        | ☐                | 150-160        | 20-30          |
|   | Alumīnija paplāte + plakanā cepeškrāsns paplāte | 1+3      | ☒                | 140-160        | 20-30          |
|   | Alumīnija paplāte + universālā dziļā paplāte    | 1+3      | ☒                | 140-160        | 20-30          |
| Kūciņas, 20 gab.  | Emaljēta paplāte                                | 3        | ☐                | 150-170        | 20-35          |
| Kūciņas, 20 gab. uz vienas paplātes (iepriekš uzkarstēt*) | Alumīnija paplāte + plakanā cepeškrāsns paplāte | 1+3      | ☒                | 140-150        | 30-40          |
|   | Alumīnija paplāte + universālā dziļā paplāte    | 1+3      | ☒                | 140-150        | 30-40          |
| Biskvītkūka (iepriekš uzkarstēt*)                         | Noņemama forma                                  | 1        | ☐                | 170-180        | 35-45          |

\* Cepeškrāsns iepriekšējai uzkarstēšanai neizmantojot ātrās karsēšanas režīmu.



Cepeškrāsns restes un paplātes kā izvēles piederumus var iegādāties specializētos veikalos.

| Ēdiens                  | Piederumi, padomi un brīdinājumi                      | Augstums | Karsēšanas veids  | Temperatūra °C | Ilgums minūtēs |
|-------------------------|---|----------|---|----------------|----------------|
| Plānā rauga mīklas kūka | Emaljēta paplāte                                      | 2        |  | 160-180        | 30-40          |
|                         | Alumīnija paplāte + plakanā cepeškrāsns paplāte       | 1+3      |  | 150-160        | 30-45          |
|                         | Alumīnija paplāte + universālā dziļā paplāte          | 1+3      |  | 150-160        | 30-40          |
| Pārsegta ābolkūka       | 2 restes + 2 noņemamas skārda formas Ø 20 cm.         | 1+3      |  | 170-180        | 60-70          |
|                         | Emaljēta paplāte + 2 noņemamas skārda formas Ø 20 cm. | 1        |  | 190-210        | 70-90          |

\* Cepeškrāsns iepriekšējai uzkaršēšanai neizmantojot ātrās karsēšanas režīmu.  
Cepeškrāsns restes un paplātes kā izvēles piederumus var iegādāties specializētos veikalos.

## Cepšana uz grila

Ja pārtika tiek likta tieši uz restēm, novietojiet emaljēto paplāti 1. augstumā. Šādi tiek uztverta gaļas sula, un cepeškrāsns ir tīrāks.

| Ēdiens  | Piederumi                 | Augstums | Karsēšanas veids  | Grilēšanas līmenis | Ilgums minūtēs |
|---|---------------------------|----------|---|--------------------|----------------|
| Grauzdiņu grauzdēšana (iepriekš uzkaršēt 10 min.)       | Restes                    | 5        |  | 3                  | 1/2-2          |
| Teļa gaļas hamburgers, 12 vienības* (iepriekš nekaršēt) | Restes + emaljēta paplāte | 4+1      |  | 3                  | 25-30          |

\* Apgrieziet, kad pagājušas 2/3 paredzētā laika.









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



9001008047 05 950308