



SIEMENS



Eraldiseisev ahi

Stacionari viryklē

Brīvstavoša plīts

HQ738257E

siemens-home.bsh-group.com/welcome

et	Kasutusjuhend	3
lt	Naudojimo instrukcija	27
lv	Lietošanas instrukcija	52

Register
your
product
online

Sisukord

	Ettenähtud kasutamine	4
	Olulised ohutusnõuded	4
	Üldine teave	4
	Kahjustuste põhjused	6
	Pliidiplaat	6
	Küpsetusahi	7
	Keskkonnakaitse	7
	Energiasääst küpsetusahju kasutamisel	7
	Energia säästmine pliidiplaadil	7
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	7
	Seadmega tutvumine	8
	Juhtpaneel	8
	Elektrooniline kell	9
	Pliidiplaat	9
	Küpsetusahi	10
	Ventilaator	11
	Säilitussahel	11
	Tarvikud	11
	Fikseerumisfunktsioon	12
	Eritarvikud	12
	Enne esmakordset kasutamist	13
	Kellaaja seadmine	13
	Ahju puhastamine kuumuse toimel	13
	Põletikatete ja -kroonide puhastamine	13
	Tarvikute puhastamine	13
	Teleskoopsiinide paigaldamine	13
	Seadme kasutamine	14
	Pliidiplaat	14
	Küpsetusahi	14
	Ajafunktsioonid	15
	Signaalkell	15
	Kestus	15
	Lõpetusaeg	15
	Päringute esitamine seatud aegade kohta	16
	Kellaeg	16
	Helisignaali muutmine	16
	Puhastusvahend	16
	Sobivad puhastusvahendid	16
	Ahjukamber	17
	Seadme hoidmine puhtana	18
	Ahjukambri puhastamine	18
	Kanderaamistikud	18
	Kanderaamistike eemaldamine	18
	Kanderaamistike paigaldamine	18

	Seadme uks	19
	Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	19
	Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine	20
	Mida teha tõrgete korral?	21
	Ahjulambi pirni vahetamine	21
	Klienditeenindus	22
	Meie köögistuudios katsetatud	23
	Roogade tabel	23
	Kontrollroad	24
	Kasutusjuhised	25

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiata Internetist: **www.siemens-home.bsh-group.com** ja Internetikauplusest: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Ettenähtud kasutamine

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

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

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

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

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

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

Ärge kasutage ebasobivaid kaitseseadiseid ega kaitsevõresid. Need võivad põhjustada õnnetusi.

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 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.
→ "Tarvikud" lk 11

Sulgege gaasikraani kaitseventiil, kui seade ei ole pikemat aega kasutuses.

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – KÄITUMINE GAASILÕHNA PUHUL!

Gaasileke võib põhjustada plahvatuse.

Kui tunnete gaasilõhna või tuvastate gaasipliidi töös häireid:

- Sulgege kohe gaasikraan või gaasiballooni ventiil.
- Kustutage kohe lahtine tuli ja sigaretid.
- Ärge lülitage sisse lampe ja ärge vajutage seadme lülititele, ärge tõmmake pistikuid pistikupesast välja. Ärge kasutage ruumis telefoni ega mobiiltelefoni.
- Avage aken ja õhutage ruumi korralikult.
- Pöörduge hooldekeskusesse või gaasivarustusettevõtja poole.

Hoiatus – Lämmumisoht!

Gaasipliidi kasutamisel eraldub ruumi, kuhu on gaasipliit paigaldatud, soojust, niiskust ja põletusjääke. Veenduge, et paigaldusruumis on hea ventilatsioon. Olemasolevad ventilatsioonivad tuleb hoida avatuna ja tagada tuleb mehaaniline õhuvahetus (nt õhupuhasti). Seadme intensiivsel ja pikaajalisel kasutamisel võib osutada vajalikuks ruumi täiendavalt õhutada, nt avada aken või lülitada olemasolev mehaaniline õhupuhasti kõrgemale võimsusastmele.

Üldine teave

Hoiatus – Põlengu oht!

- Ahju ukse avamisel tekib õhuliikumine. Kõpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida. Ahju eelsoojendamisel ärge kunage asetage lisatarvikule lahtiselt kõpsetuspaberit. Asetage kõpsetuspaberi peale nõu või kõpsetusvorm. Katke kõpsetuspaberiga vaid vajaliku suurusega pind. Kõpsetuspaber ei tohi ulatuda üle lisatarviku.
- Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge hoidke ahjus tuleohtlikke esemeid. Ärge avage ahju ust, kui ahjust tuleb suitsu. Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Sulgege gaasikraan.
- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuumat õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.

- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks, tuleohtlikud materjalid võivad süttida. Ärge hoidke seadme all või seadme vahetus läheduses tuleohtlikke esemeid (nt aerosoolballoone, puhastusvahendeid). Ärge kunagi asetage pliidiplaadile ega ahju tuleohtlikke esemeid.
- Gaasikeedualad, millel ei ole keedunõusid, tekitavad suurt kuumust. Seade ja selle kohal olev õhupuhasti võivad saada kahjustada või süttida. Õhupuhasti filtris olevad rasvajäägid võivad süttida. Asetage sisselülitatud gaasikeedualale alati keedunõu.
- Seadme tagaküljel läheb väga kuumaks. See võib kahjustada ühendusjuhtmeid. Elektri- ja gaasijuhtmed ei tohi kunagi kokku puutuda seadme tagaküljega.

⚠️ Hoiaatus – Põletuse oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.
- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Tühjad keedunõud lähevad sisselülitatud gaasikeedualal ülimalt kuumaks. Ärge kunagi asetage sisselülitatud keedualadele tühje keedunõusid.

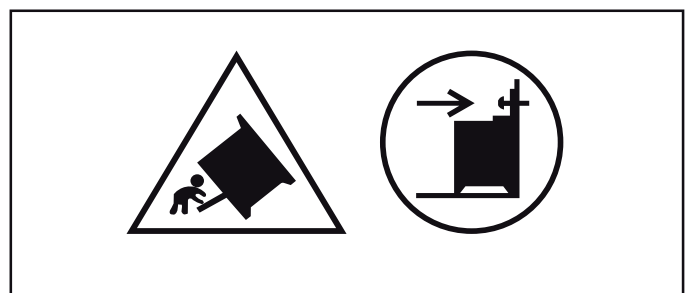
⚠️ Hoiaatus – Põletuse oht!

- 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 kuuma auru. Avage ahju ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Ärge kunagi valage kuuma ahju vett.

⚠️ Hoiaatus – Vigastuste oht!

- Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.
- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teostada ja kahjustada saanud elektri- ja gaasijuhtmeid välja vahetada tohib vaid tootjapoolse koolituse läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool, sulgege gaasikraan. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ärge puudutage hingi.
- Seadme töös esinevad häired ja seadme kahjustused on ohtlikud. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Sulgege gaasikraan. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Ebasobiva suurusega potid, defektsed või vales asendis olevad potid võivad põhjustada raskeid vigastusi. Pidage kinni keedunõude kohta toodud juhistest.
- Kui seade asetada soklile lahtiselt, võib see soklilt maha libiseda. Seade tuleb sokli külge kindlalt kinnitada.

⚠️ Hoiaatus – Ümberkukkumisoht!



Hoiaatus: Seadme ümberkukkumise takistamiseks tuleb paigaldada ümberkukkumiskaitse. Lugege palun paigaldusjuhendeid.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Hoiatus – Magnetist põhjustatud oht!

Juhtpaneelis ja juhtelementides sisalduvad püsिमagnetid. Magnetid võivad mõjutada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpe. Elektrooniliste implantaatide kandjad peavad jääma juhtpaneelist vähemalt 10 cm kaugusele.

Hoiatus – Ülekuumenemise oht!

Kinnikaetud õhutusavad ahju põhjas võivad põhjustada ülekuumenemise. Paigaldage seade alati jalgadele.

Kahjustuste põhjused

Pliidiplaat

Tähelepanu!

- Kasutage keedualasid ainult siis, kui keedunõud on peale asetatud. Ärge kuumutage tühje potte ega panne. Poti põhi saab kahjustada.
- Ülekeenud toit eemaldage alati kohe. Rohke vedelikuga roogade jaoks kasutage suuri potte. Siis ei saa midagi üle keeda.
- Ärge kasutage hautamisnõusid, kui töös on kaks gaasipõletit. See põhjustab kuumuse kogunemine. Seade võib kahjustada saada.
- Gaasikeedualal keetmisel vabaneb täiendavalt soojust ja niiskust. Ümbritsevad mööblipinnad võivad aja jooksul kahjustada saada. Pikemaajalisel keetmisel lülitage sisse õhupuhasti või õhutage ruumi.
- Erinõude puhul järgige tootja juhiseid. Alumiiniumfoolium ja plastist nõud hakkavad kuumadel keedualadel sulama.
- Asetage pott või pann põleti keskele. Nii kandub põletileegi soojus optimaalselt poti või panni põhjale. Käepide või sangad ei saa kahjustada ja energiat kulub vähem.
- Jälgige, et gaasipõletid oleksid puhtad ja kuivad. Põletikroon ja põletikate peavad olema täpselt oma kohal.
- Veenduge, et näiteks mängivad lapsed ei lülita pliidiplaati sisse, kui kate on peal.

Küpsetusahi

Tähelepanu!

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja nõusid. See põhjustab kuumuse kogunemise. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- 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 sügavat universaalpanni.
- Jahtumine avatud ukse puhul: laske ahjul jahtuda nii, et üks on suletud. Ka siis, kui ahjuuks on vaid vähesel määral avatud, võib ahjuga piirnev köögimööbel aja jooksul kahjustuda.
- Väga määrduvad ahjutihend: Kui ahjutihend on väga määrduvad, ei sulgu ahjuuks enam korralikult. Külgnava köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke ahjutihend alati puhas.
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge riputage midagi ahju ukse külge.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.
- Rasked tarvikud: raskeid tarvikuid hoidke väljatõmbamisel kinni. Rasked tarvikud vajuvad väljatõmbamisel kaldu. Ahjule tekib surve, mis võib kahjustada emaili. Väljatõmmatud tarvikut hoidke ühe käega kinni ja kergitage pisut. Tähelepanu! Kuuma tarviku puhul kasutage alati pajalappe või pajakindaid.

Keskkonnakaitse

Teie uus seade on eriti energiatõhus. Järgnevalt leiate soovitusi selle kohta, kuidas seadme kasutamisel veelgi rohkem energiat säästa ja seadet õigesti utiliseerida.

Energiasääst küpsetusahju kasutamisel

- Eelkuumutage küpsetusahju vaid siis, kui see on retseptis või kasutusjuhendi tabelites ette nähtud.
- Kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emailitud küpsetusvorme. Need neelavad kuumust eriti hästi.
- Avage ahjuust küpsetamise või praadimise ajal võimalikult harva.
- Mitut kooki on kõige parem küpsetada järgemööda. Küpsetusahi on veel soe. Sellega lüheneb teise koogi küpsetusaeg. Võite ka 2 keeksivormi üksteise kõrval sisse lükata.
- Pikemate küpsetusaegade korral võite küpsetusahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada ja jääksoojust lõpuni küpsetamiseks kasutada.

Energia säästmine pliidiplaadil

- Valige oma toitude jaoks alati õige suurusega pott. Suur, vaid vähesel määral täidetud pott tarbib palju energiat.
- Sulgege pott alati sobiva kaanega.
- Lülitage keeduala õigeaegselt madalamale võimsusastmele.
- Gaasileek peab alati poti põhjaga kokku puutuma.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.

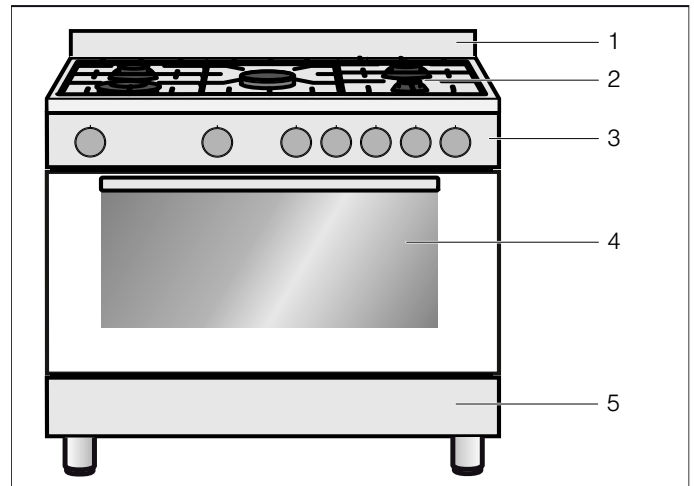


Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Seadmega tutvumine

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

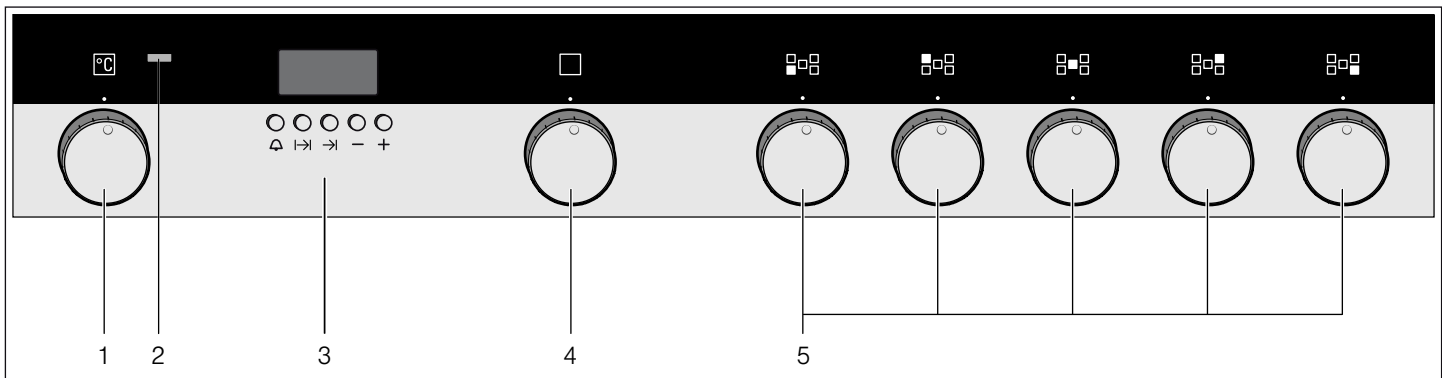
Olenevalt seadme tüübist on võimalikud erinevused detailides.



Selgitus

- | | |
|---|----------------|
| 1 | Pritsmekaitse |
| 2 | Pliidiplaat |
| 3 | Juhtpaneel |
| 4 | Küpsetusahi |
| 5 | Säilitussahtel |

Juhtpaneel



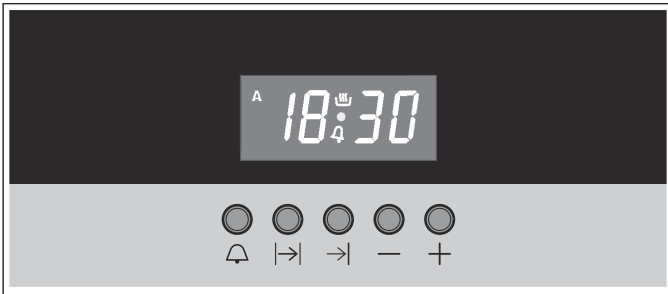
Selgitus

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Juhtnupp - ahju temperatuur |
| 2 | Ahju indikaatortuli |
| 3 | Nupud ja näidik |
| 4 | Juhtnupp - ahju funktsioonid |
| 5 | Keedualade juhtnupud |

Elektrooniline kell

Elektroonilise kellaga saate välja reguleerida kestuse. Pärast kestuse möödumist kõlab helisignaali.

Elektroonilise kella näit



Elektroonilise kella funktsiooninupud

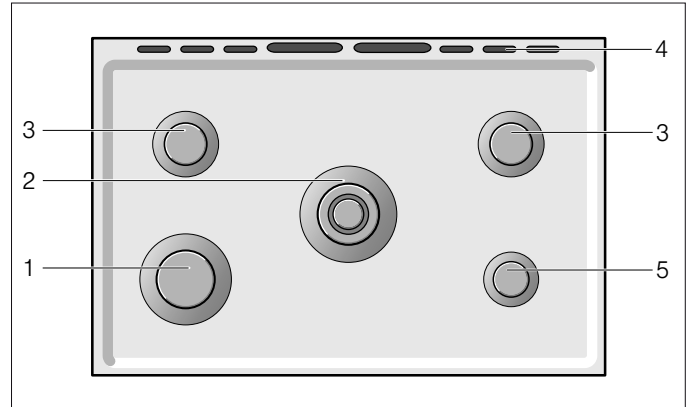
Sümbol	Tähendus	Otstarve
	Signaalkell	Signaalkella reguleerimise menüü avamine. Sümbolnäitab, et signaalkell on välja reguleeritud.
-	Miinus	Kestuse ja/või aja lühendamise
+	Pluss	Kestuse ja/või aja pikendamise
←	Kestus	Kestuse reguleerimise menüü avamine
→	Lõpetusaeg	Lõpetusaja reguleerimise menüü avamine
	Töövalmis	Sümbol näitab, et seade on töövalmis.
18:30	Kellaaeg või ajanäit	Näitab kellaaega, signaalkella, kestust ja lõpetusaega.
A	Automaatprogrammid	Sümbol näitab, kui automaatprogramm on salvestatud.

Pliidiplaat

⚠ Hoiatus – Põletusoht!

Pliidiplaadi õhuavast eraldub kuuma õhku. Ärge kunagi puudutage õhuava.

Katteplaadiga seadmete puhul pidage meeles, et ahju põleteid tohib sisse lülitada vaid siis, kui katteplaat on avatud.



Selgitus

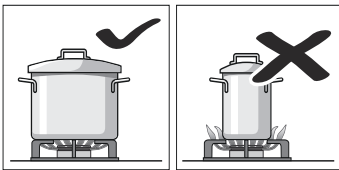
1	Kiirpõleti (2,9 kW)
2	Vokkpõleti (4 kW)
3	Tavapõleti (1,8 kW)
4	Õhuava
5	Säästupõleti (1,0 kW)

Gaasipõletite liigid

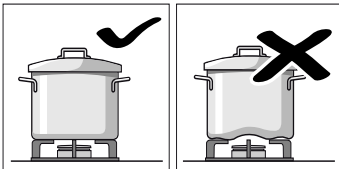
Gaasipõleti	Poti või panni läbimõõt
Säästupõleti	12 - 14 cm
Tavapõleti	16 - 22 cm
Kiirpõleti	18 - 26 cm
Vokkpõleti	18 - 26 cm

Kasutuseeskirjad

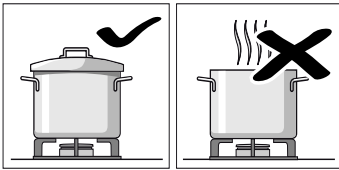
Järgmised nõuanded aitavad teil energiat säästa ja vältida nõude kahjustamist:



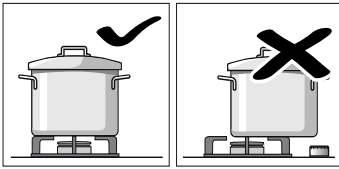
Kasutage igal põletil sobiva suurusega nõusid. Ärge kasutage väikeseid nõusid suurtel põletitel. Leek ei tohi puudutada nõu külgi.



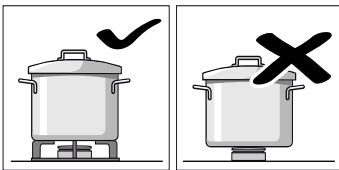
Ärge kasutage moondunud kujuga nõusid, mis pliidiplaadil kindlalt ei püsi. Nõud võivad ümber minna. Kasutage ainult lameda ja paksu põhjaga nõusid.



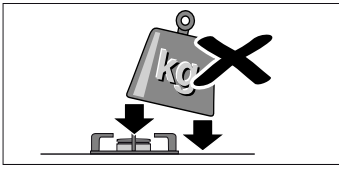
Ärge keetke ilma kaaneta või paigalt nihkunud kaanega. Osa energiat läheb kaduma.



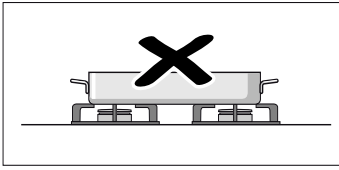
Asetage nõu korralikult keset põletit. Vastasel juhul võib nõu ümber minna. Ärge asetage suuri nõusid juhtseadmete lähedal asuvatele põletitele. Kõrge temperatuur võib juhtseadmeid kahjustada.



Asetage nõud restile, mitte kunagi otse põletile. Enne pliidi kasutamist kontrollige, et põletite restid ja kaaned oleks korralikult paigas.



Käsitsege nõusid pliidiplaadil ettevaatlikult. Ärge andke pliidiplaadile hoope ega asetage sellele liiga suuri raskusi.



Ärge kasutage ühe ainsa nõu jaoks kahte põletit või soojusallikat. Vältige praeplaatide, savipottide jms kasutamist pikaajaliselt maksimaalsel võimsusel.

Keedualade juhtnupud

Nende juhtnuppudega reguleerite välja keedualade gaasipõletite kuumutusvõimsuse.

Juhtnuppude kohal olevad sümbolid näitavad, millise gaasipõleti juurde juhtnupp kuulub.

Asend	Tähendus
●	Väljas
🔥	suur leek, suurim võimsus
🔥	säästuleek, madalaim võimsus

Küpsetusahi

Ahju käsitsemiseks läheb vaja kahte juhtnuppu. Need on funktsiooninupp ja temperatuurinupp.

Ahju juhtnupp

Funktsiooninupp

Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisi.

Kuumutusviis	Otstarve
🔥 kuum õhk	Küpsetamiseks ja praadimiseks ühel või mitmel tasandil. Ventilaator ajab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali.
🌿 Eco*	Valitud roogade energiasäästlik küpsetamine. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
🔥 Ülalt-/ altkuumutus & ventilaator	Väga rikkalikult kaetud kookide jaoks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt. Ventilaator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
🔥 Ülalt-/ altkuumutus	Tavapäraseks küpsetamiseks ja praadimiseks ühel tasandil. Eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt.
🔥 Altkuumutus & ventilaator	Järelküpsetamiseks, nt mahlaste puuviljakookide jaoks, sissetegemiseks, veevannis valmistatavate roogade jaoks. Kuumus tuleb alt. Ventilaator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
🔥 Ringleva õhuga grill	Linnuliha, terve kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna. Ventilaator paneb kuuma õhu roa ümber ringlema.
🔥 Laiapinnaline grill	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaija grillimiseks ja gratineerimiseks. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
🔥 Ülessulatamine	Külmutatud roogade säästlikuks ülessulatamiseks.

* kuumutusviis, mille alusel määrati standardile EN 60350-1 vastav energiatõhususklass.

Temperatuurinupp

Temperatuurinupuga reguleerite välja temperatuuri.

Asend	Tähendus
o	Väljas
50 - 260	Temperatuurivahemik °C

Asendite 260 ja o vahel on piire. Ärge keerake üle selle.

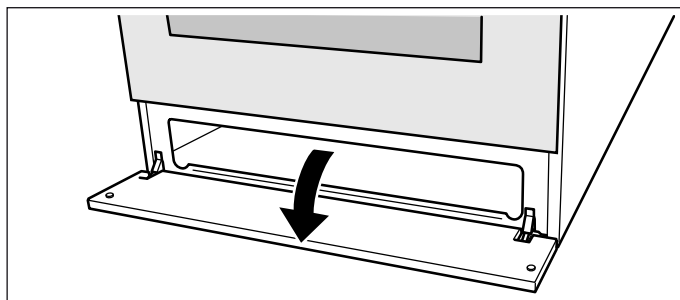
Ventilaator

Kuum õhk eraldub õhuava kaudu. Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse ja välja. Tähelepanu! Ärge katke õhuavasid kinni. Vastasel korral kuumeneb küpsetusahi üle.

Et ahi pärast kasutamist kiiremini jahtuks, jätkab ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd.

Säilitussahtel

Avage säilitussahtel, selleks keerake paneel alla.



Selles sahtlis saate hoida pliidiplaadi või ahju tarvikuid.

⚠ Hoiatus – Tuleoht!

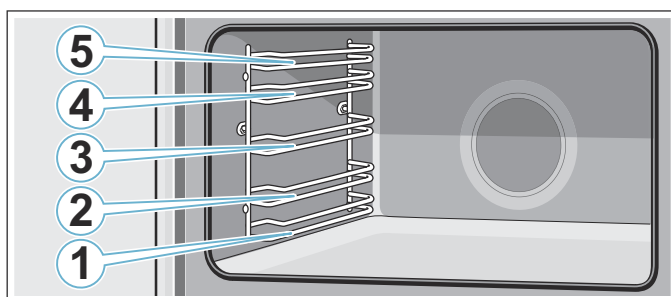
Ärge hoidke säilitussahtlis tuleohtlikke esemeid.

Tarvikud

Seadmega on kaasas erinevad lisatarvikud: Siin saate ülevaate kompleksis olevatest lisatarvikutest ja nende õigest kasutamisest.

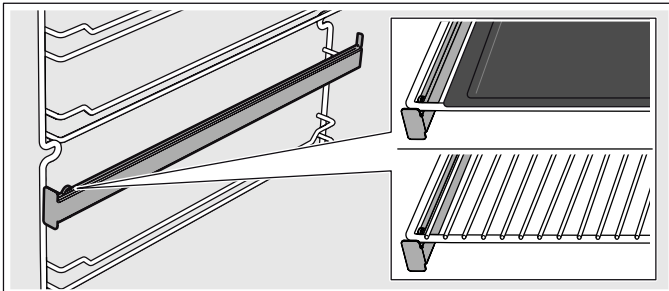
Tarvikud	Kirjeldus
	Küpsetusrest Küpsetusnõude, koogivormide, praadide, grillitavate palade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.
	Emailitud küpsetusplaat Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks.
	Universaalpann Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib universaalpanni kasutada ka rasva kokkukogumiseks.
	Espressotarvik Espressokannu jaoks ette nähtud tarvik, asetamiseks säästupõletile.
	Kaitsevardad Liigendite lukustamiseks.
	Teleskoopsiinid Väljatõmmatavate siinide abil saate lisatarviku täielikult välja tõmmata.

Ahjuplaati ja küpsetusresti saab ahju asetada 5 tasandile. Lükake tarvik lõpuni ahju, nii et see ei puutu kokku ukseklaasiga. Veenduge, et asetate tarviku ahju alati õigetpidi.



Teleskoopsiinid

Väljatõmmatavate siinide abil saate lisatarviku täielikult välja tõmmata. Ahjuplaadi või küpsetusresti liistu paigaldamisel veenduge, et liist fikseerub väljatõmbesiinidesse süvendi ees.




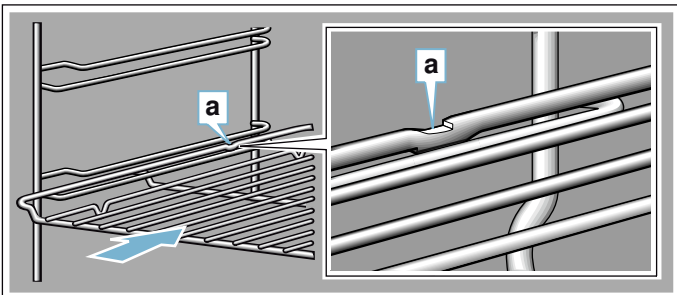
⚠ Hoiatus – Tuleoht!

Mingil juhul ei tohi plaati, küpsetusplaati, panni ega muud küpsetusnõud asetada otse ahju põhja. See toob kaasa ahju põhja kuumenemise ja võib seadet tõsiselt kahjustada.

Fikseerumisfunktsioon

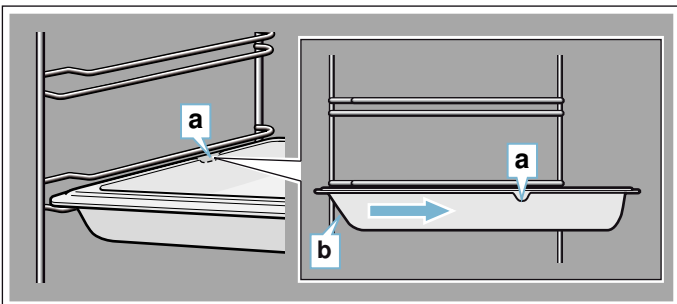
Lisatarvikut saab poolenisti välja tõmmata ja lasta kohale fikseeruda. Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvajumise. Selleks et fikseerumisfunktsioon toimiks, tuleb lisatarvik asetada ahju õigetpidi.

Resti sisselükkamisel jälgige, et süvend **a** on taga ja on suunatud alla. Lahtine külg peab jääma seadme ukse poole ja kumerus peab olema suunatud alla .



Plaatide sisselükkamisel jälgige, et süvend **a** on taga ja on suunatud alla. Lisatarviku viltune külg **b** peab jääma seadme ukse poole.

Joonisel toodud näide: universaalpann



Eritarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid võite osta müügiesindustest.

Tarvikud	Kirjeldus
Emailitud küpsetusplaat	Plaadikookide ja väikeste küpsetiste küpsetamiseks. Klienditeenindusnumber: 11012235
Universaalpann	Mahlaste kookide, küpsetiste, sügavkülmutatud roogade ja suurte praadide jaoks. Otse restil grillimise korral võib universaalpanni kasutada ka rasva kokkukogumiseks. Klienditeenindusnumber: 11012236
Küpsetusrest	Küpsetusnõude, koogivormide, praadide, grillitavate palade ja sügavkülmutatud roogade jaoks. Klienditeenindusnumber: 11012237
Vokirõngas	Voki jaoks ette nähtud tarvik, asetamiseks voki-põletile Voki-tarviku kasutamisel on võimalik kasutada keeduanumaid, mille läbimõõt on suurem kui 26 cm (vokkpannid, praepannid, kastrulid, kumera põhjaga anumad jm) Klienditeenindusnumber: 00745721
Teleskoopsiinid	Teleskoopsiinid ühele tasandile. Klienditeenindusnumber: 12006236

Enne esmakordset kasutamist

Enne kui saate seadme kasutusele võtta, tuleb teha järgmised seadistused. Peale selle puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

Kellaaja seadmine

Pärast esmakordset ühendamist vooluvõrku või pärast voolukatkestust vilguvad näidikul kolm nulli.

1. Vajutage nupule \rightarrow ja nupule \rightarrow .
2. Nuppudega "+" ja "-" reguleerige välja õige kella-aeg.

Ahju puhastamine kuumuse toimet

Ahju eelpuhastamine

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

Ahjul kuumeneda laskmine

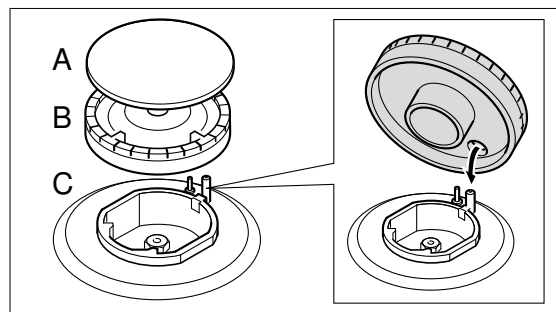
Uuele ahjule tüüpilise lõhna kõrvaldamiseks laske tühjal suletud ahjul kuumeneda.

1. Keerake temperatuurinupp maksimumtemperatuuri peale.
2. 45 minuti pärast lülitage ahi välja.

Ahju järelpuhastamine

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

Põletikate ja -kroonide puhastamine



1. Puhastage põletikate (A) ja -kroon (B) vee ja pesuvahendiga.
2. Kuivatage korralikult.
3. Asetage põletikroon (B) keedualale (C).
4. Asetage põletikate (A) alati täpselt põletikrooni (B) peale.

Tarvikute puhastamine

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

Teleskoopsiinide paigaldamine

Juhised teleskoopsiinide paigaldamiseks sisalduvad tarnekomplektis.




Seadme kasutamine



Juhtelementide ja nende funktsioonidega Te juba tutvusite. Nüüd selgitame, kuidas seadet seadistada. Saate teada, mis juhtub sisse- ja väljalülitamisel ja kuidas reguleerida välja funktsioone.





Pliidiplaat

Gaasipõleti sisselülitamine

Märkused

- Katteplaadiga seadmeid tohib sisse lülitada vaid siis, kui katteplaat on avatud.
 - Põletikatted peavad alati olema täpselt põletikroonide peal. Põletikrooni avad peavad olema vabad. Kõik osad peavad olema kuivad.
 - Veenduge, et kliimaseadme, ventilaatori vmt tõttu ei teki keedualal otsest tuuletõmmet.
1. Vajutage soovitud keeduala juhtnupule ja keerake see asendisse . Gaasipõleti süttib.
 2. Hoidke juhtnuppu mõni sekund all, kuni leek on stabiliseerunud.
 3. Reguleerige välja soovitud võimsus.

Asend	Tähendus
	säästuleek, madalaim võimsus
	suur leek, suurim võimsus

Asendi  ja  vahel ei ole leek stabiilne. Valige alati asend  ja  vahel.

Kui leek uuesti kustub

Viige juhtnupp väljalülitatud asendisse. Oodake üks minut ja korrake sisselülitamist.


Hoiatus – Tuleoht!

Kui leek kustub, hakkab lekkima gaasi. Äрге jätke töötavaid gaasipõleteid järelevalveta. Veenduge, et ei teki tuuletõmmet.

Kui gaasipõleti ei sütti

Voolukatkestuse või niiskete süüteküünalde korral võite gaasipõleti süüdata gaasisütaja või tiku abil.

Gaasipõleti väljalülitamine

Keerake soovitud keeduala juhtnupp asendisse .

Küpsetusahi

Ahju käsitsemine

Ahju sisselülitamine



Märkus: Hoidke ahju uks küpsetamise ajal suletuna.

1. Seadke funktsiooninupp soovitud kuumutusviisi peale.
2. Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile. Ahi lülitub sisse.

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

Märkus: Indikaatorlamp põleb ka siis, kui funktsiooninupp on nullasendis ja välja on reguleeritud temperatuur. Ahi hakkab kuumenema alles siis, kui kuumutusviis on välja reguleeritud.

Ahju väljalülitamine




1. Seadke funktsiooninupp asendisse .
2. Seadke temperatuurinupp asendisse . Ahi lülitub välja.

Ajafunktsioonid

Seade on varustatud erinevate ajafunktsioonidega.

Signaalkell


Signaalkella võite kasutada köögikellana. See töötab ahjust sõltumata. Signaalkellal on eraldi helisignaali. Nii saate aru, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

1. Vajutage üks kord nupule .
Taimeri näidikul vilgub .
2. Nupuga + või - reguleerige välja signaalkella aeg. Seatud aeg võetakse üle mõne sekundi pärast. Signaalkell käivitub. Näidikul põleb sümbol  ja kuvatakse kellaega.

Signaalkella aeg on lõppenud

Kõlab helisignaali. Sümbol  vilgub. Lülitage signaalkell mis tahes nupust välja.

Signaalkella aja muutmine


1. Vajutage nupule .
2. Muutke signaalkella aega nupust + või -. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle.

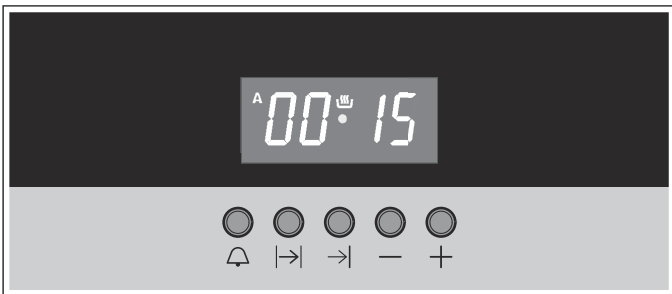
Taimeri aja kustutamine

1. Vajutage nupule .
2. Nupuga + ja - lülitage signaalkell välja.




Kestus

Valmistatava roa jaoks saate seadistada küpsetusaja. Kui kestus on möödas, lülitub ahi automaatselt välja. Nii ei pea Te teisi töid ahju väljalülitamiseks katkestama. Küpsetusaeg ei lähe soovimatult pikemaks.


1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.
2. Temperatuurinupuga reguleerige välja soovitud temperatuur või grillimisrežiim.
3. Vajutage nupule .
Näidiku on 0:00 ja A vilgub.
4. Nupust + või - reguleerige välja kestus. Kestus salvestatakse mõne sekundi pärast. A põleb pidevalt.




Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Sümbol A vilgub ja sümbol  kustub. Ahju kuumenemine lõpeb. Vajutage nupule  ja  ning keerake funktsiooninupp ja termostaat nullasendisse. Ahi on välja lülitatud.

Kestuse muutmine

1. Vajutage nupule .
2. Nupuga + või - muutke kestust. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle.






Kestuse kustutamine

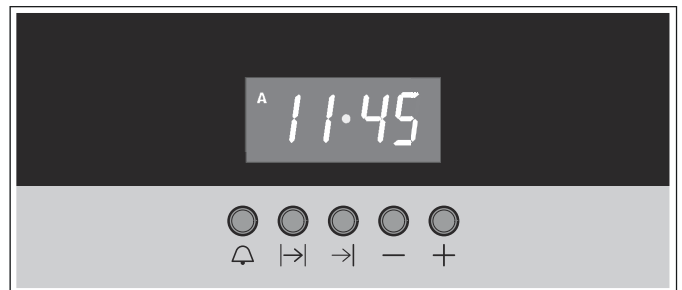
1. Vajutage nupule .
2. Nupuga - lähtestage kestus 0:00 peale. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle. Nupuga + ja - võetakse muudatus kohe üle. Kestus on kustutatud.

Lõpetusaeg




Roa valmimise aja võite seada hilisemaks. Ahi käivitub automaatselt ja roog on soovitud ajaks valmis. Võite roa näiteks hommikul ahju panna ja seadistada ahju nii, et roog on valmis lõunaks.

Jälgige, et toiduained ei jää ahju liiga kauaks ja ei rikne.


1. Seadke funktsiooninupp soovitud asendisse.
2. Seadke temperatuurinupp soovitud asendisse.
3. Vajutage nupule .
4. Nupust + või - reguleerige välja kestus. Ilmuvad sümbol A ja sümbol .
5. Vajutage nupule .
Näidikule ilmub roa valmimise aeg.
6. Nupust + või - seadke lõpetusaeg hilisemaks. Mõne sekundi pärast võtab ahi seadistused üle ja lülitub ooterežiimile. Näidikule ilmub roa valmimisaeg. Sümbol A põleb pidevalt ja sümbol  kustub. Kui ahi käivitub, ilmub sümbol .



Kestus on lõppenud

Kõlab helisignaali. Sümbol A vilgub ja sümbol  kustub. Ahju kuumenemine lõpeb. Vajutage nupule  ja  ning keerake funktsiooninupp ja termostaat nullasendisse. Ahi on välja lülitatud.

Lõpetusaja muutmine

1. Vajutage nupule .
2. Muutke lõpetusaega nupuga + või -. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle.

Märkus: Ärge muutke lõpetusaega, kui kestus juba jookseb. Küpsetustulemus ei ole sel juhul enam hea.

Lõpetusaja kustutamine

1. Vajutage nupule →I.
2. Nupuga – viige lõpetusaeg tagasi tegeliku kellaaja peale.

Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle. Ahi käivitub. Nupuga + ja – käivitub ahi kohe.

Päringute esitamine seatud aegade kohta

Kui seatud on mitu ajafunktsiooni, põlevad vastavad sümbolid näidikul.

Päringu esitamiseks signaalkella kohta vajutage nupule A.

Päringu esitamiseks kestuse kohta vajutage nupule I→I.

Päringu esitamiseks lõpetusaja kohta vajutage nupule →I.

Päringu vastus ilmub mõneks sekundiks näidikule. Kui ajafunktsiooni kohta päringut ei esitata, kuvatakse kellaiega.

Juba väljareguleeritud kestuse või lõpetusaja kustutamiseks vajutage üheaegselt nupule I→I ja nupule →I.

Kellaieg

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

1. Vajutage nupule I→I ja nupule →I.
2. Nuppudega + ja – reguleerige välja õige kellaieg. Muudatus võetakse mõne sekundi pärast üle.

Kellaaja muutmine

Märkus: Ühtegi teist ajafunktsiooni ei tohi olla seatud. Kui vajutada korraga nuppudele I→I ja →I, siis juba programmeeritud ajafunktsioonid kustuvad.

1. Vajutage nupule I→I ja nupule →I. Näidiku keskel vilgub punkt.
2. Muutke kellaiega nupuga + või –. Seatud kellaieg võetakse mõne sekundi pärast üle.

Helisignaali muutmine

Helisignaali saab muuta 3 astmes. Selleks vajutage nupule – seni, kuni soovitud helisignaal on välja reguleeritud.



Puhastusvahend

Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Järgnevalt anname Teile juhiseid seadme õigeks hoolduseks ja puhastuseks.

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

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

Sobivad puhastusvahendid

Järgige tabelis toodud andmeid, et vältida ebasobivate puhastusvahendite kasutamist ja pindade kahjustamist.

Ärge kasutage

pliidiplaadi puhastamiseks

- kontsentreeritud nõudepesuvahendeid
- kraapivaid käsnu
- abrasiivse toimega vahendeid nagu ahjupuhastusaerosool või plekieemaldi
- kõrgsurve- ega aurupuhasteid.

Ärge kasutage

ahju puhastamiseks

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

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.

⚠ Hoiatus – Põletuse oht!

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

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

Gaasipliidiplaat ja alusrest	Kuum nõudepesuvahendilahus. Vett kasutage vähesel määral, vesi ei tohi tungida läbi põletite seadme sisse. Ülekeenud toit ja toidujäägid eemaldage alati kohe. Alusresti võite eemalda. Ärge peske alusresti nõudepesumasinas!
Keeduala gaasipõleti	Eemaldage põletikroonid ja -katted, puhastage nõudepesuvahendilahusega. Gaasiavad peavad alati olema vabad. Süüteküünlad: väike pehme hari. Gaasipõletid toimivad vaid siis, kui süüteküünlad on puhtad. Kuivatage kõik osad korralikult. Tagasipanekul jälgige, et kõik osad on täpselt õiges asendis. Põletikatted on kaetud musta emailiga. Aja jooksul värv muutub. See ei mõjuta normaalset tööd. Ärge peske põletikatteid nõudepesumasinas.
Emailitud pinnad (sile pealispind)	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid eemaldage kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Kauplustes on saadaval spetsiaalsed roostevabast terasest pindade puhastusvahendid, mis sobivad kuumu pinna puhastamiseks. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.
Emailpinnad ja isepuhastuvad pinnad	Pidage kinni tabeli järel ahju pindade kohta toodud juhistest.
Ukseklaasid	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega roostevabast terasest küürimiskäsna.
Ahjuvalgustuse klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Suurema määrdumuse korral kasutage ahjupuhastusvahendit.
Uksetihend Ärge võtke maha!	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage nõudepesulapiga. Ärge küürige.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga.
Tarvik	Kuum nõudepesuvahendilahus: Leotage ja puhastage lapi või harjaga. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna.

Märkused

- Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.
- Ukseklaasidele tekkivad varjud, mis paistavad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.
- Email põleb väga kõrgetel temperatuuridel sisse. Tagajärjeks võivad olla kerged värvimuutused. See on täiesti tavaline ega mõjuta töökindlust. Õhukeste pannide ääri ei saa täielikult emailiga katta. Seetõttu võivad need olla karedad. See ei kahjusta korrosioonikaitset.

Ahjukamber

Ahju tagasein ja külgseinad on isepuhastuvad. Seda näitab kare pealispind.

Põhi ja lagi on kaetud emailiga ja on siledapinnalised.

Emailitud pindade puhastamine

Siledaid emailpindu puhastage kuumu nõudepesuvahendi- või äädikalahuse ja lapiga. Kuivatage pehme lapiga.

Sissekõrbenud toidujäägid eemaldage nõudepesuvahendilahuse ja niiske lapi abil. Tugeva määrdumise korral kasutage roostevabast terasest küürimiskäsna või ahjupuhastusvahendit.

Pärast puhastamist jätke ahju uks kuivamiseks lahti.

Märkus: Toiduainete jäägid võivad tekitada valgeid laike. Need ei ole probleemiks ega mõjuta seadme tööd. Vajaduse korral võite jäägid eemaldada sidrunhappega.

Isepuhastuvate pindade puhastamine

Isepuhastuvad pinnad on kaetud ülimalt poorse mati keraamilise materjaliga. See kiht imab ja lagundab ahju töötamise ajal küpsetamise ja praadimise pritsmed.

Kui pinnad ei puhastu enam piisavalt ja tekivad tumedad plekid, saab pindu puhastada puhastusfunktsiooni abil. Selleks järgige asjaomases peatükis toodud juhiseid.

Tähelepanu!

Ärge kasutage isepuhastuvatel pindadel ahjupuhastusvahendit. Pind saab kahjustada. Kui ahjupuhastusvahend satub sellisele pinnale, pühkige see kohe vee ja käsnaga maha. Ärge hõõruge ja ärge kasutage küüriva toimega puhastusvahendeid.


Seadme hoidmine puhtana

Selleks et ei tekiks raskesti eemaldatavaid plekke, hoidke seade kogu aeg puhas ja eemaldage mustus viivitamatult.

Nõuanded

- Puhastage ahi iga kord pärast kasutamist. Nii ei saa mustus sisse kõrbed.
- Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe.
- Väga mahlaste kookide küpsetamisel kasutage universaalpanni.
- Liha küpsetamiseks kasutage sobivat nõud, nt hautamisinõud.

Ahjukambri puhastamine

1. Valage ahju põhja keskossa 0,4 l vett.
2. Reguleerige välja kuumutusviis kuum õhk .
3. Temperatuuriregulaatorist valige temperatuur 50 °C.
4. 18 minuti pärast lülitage ahi välja.
5. Laske seadmel jahtuda.
6. Puhastage ahi pehme lapiga.

Hoiatus – Põletuse oht!

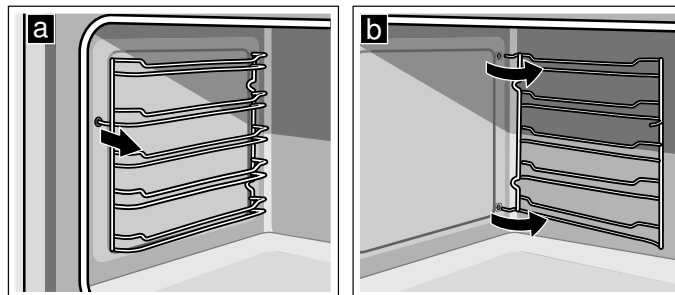
Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Kandraamistikud

Kandraamistike eemaldamine

Kandraamistikud on kinnitatud ahju külgsseitele kolmes punktis.

1. Tõmmake kandraamistikku ahju keskosa poole. Kandraamistiku eesmine kinnituskonks tuleb lahti.
2. Keerake kandraamistikku rohkem eemale ja tõmmake külgsseitele olevatest tagumistest avadest välja.
3. Hoidke kinni ahjukambri katalüütilist kattekihti.
4. Võtke kandraamistikud ahjust välja.



Kandraamistike paigaldamine

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

Seadme uks

Nõuetekohase puhastuse ja hoolduse korral on seadme hea välimus ja töökindlus tagatud pikaks ajaks. Siit saate teada, kuidas puhastada seadme ust.

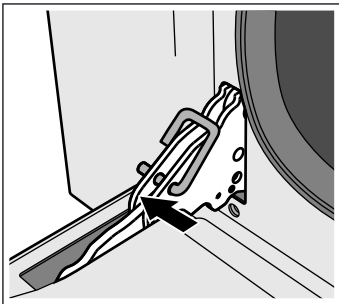
Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

Ukseklaaside eemaldamine

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

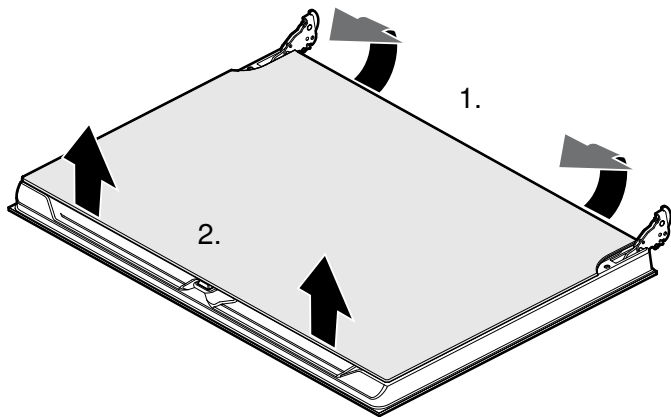
Märkus: Kaitsevardad peavad liigendite avadesse täielikult sisse minema.



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

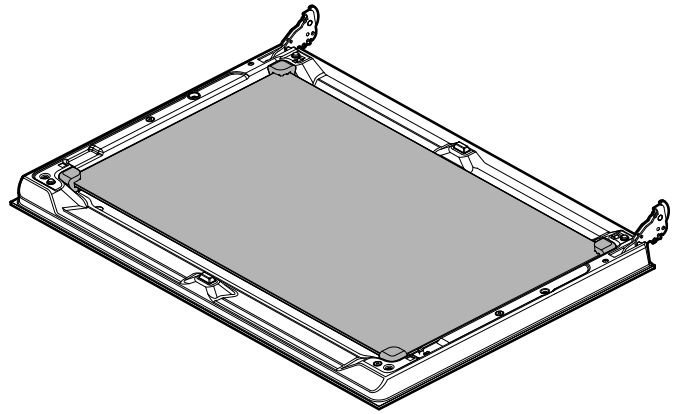
Tähelepanu!

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

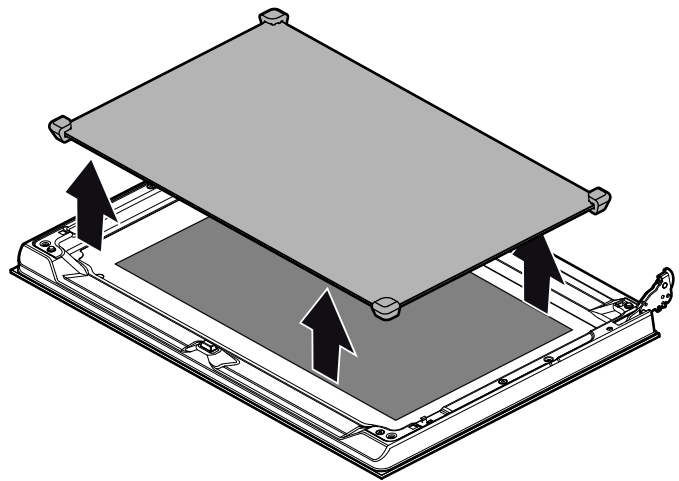


5. Võtke sisemine klaas välja.

6. Võtke välja keskmine klaas.



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



Puhastage klaase klaaspesuvahendi ja pehme lapiga.

⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Ukseklaaside paigaldamine

1. Asetage uuesti kohale keskmine klaas.

Märkused

- Keskmine klaas on korrektselt kohale pandud, kui Low-E-sümbol on loetav.
- Veenduge, et klaas on õiges asendis. Kõik kummidetailid peavad ühtlaselt toetuma välimisele klaasile.

2. Asetage uuesti kohale sisemine klaas.

Märkus: Kõik neli kinnitusvarrast peavad fikseeruma selleks ettenähtud kinnitustesse.

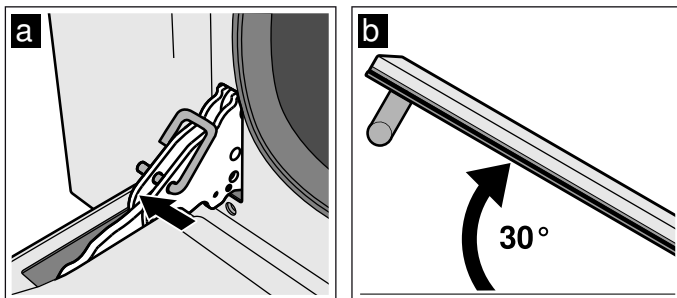
3. Eemaldage kinnitusvardad ja sulgege ahju uks.

Seadme ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

Seadme ukse eemaldamine

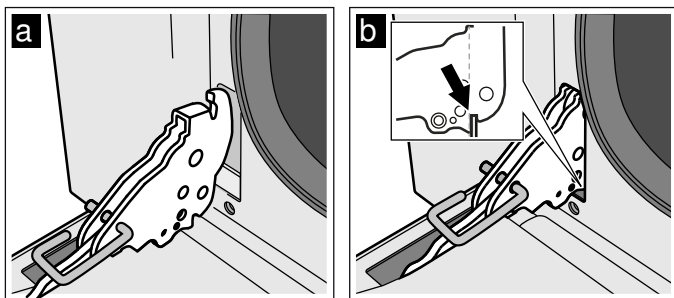
1. Avage ahju uks täielikult.
2. Lukustage mõlemad liigendid vasakul ja paremal kaitsevardaga **(a)**.
Märkus: Kaitsevardad peavad liigendite avadesse täielikult sisse minema.
3. Võtke ahju ukse külgedelt kahe käega kinni ja sulgege uks umbes 30° **(b)**.



4. Kergitage ahju ust pisut ja tõmmake välja.
Märkus: Ärge sulgege ahju ust täielikult. Vastasel korral võivad liigendid deformeeruda ja tekkida võivad emailikahjustused.

Seadme ukse tagasipanek

1. Võtke ahju ukse külgedelt kahe käega kinni.
2. Lükake liigendid ahju avadesse **(a)**.
Märkus: Liigendite all olev sälk peab fikseeruma ahju raami **(b)**.



3. Suruge uks alla.
4. Eemaldage kaitsevardad.

⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

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

⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

Kui ukse liigendid ei ole korrektselt kohale fikseerunud, ei lähe uks korralikult kinni, eralduda võib kuumust ja seame osad võivad minna väga kuumaks. Selle vältimiseks võtke uks uuesti maha. Paigaldage uks vastavalt joonisele nii, et liigendite põhjas olev sälk fikseerub ahjuukse raami sisse.

? Mida teha tõrgete korral?

Tõrge on tihti tingitud vaid mõnest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist üritage tõrget järgmise tabeli abil ise kõrvaldada.

⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd võivad ohustada seadme kasutajat. Seadet tohib remontida vaid asjaomase väljaõppega tehnik. Tõrgete korral võtke ühendust hooldekeskusega.

Tõrgete tabel

Tõrge	Võimalik põhjus	Juhis kõrvaldamiseks
Seade ei tööta.	Kaitse on defektne Voolukatkestus	Kontrollige elektrikilbist, kas kaitse on töökorras. Kontrollige, kas köögilamp põleb.
Näidikul vilgub kolm nulli.	Voolukatkestus	Seadke kellaaeg uuesti õigeks.
Ahjuvalgustus ei tööta.	Ahjulang on defektne.	Vahetage ahjulambi pirn välja. (vt jaotist "Ahjulambi pirni vahetamine")
Gaasipõleti ei sütti.	Voolukatkestus või niisked süüteküünlad Põleti kate ei ole õigesti peale pandud	Süüdake gaasipõleti gaasisüütaja või tikuga. Kontrollige, kas põleti kate on õigesti peale pandud.
Ahi ei lähe kuumaks.	Kaitse on defektne. Funktsiooninupp ei ole välja reguleeritud.	Kontrollige kaitset ja vahetage see vajaduse korral välja. Reguleerige funktsiooninupp välja.
Kõik ahjus valmistatavad road lähevad kiiresti kõrbema.	Termostaat on defektne	Võtke ühendust hooldekeskusega.
Ahju kuumutamisel läheb ukseklaas niiskeks.	Normaalne nähtus, mis tuleneb temperatuurierinevusest	Ei ole võimalik; ei mõjuta töötamist.

Ahjulambi pirni vahetamine

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

⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

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

7. Asendage pirn sama tüüpi pirniga.

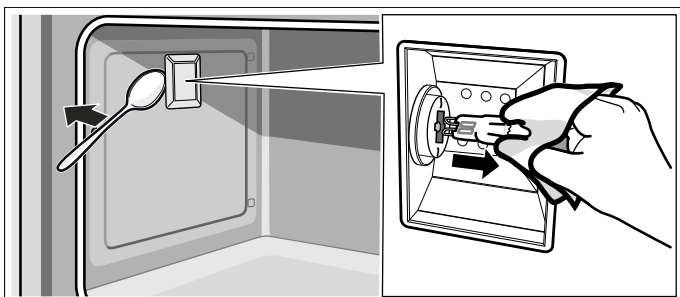
Pinge: 230 V;

Võimsus: 40W;

Pirnipesa: G9;

Temperatuurikindlus: 300 °C

8. Asetage ahjulambi klaasist kate tagasi kohale.
9. Paigaldage kanderaamistikud.
10. Võtke köögirätik uuesti välja.
11. Lülitage elektrikilbis kaitsmed uuesti sisse.
12. Kontrollige, kas ahjulamp põleb.




Klienditeenindus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile oma seadme tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Numbreid sisaldav andmeplaat asub säilitussahkli paneeli siseküljel.

Pange siia kirja oma seadme andmed ja hooldekeskuse telefoninumber, nii on need vajaduse korral kohe käepärast.

E-nr	FD-nr
Hooldekeskus 	

Pidage meeles, et nõuetevastasest kasutusest tingitud tõrke korral on hooldekeskuse tehniku väljakutse ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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































Meie köögistuudios katsetatud

Siit leiate valiku roogadest ja nende jaoks sobivatest seadistustest. Näitame Teile, milline kuumutusviis ja temperatuur on konkreetse roa valmistamiseks sobivaimad. Leiate andmed sobivate tarvikute ja kühsetustasandite kohta. Anname soovitusi kühsetusnõude ja kühsetamise kohta.

Märkus: Toidu valmistamisel võib ahju tekkida rohkelt veeauru.

Seade on väga energiatõhus ja sellest eraldub töötamise ajal väga vähe kuumust. Seadme sise- ja välistemperatuuri vahel on väga suured erinevused, mistõttu võib uksele, juhtpaneelile ja külgnevale köögimööblile tekkida kondensaadniiskust. See on füüsiliselt tingitud normaalne nähtus. Eelkuumutamise või ukse ettevaatliku avamisega võib kondensaati vähendada.

Roogade tabel

Roog	Kaal (kg)	Kuumutusviis	Tasand	Temperatuur °C	Kestus minutites
Lasanje	3-4		1	220-230	45-50
Nuudlite ülekühsetamine	3-4		1	220-230	45-50
Vasikapraad	2		2	180-190	90-100
Sealiha	2		2	180-190	70-80
Vorstikesed	1,5		4	max	15
Veisepraad	1		2	200	40-45
Küülikupraad	1,5		2	180-190	70-80
Kalkunifilee	2		2	180-190	110-120
Sea kaelakarbonaad	2-3		2	180-190	170-180
Praekana	1,2		2	180-190	65-70
Seakarbonaad	1,5		4	max	1. külg 15 2. külg 5
Searibid	1,5		4	max	1. külg 10 2. külg 10
Peekon	0,7		5	max	1. külg 7 2. külg 8
Seafilee	1,5		4	max	1. külg 10 2. külg 5
Veisefilee	1		5	max	1. külg 10 2. külg 7
Forell	1,2		2	150-160	35-40
Merikurat	1,5		2	160	60-65
Kammeljas	1,5		2	160	45-50
Pitsa	1		2	max	8-9
Leib	1		2	190-200	25-30
Focaccia	1		2	180-190	20-25
Keeks	1		2	160	55-60
Puuviljakook	1		2	160	35-40
Ricotta-kook	1		2	160-170	25-60
Muretainakook	1		2	160	20-25
Paradiisikook	1,2		2	160	55-60
Tuuletaskud	1,2		2	180	80-90
Biskviitkook	1		2	150-160	55-60
Riisipuder	1		2	160	55-60
Croissant	0,6		2	160	30-35

Kontrollroad

Need tabelid töötati välja kontrolliasutuste poolt, et kergendada seadme kontrollimist.

Kooskõlas standardiga EN 60350-1:2013 või IEC 60350-1:2011.

Küpsetamine

Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.

Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

- Universaalpann: tasand 3
Küpsetusplaat: tasand 1
- Vormid restil
esimene rest: tasand 3
teine rest: tasand 1

Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:

- Küpsetusplaat: tasand 5
- Universaalpann: tasand 3
- Küpsetusplaat: tasand 1

Kattega õunakook

Kattega õunakook ühel tasandil: asetage tumedad lahtikäivad vormid nihutatult üksteise kõrvale.

Kattega õunakook kahel tasandil: asetage tumedad lahtikäivad vormid diagonaalselt üksteise kohale.

Koogid valgest plekist lahtikäivates vormides:

Küpsetage ülalt-/altkuumutusega ühel tasandil.

Kasutage resti asemel universaalpanni ja asetage sellele lahtikäiv koogivorm.




Suhkrubiskviit

Suhkrubiskviit kahel tasandil: Asetage lahtikäivad vormid diagonaalselt üksteise kohale restidele.

Märkused

- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.
- Järgige tabelites ahju eelkuumenemise kohta esitatud juhiseid. Väärtused kehtivad ilma kiirkuumutusega.
- Küpsetamiseks valige esmalt toodud temperatuuridest madalaim temperatuur.

Kasutatud kuumutusviisid:


-  Kuum õhk
-  Ülalt-/altkuumutus
-  Ülalt-/altkuumutus & ventilaator


Roog	Lisatarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites	eelkuumutamine
Küpsetamine						
Väikesed küpsised, 1 tasand*	Emailitud küpsetusplaat	2		160-170	20-30	Jah
Väikesed küpsised, 2 tasandit*	Emailitud küpsetusplaat tasandil 1 Küpsetus- ja praerest tasandil 3	1+3		160-170	15-25	Jah
Väikesed koogid, 1 tasand*	Küpsetusrest	3		160-170	20-25	Jah
Väikesed koogid, 2 tasandit*	Küpsetus- ja praadimisrest tasandil 1 Emailitud küpsetusplaat tasandil 4	1+4		150-160	25-30	Jah
Biskviit (1 tk)	Külgevõtmatu kihiga lahtikäiv tordivorm	2		160-170	25-35	Jah
Suhkrubiskviit (2 tk)	2 külgevõtmatu kihiga lahtikäivat tordivormi	2		150-160	25-35	Jah
Õunakook (1 tk)	Külgevõtmatu kihiga lahtikäiv tordivorm	2		170-180	70-80	Jah
Õunakook (2 tk)	2 külgevõtmatu kihiga lahtikäivat tordivormi	3		170-180	80-90	Jah
* Kasutage küpsetuspaberit						

Grillimine

Lisaks asetage sisse universaalpann. Vedelik tilgub pannile ja ahi jääb puhtamaks.

Kasutatud kuumutusviis:

-  Laiapinnaline grill

Roog	Lisatarvikud	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites	Eelkuumutamine
Grillimine						
Röstsai	Emailitud küpsetusplaat + sisemine küpsetus- ja praerest	5		max	5-6	Ei
Loomalihaburger, 10 tk, Ø 75 mm	Küpsetus- ja praerest tasandil 5 ja emailitud küpsetusplaat tasandil 4	4+5		max	1. külg 15 2. külg 5	Jah, vähemalt 12 minutit

Kasutusjuhised

Siit leiате valiku soovitusi küpsetusnõude ja küpsetamise kohta.

Märkused

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

Nõuandeid küpsetamiseks

Soovite teada saada, kas kook on küps.	Torgake umbes puidust tikk koogi kõrgeimasse kohta. Kui tiku külge ei jää enam tainast, on kook valmis.
Kook vajub kokku.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku. Või reguleerige temperatuur 10 °C madalamaks ja pikendage küpsetusaega. Kasutage märgitud komponente ja järgige esitatud juhiseid.
Kook on keskelt kõrgeks kerkinud, kuid on servadest madalam.	Määrige rasvaineaga kokku ainult lahtikäiva vormi põhi. Pärast küpsetamist lõigake kook ettevaatlikult noaga lahti.
Puuviljamahl voolab üle plaadi ääre.	Järgmisel korral kasutage universaalpanni.
Pärmitainast väikesed küpsetised kleepuvad küpsetamisel üksteise külge kinni.	Küpsetised peavad olema üksteisest ca 2 cm kaugusel. Nii on küpsetistel kerkimiseks ja pruunistumiseks piisavalt ruumi.
Kook on liiga kuiv.	Valige järgmisel korral 10°C võrra kõrgem temperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Kook on liiga hele.	Kui tasand ja nõu on õiged, pikendage küpsetusaega või tõstke temperatuuri.
Kook on pealt liiga hele, aga alt liiga pruun.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra kõrgemale.
Kook on pealt liiga tume, aga alt liiga hele.	Järgmine kord asetage kook ühe tasandi võrra madalamale. Valige madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Vormikook läheb tagant liiga pruuniks.	Ärge asetage küpsetusvormi otse ahju tagaseina äärde, vaid lisatarviku keskele
Kook on igalt poolt liiga tume.	Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Kook või küpsetis on ebaühtaselt pruunistunud	Järgmisel korral valige pisut madalam temperatuur. Ka üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib mõjutada õhuringlust. Lõigake küpsetuspaber alati nõuga ühesuuruseks. Veenduge, et küpsetusvorm ei paikne otse ahju tagaseina avade ees. Väikeste küpsetiste küpsetamisel jälgige, et küpsetised oleksid ühesuurused ja ühepaksused.
Küpsetasite mitmel tasandil. Ülemisel plaadil on küpsetis rohkem pruunistunud kui alumisel.	Mitmel tasandil küpsetamiseks kasutage alati kuumutusviisi kuum õhk. Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.
Kook näeb hea välja, kuid on seest veel nätske.	Järgmisel korral kasutage vähem vedelikku ja küpsetage madalamal temperatuuril pisut kauem. Mahlase kattega kookide puhul laske põhjal eelnevalt küpseda. Puistage põhjale mandleid või riivsaia ja seejärel tõstke peale kate.
Kook ei tule kummutamisel vormist välja.	Laske koogil pärast küpsetamist veel 5 kuni 10 minutit jahtuda. Kui kook ei tule ikka veel lahti, lõigake kook vormi küljest noaga ettevaatlikult lahti. Kummutage kook alusele ja niisutage vormi mitu korda märja, külma rätikuga. Järgmisel korral määrige vormi ja puistake üle paneerimisjahuga.

Soovitusi küpsetamiseks ja moorimiseks

Praad on liiga tume ja kohati kõrbenud ja/või praad on liiga kuiv.	Kontrollige tasandit ja temperatuuri. Valige järgmisel korral madalam temperatuur ja pikendage küpsetusaega.
Koorik on liiga õhuke.	Tõstke temperatuuri või lülitage pärast küpsetusaja lõppemist korraks sisse grill.
Praad näeb hea välja, aga kaste on kõrbenud.	Valige järgmisel korral väiksem nõu või lisage rohkem vedelikku.
Praad näeb hea välja, kuid kaste on liiga hele ja vedel.	Valige järgmisel korral suurem nõu või lisage vähem vedelikku.
Moorimisel läheb liha kõrbema.	Nõu ja kaas peavad omavahel sobima ja hästi sulguma. Vähendage temperatuuri ja lisage moorimise ajal veel vedelikku.

Akrüülamiid toiduainetes


Akrüülamiid tekib eelkõige kõrgel temperatuuril kuumutatavates teravilja- ja kartulitoodetes, nt kartulikõpsudes, friikartulites, röstsaias, saiakestes, leivas, küpsetistes (küpsised, piparkoogid).

Soovitusi akrüülamiidi tekkimise vältimiseks

Üldmärkused	<ul style="list-style-type: none"> ■ Valige võimalikult lühikesed küpsetusajad. ■ Laske roogadel minna kuld kollaseks, ärge pruunistage neid liigselt. ■ Suures tükis toiduaine sisaldab vähem akrüülamiidi.
Küpsetamine	Kuumutusviisil ülalt/altkuumutus max 200°C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 180 °C.
Küpsised	Kuumutusviisil ülalt/altkuumutus, max temperatuur 190 °C. Kuuma õhu režiimil, max temperatuur 170 °C. Muna ja munavalge vähendab akrüülamiidi teket.
Ahju-friikartulid	Jaotage plaadil ühtlaselt ja ühe kihina. Küpsetage ühel plaadil vähemalt 400 g, nii ei lähe friikartulid kiuks.

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	28
	Svarbūs saugos nurodymai	28
	Bendroji informacija	29
	Galimos gedimų priežastys	31
	Kaitlentė	31
	Orkaitė	31
	Aplinkos apsauga	32
	Energijos taupymas orkaitėje	32
	Energijos taupymas ant kaitlentės	32
	Ekologiškas utilizavimas	32
	Susipažinkite su prietaisu	33
	Valdymo skydelis	33
	Elektroninis laikrodis	34
	Maisto ruošimo plotas	34
	Orkaitė	35
	Vėsinamasis ventiliatorius	36
	Laikymo skyrius	36
	Priedai	36
	Užfiksavimo funkcija	37
	Specialieji priedai	37
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	38
	Paros laiko nustatymas	38
	Orkaitės kaitinimas	38
	Degiklio dangtelių ir taurių valymas	38
	Priedų valymas	38
	Teleskopinių bėgelių rinkinio montavimas	38
	Prietaiso valdymas	39
	Kaitlentė	39
	Orkaitė	39
	Laiko funkcijos	40
	Laikmatis	40
	Trukmė	40
	Pabaigos laikas	40
	Informacija apie laiko nuostatus	41
	Par. laik.	41
	Signalų keitimas	41
	Valymo priemonės	41
	Tinkamos valymo priemonės	41
	Kameros paviršiai	42
	Prietaiso švaros palaikymas	43
	Kameros valymas	43
	Rėmai	43
	Kabinamųjų grotelių iškabinimas	43
	Kabinamųjų grotelių įkabinimas	43

	Prietaiso durelės	44
	Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas	44
	Prietaiso durelių iškabinimas ir įkabinimas	45
	Gedimas – ką daryti?	46
	Orkaitės lemputės keitimas	46
	Klientų aptarnavimo tarnyba	47
	Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje	48
	Patiekalų lentelė	48
	Bandomieji patiekalai	49
	Naudojimo patarimai	50

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **www.siemens-home.bsh-group.com** ir interneto parduotuvėje: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Naudojimas pagal paskirtį

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.

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

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

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

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

Šis prietaisas nėra pritaikytas eksploatuoti su išoriniu jungiklius su laikrodžio mechanizmu arba nuotoliniu valdikliu.

Nenaudokite jokių netinkamų apsauginių įrenginių ar vaikų apsaugos grotelių. Dėl jų gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

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 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

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

Priedą į kamerą visada įstumkite tinkama puse. → "Priedai" 36 psl.

Jei prietaiso ilgiau nenaudosite, prie dujų tiekimo vamzdžio prijunkite apsauginį vožtuvą.

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – VEIKSMAI PASKLIDUS DUJŲ KVAPUI!

Prasiskverbusios dujos gali sukelti sprogimą.

Jei pajusite dujų kvapą arba pastebėsite dujų įrengimo triktį:

- Nedelsdami užsukite tiekiamas dujas arba dujų baliono rankenėlę.
- Nedelsdami užgesinkite ugnį ir cigaretes.
- Nejunkite šviesos ir prietaiso jungiklių, netraukite kištukų iš kištukinių lizdų. Namuose nesinaudokite laidiniu ar mobiliuoju telefonu.
- Atidarykite langus ir gerai išvėdinkite patalpą.
- Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai arba dujų tiekimo įmonei.

Įspėjimas – Pavojus uždusti!

Naudojant dujinį prietaisą, pastatymo patalpoje susikaupia šilumos, drėgmės ir degimo produktų. Pasirūpinkite, kad pastatymo patalpa gerai vėdintųsi. Negalima uždengti natūralių ventiliacijos angų arba būtina pasirūpinti mechanine ventiliacijos sistema (pvz., garų rinktuvu). Intensyviai ir ilgai naudojant prietaisą, gali prireikti papildomos ventiliacijos, pvz., atidaryti langą, arba dar veiksmingesnės ventiliacijos, pvz., perjungti aukštesnę naudojamą mechaninę ventiliacijos sistemos galios pakopą.

Bendroji informacija

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- 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.
- Kameroje laikomi degūs daiktai gali užsiliepsnoti. Kameroje niekada nelaikykite degių daiktų. Neatidarykite prietaiso durelių, jei jame susikaupia dūmų. Išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Užsukite tiekiamas dujas.
- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas labai įkaista, degios medžiagos gali užsidegti. Po prietaisu arba šalia jo nelaikykite ir nenaudokite degių daiktų (pvz., aerosolio balionėlių, valomųjų priemonių). Ant prietaiso arba į jį niekada nedėkite degių daiktų.
- Eksploatuojamos dujinės kaitvietės be uždėto maisto ruošimo indo smarkiai įkaista. Gali būti pažeistas arba užsidegti prietaisas ir virš jo pritvirtintas garų rinktuvas. Gali užsidegti garų rinktuvo filtre likę riebalų likučiai. Dujines kaitvietes naudokite tik uždėję maisto ruošimo indą.
- Prietaiso galinė pusė smarkiai įkaista. Dėl to gali būti pažeistos jungiamosios linijos. Srovės ir dujų tiekimo linijos negali liestis prie prietaiso galinės pusės.

Įspėjimas – 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.
- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisiartinti vaikams.
- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Saugokite nuo vaikų.
- Ant veikiančios dujinės kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas labai įkaista. Niekada nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.

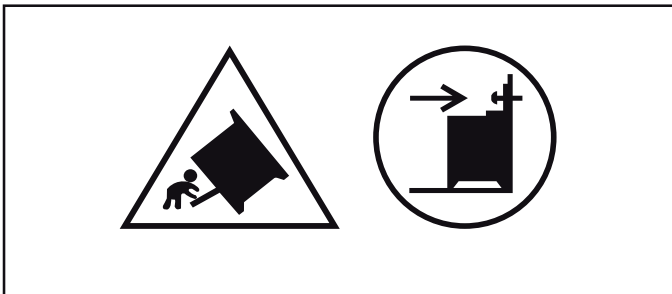
Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- 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.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

- Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.
- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Remontuoti ir pakeisti pažeistas srovės ir dujų tiekimo linijas gali tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje, užsukite tiekiamas dujas. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Atidarant ir uždarant prietaiso dureles juda lankstai, kurie gali prispausti. Nelieskite lankstų srities.
- Prietaiso triktys arba pažeidimai gali sukelti pavojų. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Užsukite tiekiamas dujas. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Dėl netinkamo puodo dydžio, pažeistų arba netinkamai uždėtų puodų galima sunkiai susižaloti. Atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl maisto ruošimo indų.
- Jei prietaisas ant cokolio nepritvirtinamas, jis gali nuslysti. Prietaisą būtina stipriai pritvirtinti prie cokolio.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus, kad pakryps!



Įspėjimas. Kad prietaisas nepakryptų, reikia įmontuoti apsaugą nuo pakrypimo. Prašome perskaityti montavimo instrukcijas.

⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- 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.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontaktuose yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!

Valdymo skydelyje arba valdymo elementuose yra įmontuoti nuolatiniai magnetai. Jie gali turėti įtakos elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių ar insulino pumpų, veikimui. Todėl asmenys, nešiojantys elektroninius implantus, turi nuo valdymo skydelio stovėti mažiausiai 10 cm.

⚠️ Įspėjimas – Gali perkaisti!

Uždengus prietaiso dugno ventiliacijos angas prietaisas gali perkaisti. Prietaisą visada statykite ant kojelių.

Galimos gedimų priežastys

Kaitlentė

Dėmesio!

- Kaitvietes naudokite tik pastatę indus. Nekaitinkite tuščių puodų ir keptuvių. Taip pažeidžiamas puodo dugnas.
- Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą. Jei patiekalams naudojate daug skysčio, ruoškite aukštuose puoduose. Tuomet ruošiamas maistas neišbėgs.
- Nenaudokite keptuvo, jei jis turi būti kaitinamas dviem degikliais. Ims kauptis karštis. Galite pažeisti prietaisą.
- Maistą ruošiant ant dujinių kaitviečių išskiriama papildoma šiluma ir drėgmė. Ilgainiui gali būti pažeisti šalia esantys baldai. Ruošdami ilgai įjunkite garų rinktuvą arba vėdinkite patalpą.
- Naudodami specialius indus laikykitės gamintojo pateiktų nurodymų. Ant karštų kaitviečių uždėta aliuminio plėvelė ir plastikiniai indai išsilydo.
- Puodą arba keptuvę statykite ant degiklio per vidurį. Taip optimaliai perduodama degiklio liepsnos šiluma puodo arba keptuvės apatinei pusei. Taip nebus pažeista rankena arba kotas ir bus taupoma energija.
- Atkreipkite dėmesį, kad dujų degikliai būtų švarūs ir sausi. Degiklio taurė ir dangtelis turi būti tiksliai savo vietoje.
- Atkreipkite dėmesį, kad kaitvietė niekada nebūtų įjungta neatidarius dengiamosios plokštės, pvz., kad to nepadarytų žaidžiantys vaikai.

Orkaitė

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant kameros dugno: nedėkite priedų ant kameros dugno. Kameros pagrindo jokia būdu neuždenkite jokia plėvele ar kepimo popieriumi. Ant kameros dugno nestatykite indų. Ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- 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 orkaitės sandarikliai: jei orkaitės sandarikliai labai nešvarūs, orkaitės durelės eksploatuojant gali tinkamai neužsidaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Orkaitės sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sėdėjimas ant orkaitės durelių: nestatykite daiktų ir nesėskite ant atidarytų orkaitės durelių. Nesikabinkite už orkaitės durelių.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.
- Sunkus priedas: sunkaus priedo negalima ištraukti jo šiek tiek neištuštinus. Ištraukiant sunkus priedas pakrypsta. Spaudžiami kameros grioveliai, todėl gali būti pažeistas emalis. Sumažinkite ištraukiamo priedo svorį jį šiek tiek kilstelėdami viena ranka. Dėmesio! Jei priedas karštas, visada naudokite puodkėlę.

Aplinkos apsauga

Jūsų naujasis prietaisas yra labai ekonomiškas. Čia pateikiama patarimų, kaip naudojant prietaisą galima sutaupyti dar daugiau energijos ir kaip tinkamai utilizuoti naudotą prietaisą.

Energijos taupymas orkaitėje

- Orkaitę iš anksto įkaitinkite tik tuomet, kai tai yra nurodyta recepte arba naudojimo instrukcijos lentelėse.
- Naudokite tamsias, juodai lakuotas arba emaliuotas kepimo formas. Jos ypač gerai įkaista.
- Troškindami ir kepdami kuo rečiau atidarinkite orkaitės dureles.
- Kelis pyragus geriausia kepti vieną po kito. Orkaitė dar būna šilta. Taip sutrumpėja antro pyrago kepimo trukmė. Jūs taip pat galite įstumti 2 stačiakampes formas vieną šalia kitos.
- Kai paruošimo trukmė ilga, orkaitę galite išjungti likus 10 minučių iki paruošimo trukmės pabaigos ir išnaudoti liekamąją šilumą patiekalui baigti ruošti.

Energijos taupymas ant kaitlentės

- Visada parinkite tinkamo dydžio puodą savo patiekalui. Dideliam, mažai pripildytam puodui reikia daugiau energijos.
- Puodą visada uždenkite tinkamu dangčiu.
- Laiku perjunkite žemesnę kaitinimo pakopą.
- Dujų liepsna visada turi liesti puodo dugną.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

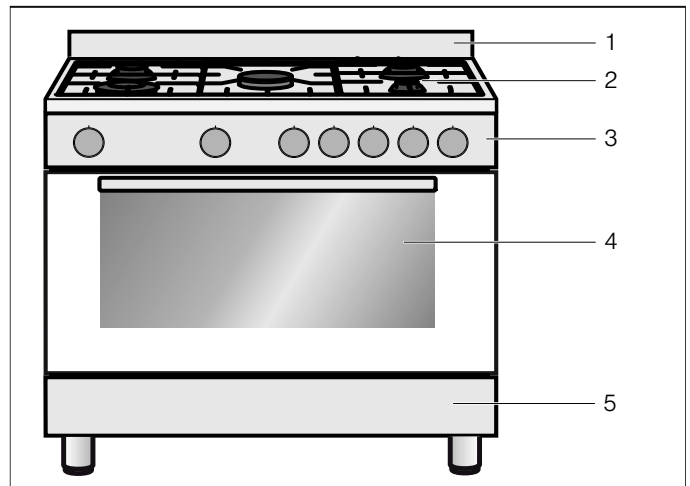


Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

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

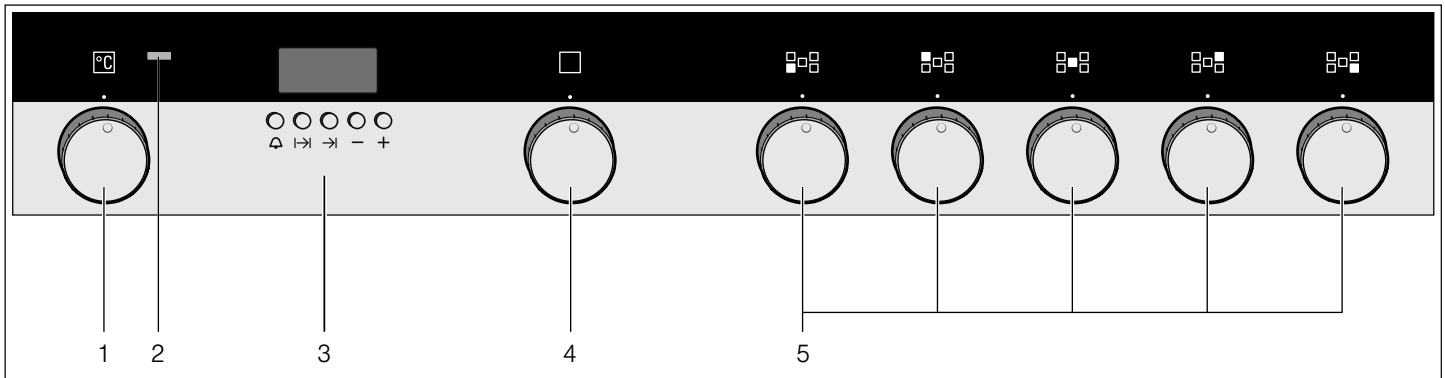
Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali neatitikti atskiros detalės.



Paaiškinimas

- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Apsauga nuo tyškalų |
| 2 | Maisto ruošimo plotas |
| 3 | Valdymo skydelis |
| 4 | Orkaitė |
| 5 | Laikymo skyrius |

Valdymo skydelis



Paaiškinimas

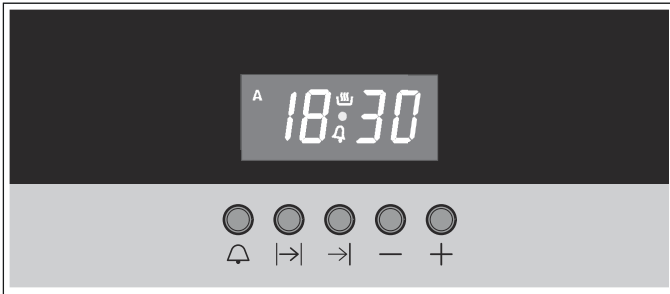
- | | |
|---|---|
| 1 | Orkaitės temperatūros valdymo rankenėlė |
| 2 | Orkaitės indikatoriaus lemputė |
| 3 | Mygtukai ir indikatorius |
| 4 | Orkaitės funkcijų valdymo rankenėlė |
| 5 | Kaitviečių valdymo rankenėlės |

Elektroninis laikrodis

Elektroniniu laikrodžiu galite nustatyti trukmę.

Pasibaigus trukmei, pasigirsta signalas.

Elektroninio laikrodžio indikatorius



Elektroninio laikrodžio funkcijų mygtukai

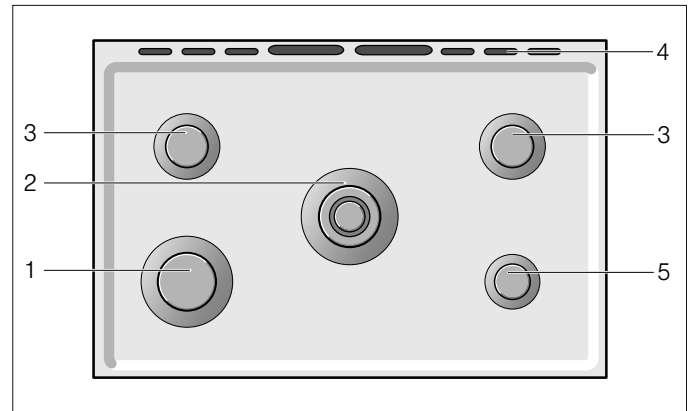
Simbolis	Reikšmė	Paskirtis
	Laikmatis	Laikmačio nustatymo meniu atvėrimas. Simbolis rodo, kad laikmatis nustatytas.
-	Minus	Trukmės arba laiko trumpinimas
+	Plius	Trukmės arba laiko ilginimas
	Trukmė	Trukmės nustatymo meniu atvėrimas.
	Pabaigos laikas	Pabaigos laiko nustatymo meniu atvėrimas.
	Parengta eksploatuoti	Simbolis rodo, kad prietaisas yra parengtas eksploatuoti.
18:30	Paros laikas arba informacija apie laiką	Rodomas paros laikas, laikmatis, trukmė ir pabaigos laikas.
A	Automatinė programa	Simbolis rodomas, kai išsaugota automatinė programa.

Maisto ruošimo plotas

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Iš maisto ruošimo plote esančios ventiliacijos angos srūva karštas oras. Niekada nelieskite ventiliacijos angos.

Naudodami prietaisus su dengiamosiomis plokštėmis atkreipkite dėmesį, kad orkaitės degiklius galima įjungti tik atidarius dengiamąją plokštę.



Paiškinimas

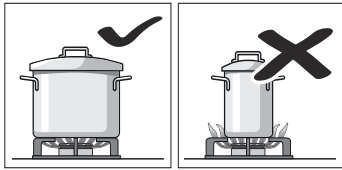
- 1 Galingas degiklis (2,9 kW)
- 2 Degiklis kuniškai keptuvei (4 kW)
- 3 Įprastas degiklis (1,8 kW)
- 4 Ventiliacijos anga
- 5 Ekonomiškasis degiklis (1,0 kW)

Dujų degiklių rūšys

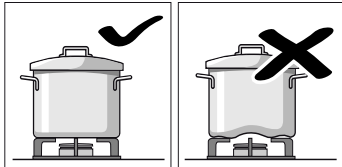
Dujų degiklis	Puodo / keptuvės skersmuo
Ekonomiškas degiklis	12–14 cm
Įprastas degiklis	16–22 cm
Galingas degiklis	18–26 cm
Degiklis kuniškai keptuvei	18–26 cm

Įspėjimai dėl naudojimo

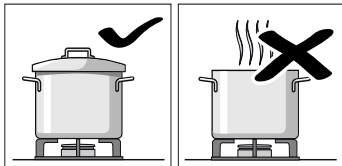
Toliau pateikti patarimai padės jums sutaupyti energijos ir išvengti indų sugadinimo:



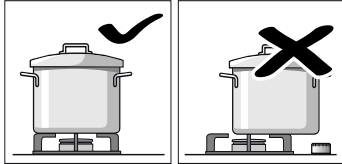
Naudokite kiekvienam degikliui tinkamo dydžio indus. Nenaudokite mažų indų ant didelių degiklių. Liepsna negali siekti indo šonų.



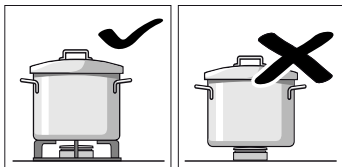
Nenaudokite deformuotų indų, kurie nestabiliai stovi ant kaitlentės. Indai gali nuvirsti. Naudokite tik lygus ir sunkaus pagrindo indus.



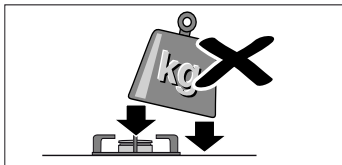
Nevirkite be dangtelio arba kai jis yra patrauktas. Taip pradandama dalis energijos.



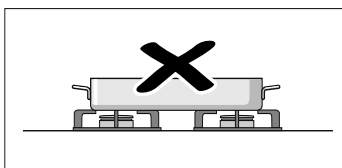
Indą dėkite tiesiai virš degiklio, o ne ant vieno jo krašto. Priešingu atveju jis gali nuvirsti. Nestatykite didelių indų ant degiklių, esančių šalia reguliavimo rankenėlių. Dėl per aukštos temperatūros jie gali būti sugadinti.



Statykite indus ant atraminių grotelių, niekada nestatykite ant degiklio. Prieš naudodamiesi virykle, atkreipkite dėmesį, kad būtų tinkamai uždėtos atraminės grotelės indams ir degiklių dangteliai.



Atsargiai elkitės su ant kaitlentės pastatytais indais. Nedaužykite kaitlentės ir nestatykite ant jos per didelio svorio.



Niekuomet nenaudokite dviejų degiklių ar kaitinimo šaltinių vienam indui kaitinti. Stenkitės ilgai nekaitinti ant stipriausios liepsnos keptuvių ar keramikos puodų ir pan.

Kaitviečių valdymo rankenėlės

Šiomis valdymo rankenėlėmis nustatysite kaitviečių dujų degiklių kaitinimo galią.

Virš valdymo rankenėlių esantys simboliai rodo, kuriam dujų degikliui priskirta valdymo rankenėlė.

Padėtis	Reikšmė
●	Išjungta
🔥	Didelė liepsna, didžiausia galia
🔥	Maža liepsna, mažiausia galia

Orkaitė

Orkaitę valdykite dviem valdymo rankenėlėmis. Funkcijų ir temperatūros parinkties rankenėlėmis.

Orkaitės valdymo rankenėlė

Funkcijų parinkties rankenėlė

Funkcijų parinkties rankenėle nustatykite kaitinimo būdą.

Kaitinimo būdas	Paskirtis
🔥 Karšto oro srautas	Kepiniams kepti ir troškinti viename arba keliuose lygiuose. Ventilatorius kameroje tolygiai paskirsto galinėje sienelėje esančio apvalaus kaitinimo elemento sklaidžiamą karštį.
🔥 Eko*	Parinkti patiekalai ruošiami taupant energiją. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
🔥 Viršutinis / apatinis kaitinimas ir ventilatorius	Pyragams su daug sultingų priedų. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
🔥 Viršutinis / apatinis kaitinimas	Kepiniams ir mėšai viename lygyje įprastai kepti. Labiausiai tinka pyragams su sultingais priedais. Karštis tolygiai sklinda iš viršaus ir apačios.
🔥 Apatinis kaitinimas ir ventilatorius	Naudojamas siekiant iki galo iškepti, pvz., drėgną vaisių pyragą, konservuoti, vandens vonelėje ruošiamiems patiekalams. Kaitinama iš apačios. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
🔥 Oro cirkuliacijos griliui	Paukštienai, visai žuviai ir didesniems mėsos gabalėliams kepti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu. Ventilatorius karštą orą pučia aplink patiekalą.
🔥 Didelis grilis	Plokštiems griliu kepamiems gabalėliams, pavyzdžiui, didkepsniams, dešrelėms ar skrebučiams, kepti ir apkepti. Įkaista visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
🔥 Atitirpinimas	Atšaldytiems patiekalams atitirpinti juos tausojant.

* Kaitinimo būdas, pagal kurį, remiantis standartu EN60350-1, buvo nustatyta energijos efektyvumo klasė.

Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Temperatūros parinkties rankenėlė nustatykite temperatūrą.

Padėtis	Reikšmė
o	Išjungta
50 - 260	Temperatūros diapazonas, °C

Tarp padėties 260 ir o yra riba. Nesukite toliau už jos.

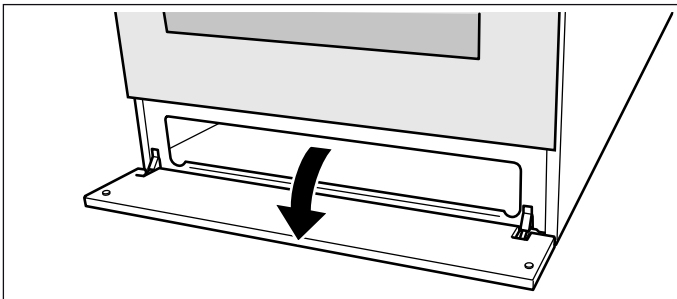
Vėsinamasis ventiliatorius

Šiltas oras išleidžiamas per ventiliacijos angą. Prireikus vėsinamasis ventiliatorius įsijungia ir išsijungia. Dėmesio! Neuždenkite vėdinimo angų. Kitaip orkaitė perkais.

Kad išjungus orkaitę ji greičiau atauštų, vėsinamasis ventiliatorius dar veikia tam tikrą laiką.

Laikymo skyrius

Laikymo skyrių atidarysite žemyn atlenkę dengiamąjį skydelį.



Šiame skyriuje galite laikyti ant maisto ruošimo ploto arba orkaitėje naudojamus priedus.

⚠️ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

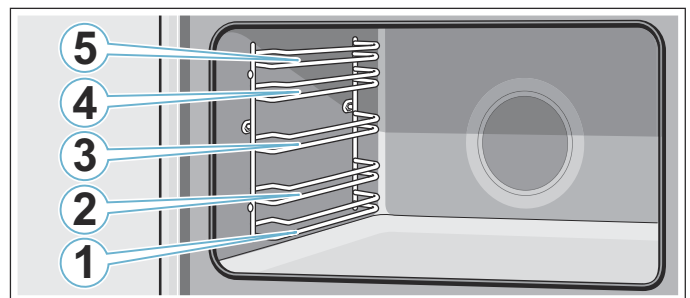
Laikymo skyriuje niekada nelaikykite degių daiktų.

Priedai

Prie Jūsų prietaiso pridėti skirtingi priedai. Čia pateikiama pristatytų priedų ir jų tinkamo naudojimo apžvalga.

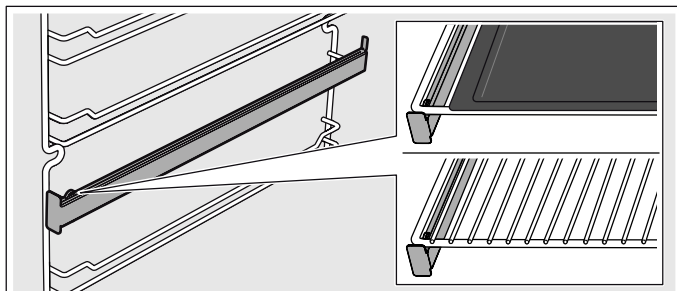
Priedai	Aprašymas
	Kepimo grotelės Indams, pyragų formoms, kepsniams, griliu kepamiems gabalėliams, šaldytiems pusgaminiams.
	Emaliuotas kepimo padėklas Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti.
	Universali kepimo skarda Sultingiems pyragams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Universalusis padėklas gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate grilio režimu tiesiog ant grotelių.
	Laikiklis espresso kavai Espresso kavos virimo kavinuko laikiklis; dedamas ant ekonomiško degiklio.
	Apsauginiai kaiščiai Lankstams užfiksuoti.
	Teleskopinių bėgelių rinkinys Naudodami ištraukiamuosius bėgelius galite iki galo ištraukti priedą.

Kepimo padėklą ir kepimo grotelės galima įstumti į 5 skirtingus kameros lygius. Visada įstumkite iki galo, kad priedas neliestų durelių stiklo. Atkreipkite dėmesį, kad priedus į kamerą visada įstumtumėte tinkamai.



Teleskopinių bėgelių rinkinys

Naudodami ištraukiamuosius bėgelius galite iki galo ištraukti priedą. Įstatydami kepimo padėklą ir kepimo grotelių laikiklius atkreipkite dėmesį, kad išlinkis užsifiksuotų ištraukiamosiose grotelėse.



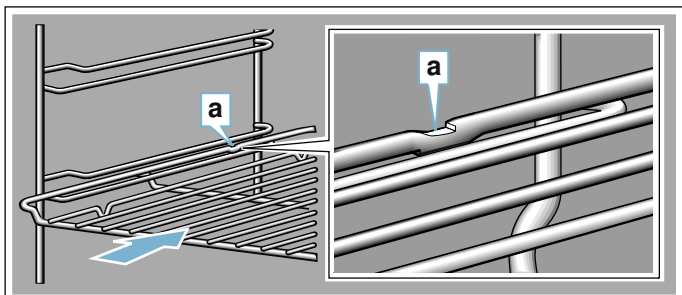
⚠️ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

Ant orkaitės dugno jokia būdu negalima dėti padėklų, kepimo padėklų, keptuvių ar kito maisto ruošimo indo. Prietaiso dugnas gali perkaisti, todėl prietaisas bus smarkiai apgadintas.

Užfiksavimo funkcija

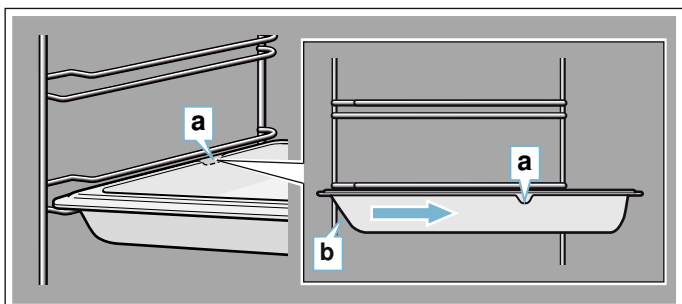
Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, ir jis užsifiksuos. Užfiksavimo funkcija neleidžia priedams pakrypti juos ištraukiant. Kad apsauga nuo pakrypimo veiktų, priedas turi būti tinkamai įstumtas į kamerą.

Įstumdami grotelės, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Atviroji pusė turi būti nukreipta į prietaiso dureles, o išlenkimas turi būti apačioje ↘.



Įstumdami padėklus, atkreipkite dėmesį, kad fiksuojamasis išlinkis **a** būtų gale ir nukreiptas žemyn. Priedo nusklembtosios dalies **b** priekis turi būti nukreiptas į prietaiso dureles.

Pavyzdys paveikslėlyje: universalusis padėklas



Specialieji priedai

Priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.

Priedai	Aprašymas
Emaliuotas kepimo padėklas	Padėkle kepamiems pyragams ir mažiems kepiniams kepti. Klientų aptarnavimo tarnybos numeris: 11012235
Universali kepimo skarda	Sultingiems pyragams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsniams. Universalusis padėklas gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepte grilio režimu tiesiog ant grotelių. Klientų aptarnavimo tarnybos numeris: 11012236
Kepimo grotelės	Indams, pyragų formoms, kepsniams, griliu kepamiems gabalėliams, šaldytiems pusgaminiais. Klientų aptarnavimo tarnybos numeris: 11012237
Kiniškai keptuvei skirtas žiedas	Ant kiniškai keptuvei skirto degiklio dedamas kiniškų keptuvių laikiklis. Ant kiniškai keptuvei skirto laikiklio galima dėti daugiausia 26 cm skersmens maisto ruošimo indus (kiniškas keptuves, kepimo padėklus, indus išgaubtu dugnu ir t. t.). Klientų aptarnavimo tarnybos numeris: 00745721
Teleskopinių bėgelių rinkinys	Teleskopinių bėgelių rinkinys vienam lygmeniui. Klientų aptarnavimo tarnybos numeris: 12006236

Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Prieš pradėdami naudoti naują prietaisą turite parinkti kai kuriuos nuostatus. Be to, išvalykite kamerą ir priedus.

Paros laiko nustatymas

Prijungus prietaisą prie elektros tinklo arba nutrūkus maitinimui indikatoriuje mirksi trys nuliai.

1. Paspauskite mygtuką \rightarrow ir mygtuką \rightarrow .
2. Mygtukais „+“ ir „-“ nustatykite esamą paros laiką.

Orkaitės kaitinimas

Orkaitės valymas

1. Išimkite priedus ir kabinamąsias groteles iš kameros.
2. Išimkite iš kameros visus pakuotės likučius, pvz., stiroporo rutuliukus.
3. Kai kurios dalys yra uždengtos apsaugine plėvele. Nuimkite apsauginę plėvelę.
4. Nuvalykite prietaiso išorę minkšta, drėgna servetėle.
5. Išvalykite kamerą karštu šarmo tirpalu.

Orkaitės įkaitinimas

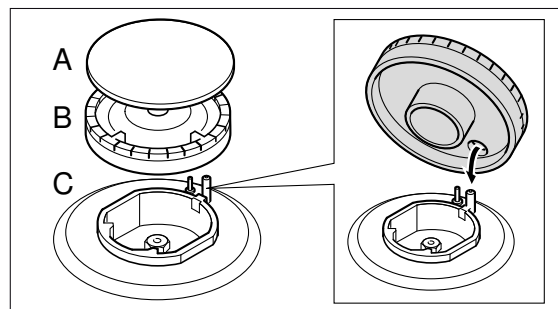
Norėdami pašalinti pirmą kartą įjungus pasklindantį kvapą, iš pradžių įkaitinkite tuščią uždarytą orkaitę.

1. Temperatūros parinktį rankenėlę pasukite iki aukščiausios temperatūros.
2. Po 45 minučių išjunkite orkaitę.

Papildomas orkaitės valymas

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

Degiklio dangtelių ir taurių valymas



1. Degiklio dangtelius (A) ir taures (B) plaukite vandeniu ir plovikliu.
2. Kruopščiai nusausinkite dalis.
3. Uždėkite degiklio taurę (B) ant kaitvietės (C).
4. Degiklio dangtelį (A) tiksliai uždėkite ant degiklio taurės (B).

Priedų valymas

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

Teleskopinių bėgelių rinkinio montavimas

Teleskopinių bėgelių montavimo nurodymus rasite tiekiamame komplekte esančiame rinkinyje.


Prietaiso valdymas



Su valdymo elementais ir jų funkcijomis jau susipažinote. Toliau Jums paaiškinsime, kaip nustatyti prietaisą. Sužinosite, kokie veiksmai atliekami įjungiant ir išjungiant bei kaip nustatyti darbo režimus.





Kaitlentė

Dujų degiklio įjungimas

Pastabos

- Prietaisus su dengiamąja plokšte galima įjungti tik atidarius dengiamąją plokštę.
 - Degiklio dangtelius visada reikia uždėti tiksliai ant degiklio taurių. Degiklio taurės tarpai negali būti užsikūšę. Visos dalys turi būti sausos.
 - Atkreipkite dėmesį, kad kondicionieriai, ventiliatoriai ir panašūs daiktai gali ties kaitvieta sukelti skersvėjų.
1. Paspauskite norimos kaitvietės valdymo rankenėlę ir pasukite į padėtį . Užsidega dujų degiklis.
 2. Kelias sekundes spauskite valdymo rankenėlę, kol liepsna pradės degti stabiliai.
 3. Nustatykite norimą galią.

Padėtis	Reikšmė
	Maža liepsna, mažiausia galia
	Didelė liepsna, didžiausia galia

Tarp padėčių  ir  liepsna dega nestabiliai. Visada parinkite padėtį tarp  ir .

Jei liepsna vėl užgesa

Išjunkite valdymo rankenėlę. Palaukite vieną minutę ir įjunkite iš naujo.

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

Užgesus liepsnai pradeda tekėti dujos. Veikiančio dujų degiklio nepalikite be priežiūros. Stebėkite, kad neatsirastų skersvėjis.

Jei dujų degiklis neužsidega

Nutrūkus el. srovės tiekimui arba sudrėkus uždegimo žvakėms dujų degiklį dekite dujiniu degikliu arba degtuku.

Dujų degiklio išjungimas

Norimos kaitvietės valdymo rankenėlę pasukite į padėtį

.

Orkaitė

Orkaitės valdymas

Orkaitės įjungimas



Pastaba. Naudojant prietaiso durelės turi būti uždarytos.

1. Funkcijų parinkties rankenėle nustatykite norimą darbo režimą.
2. Temperatūros parinkties rankenėle nustatykite norimą temperatūrą. Orkaitė įsijungia.

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

Pastaba. Indikatoriaus lemputė šviečia ir tuomet, kai funkcijų parinkties rankenėlė pasukta į nulinę padėtį ir nustatyta temperatūra. Orkaitė pradeda kaisti tik nustačius darbo režimą.

Orkaitės išjungimas




1. Funkcijų parinkties rankenėlę nustatykite ties .
2. Temperatūros parinkties rankenėlę nustatykite į padėtį . Orkaitė išsijungia.

Laiko funkcijos


Jūsų prietaise yra įvairių laiko funkcijų.

Laikmatis


Laikmatį galite naudoti kaip virtuvinį laikmatį. Laikmačio veikimas nepriklauso nuo orkaitės. Laikmačio signalas atskiras. Tikrai suprasite, kas skamba – ar laikmatis, ar trukmės pabaigos signalas.

1. Vieną kartą spustelėkite mygtuką . Indikatoriuje mirksi .
2. Mygtuku + arba – nustatykite laikmačio laiką. Po kelių sekundžių nustatytas laikas perimamas. Laikmatis įsijungia. Indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodomas paros laikas.


Laikmačio laiko baigėsi

Pasigirsta signalas. Mirksi simbolis . Bet kuriu mygtuku išjunkite laikmatį.

Laikmačio laiko keitimas

1. Paspauskite mygtuką .
2. Mygtuku + arba – pakeiskite laikmačio laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas perimamas.

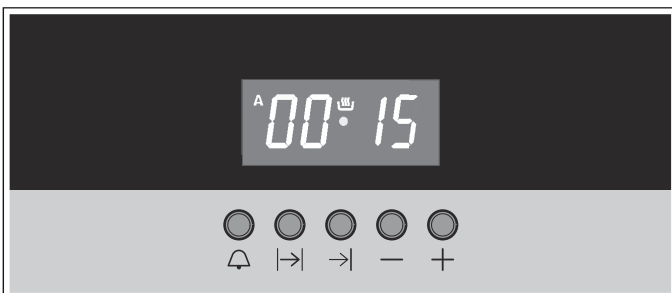
Laikmačio laiko ištrynimasis

1. Spustelėkite mygtuką .
2. Mygtuku + ir – išjunkite laikmatį.


Trukmė

Orkaitėje galite nustatyti patiekalo ruošimo trukmę. Kai nustatytas laikas baigiasi, orkaitė išsijungia automatiškai. Jums nereikės atsitraukti nuo kitų darbų, kad išjungtumėte orkaitę. Nėra pavojaus, kad bus viršytas patiekalo ruošimo laikas.

1. Funkcijų pasirinkimo priemone nustatykite kaitinimo būdą.
2. Temperatūros parinkties rankenėle nustatykite temperatūrą arba grilio pakopą.
3. Paspauskite mygtuką I→. Indikatoriuje rodoma 0:00 ir mirksi A.
4. Mygtuku + arba – nustatykite trukmę. Po kelių sekundžių trukmė išsaugoma. A šviečia nuolat.



Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Simbolis A mirksi, o simbolis  užgęsta. Orkaitė nustoja kaisti. Paspauskite mygtuką I→ ir →I, o funkcijų parinkties rankenėle ir termostata pasukite į nulinę padėtį. Orkaitė išjungta.

Trukmės keitimas

1. Paspauskite mygtuką I→.
2. Mygtuku + arba – pakeiskite trukmę. Po kelių sekundžių pakeitimas perimamas.


Trukmės funkcijos atšaukimas



1. Paspauskite mygtuką I→.
2. Mygtuku – nustatykite, kad trukmė būtų 0:00. Po kelių sekundžių pakeitimas perimamas. Mygtuku + ir – nustatymas iš karto perimamas. Trukmė ištrinta.

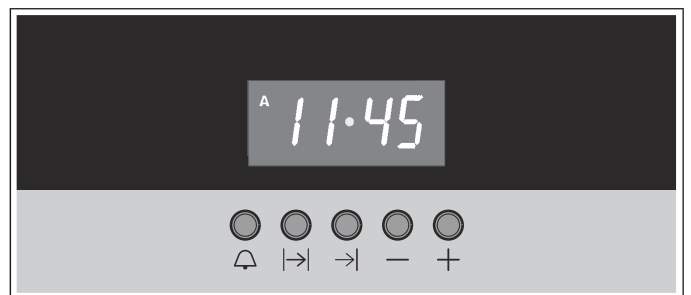
Pabaigos laikas

Galite atidėti laiką, kada Jūsų patiekalas turi būti baigtas ruošti. Orkaitė įsijungia automatiškai ir bus paruošta pageidaujama laiku. Pavyzdžiui, ryte patiekalą įdėsite į orkaitę ir nustatysite taip, kad jis būtų paruoštas per pietus.


Atkreipkite dėmesį, kad maisto produktų negalima ilgai laikyti orkaitėje, nes jie gali sugesti.

1. Nustatykite funkcijų pasirinkimo rankenėle.
2. Nustatykite temperatūros pasirinkimo jungiklį.
3. Paspauskite mygtuką I→.
4. Mygtuku + arba – nustatykite trukmę. Pasirodo simbolis A ir simbolis .
5. Paspauskite mygtuką →I. Pasirodo paros laikas, kada patiekalas bus paruoštas.
6. Mygtuku + arba – nustatykite vėlesnį pabaigos laiką.

Po kelių sekundžių orkaitė patvirtina nuostatus ir įjungia laukimo padėtį. Indikatoriuje rodomas paros laikas, kada patiekalas bus pagamintas. Simbolis A šviečia nuolat, o simbolis  užgęsta. Orkaitei įsijungus pasirodo simbolis .



Laikas baigėsi

Pasigirsta signalas. Simbolis A mirksi, o simbolis  užgęsta. Orkaitė nustoja kaisti. Paspauskite mygtuką I→ ir →I, o funkcijų parinkties rankenėle ir termostata pasukite į nulinę padėtį. Orkaitė išjungta.

Pabaigos laiko keitimas

1. Paspauskite mygtuką →I.
2. Mygtuku + arba – pakeiskite pabaigos laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas perimamas.

Pastaba. Išjungimo laiko nekeiskite, jei jau pradėta skaičiuoti trukmė. Priešingu atveju nebeatitiktų paruošimo rezultatas.

Pabaigos laiko ištrynimasis

1. Paspauskite mygtuką →I.
2. Mygtuku – išjungimo laikas nustatomas pagal esamą paros laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas perimamas. Orkaitė pradeda veikti. Paspaudus mygtuką + ir – orkaitė įjungžiama iš karto.

Informacija apie laiko nuostatus

Jei nustatytos kelios laiko funkcijos, indikatoriuje šviečia atitinkami simboliai.

Norėdami sužinoti laikmačio laiką, paspauskite mygtuką A.

Norėdami sužinoti trukmę, paspauskite mygtuką I→I.

Norėdami sužinoti pabaigos laiką, paspauskite mygtuką →I.

Keletą sekundžių reikšmė bus rodoma indikatoriuje. Jei nebuvo užklausta laiko funkcijos, rodomas paros laikas.

Norėdami ištrinti jau nustatytą trukmę ar paros laiką, kartu spauskite mygtuką I→I ir mygtuką →I.

Par. laik.

Prijungus prietaisą prie elektros tinklo arba ilgesniam laikui nutrūkus maitinimui indikatoriuje mirksi trys nuliai ir A.

1. Paspauskite mygtuką I→I ir mygtuką →I.
2. Mygtukais + ir – nustatykite esamą paros laiką. Po kelių sekundžių pakeitimas perimamas.

Paros laiko keitimas

Pastaba. Negali būti nustatyta jokia kita laiko funkcija. Kartu spaudžiant I→I ir →I ištrinamos jau užprogramuotos laiko funkcijos.

1. Paspauskite mygtuką I→I ir mygtuką →I. Indikatoriaus centre mirksi taškas.
2. Mygtuku + arba – pakeiskite paros laiką. Po kelių sekundžių pradėdamas rodyti nustatytas paros laikas.

Signalų keitimas

Galima nustatyti vieną iš 3 garso signalų pakopų. Spauskite mygtuką –, kol bus nustatytas norimas garso signalas.

Valymo priemonės

Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Mes Jums paaiškinsime, kaip tinkamai prietaisą prižiūrėti ir valyti.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Tinkamos valymo priemonės

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

Nenaudokite

kaitlentei

- neatskiesto indų ploviklio, naudojamo plaunant rankomis, ar indaplovėms skirto valiklio,
- šveičiamųjų priemonių, braižančių kempinių,
- jokių agresyvių valiklių, pavyzdžiui, orkaitėms skirtų purškiklių arba dėmių šalinimo priemonių,
- jokių aukštu slėgiu ar garų srove valančių prietaisų.

Nenaudokite

orkaitėms

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

Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

Sritis	Valymas
Prietaiso išorė	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo valiklio arba grandiklio.
Priekinė dalis iš nerūdijančiojo plieno	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų nerūdijančiajam plienui, tinkančių šiltemis paviršiams valyti. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Aliuminis ir plastikas	Stiklų valiklis: valykite minkšta servetėle.
Dujinė kaitlentė ir puodų laikiklis	Karštas šarmas. Nepilkite per daug vandens, nes jis per degiklio apatinės dalis gali patekti į prietaiso vidų. Nedelsdami pašalinkite išbėgusį maistą ir jo likučius. Galite nuimti puodų laikiklį. Neplaukite puodų laikiklio indaplovėje.
Kaitvietė su dujų degikliais	Nuimkite degiklių taures ir dangtelius, nuplaukite plovimo šarmu. Dujų išleidžiamosios angos niekada negali būti užsikūšusios. Uždegimo žvakės: mažas minkštas šepetėlis. Dujų degiklis veikia tik tuomet, kai uždegimo žvakės yra švarios. Kruopščiai nusausinkite visas dalis. Vėl uždėdami atkreipkite dėmesį, kad jos būtų tinkamoje padėtyje. Degiklių dangteliai padengti juodu emaliu. Ilgainiui jų spalva pasikeičia. Tai neturi jokios įtakos veikimui. Neplaukite degiklio dangtelio indaplovėje.
Emaliuoti paviršiai (lygūs paviršiai)	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti priežiūros priemonių, skirtų nerūdijančiajam plienui, tinkančių šiltemis paviršiams valyti. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.
Emaliuoti ir savaimė išsivalantys paviršiai	Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl kameros paviršių, pateiktas po lentele.
Durelių stiklai	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Nenaudokite stiklo grandiklių ir šveistukų iš nerūdijančiojo plieno.
Kameros apšvietimo stiklinis dangtis	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Jei orkaitė stipriai užteršta, naudokite orkaitės valiklį.

Durelių tarpiklis Nenuimkite!	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite plovimo servetėle. Netrinkite.
Rėmai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetčiu.
Priedai	Karštas plovimo šarmas Sudrėkinkite ir nuplaukite plovimo servetėle arba nuvalykite šepetčiu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką.

Pastabos

- Prietaiso priekyje spalvų gama gali šiek tiek skirtis dėl skirtingų medžiagų, pvz., stiklo, plastiko ar metalo.
- Ant durelių stiklo pastebimi šešėliai, kurie atrodo lyg stiklo defektas, yra kameros apšvietimo šviesos atspindžiai.
- Esant labai aukštai temperatūrai emalis gali sudegti. Dėl to gali atsirasti nedidelių spalvos skirtumų. Tai įprasta ir neturi nė menkiausios įtakos veikimui.
Plonų padėklų briaunų negalima iki galo padengti emaliu. Todėl jos gali likti šurkščios. Tai nekenkia apsaugai nuo korozijos.

Kameros paviršiai

Kameros galinė sienelė ir šoninės sienelės išsivalo savaime. Ši savybė atpažįstama pagal šurkštų paviršių. Kameros dugnas ir viršus dengti emaliu ir jų paviršius yra lygus.

Emaliuotų paviršių valymas

Lygius emaliuotus paviršius valykite plovimo šluoste, suvilgyta karštu plovimo šarmu arba vandeniu su actu. Nusausinkite minkšta servetėle.

Pridegusius maisto likučius sudrėkinkite minkšta servetėle ir plovimo šarmu. Jei nešvarumų yra itin daug, naudokite nerūdijančiojo plieno šveistuką arba orkaitės valiklį.

Išvalytą kamerą palikite atidarytą, kad ji išdžiūtų.

Pastaba. Dėl maisto produktų likučių gali atsirasti baltų apnašų. Jos nėra pavojingos ir neturi įtakos veikimui. Jei reikia, likučius galite pašalinti citrinų sultimis.

Savaime išsivalančių paviršių valymas

Savaime išsivalantys paviršiai padengti akytu, matiniu keraminiu sluoksniu. Kai prietaisas veikia, šis sluoksnis sugeria kepatų tykštančius riebalų pusrus ir juos suskaido.

Jei savaime išsivalantys paviršiai nebegali tinkamai nusivalyti ir atsiranda tamsių dėmių, šiuos paviršius galite nuvalyti įjungę valymo funkciją. Atkreipkite dėmesį į atitinkamuose skyriuose pateiktus duomenis.

Dėmesio!

Savaime išsivalančių paviršių nevalykite orkaitės valikliu. Paviršiai bus pažeisti. Jei ant šių paviršių patektų orkaitės valiklio, nedelsdami nuvalykite vandeniu ir jį pašalinkite vandenį sugeriančia servetėle. Netrinkite ir nenaudokite šveičiamųjų pagalbinių valymo priemonių.


Prietaiso švaros palaikymas

Kad nešvarumai nepriliptų per smarkiai, prietaisą valykite nuolat ir nedelsdami pašalinkite nešvarumus.

Patarimai

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite kamerą. Taip nešvarumai nepridegs.
- Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir kiaušinio baltymo dėmes.
- Kepinius su labai drėgnais priedais kepkite universaliajame padėkle.
- Kepkite tinkamame inde, pvz., keptuve.

Kameros valymas

1. 0,4 litro vandens užpilkite ant kameros dugno.
2. Nustatykite kaitinimo būdą .
3. Temperatūros reguliatoriumi nustatykite 50 °C.
4. Po 18 minučių išjunkite prietaisą.
5. Palaukite, kol prietaisas atvės.
6. Išvalykite kamerą minkšta servetėle.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

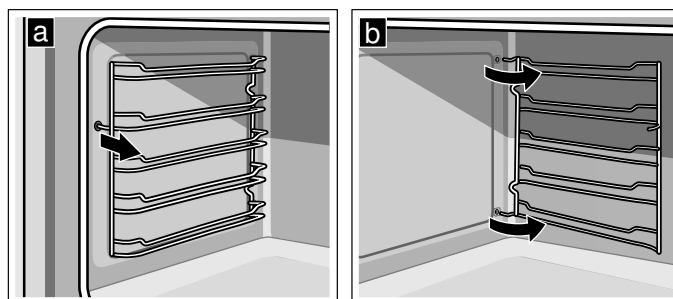
Prietaisas labai įkaista. Niekada nelieskite karštų orkaitės vidaus paviršių arba kaitinimo elementų. Visada palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.

Rėmai

Kabinamųjų grotelių iškabinimas

Kabinamosios grotelės tvirtinamos trijuose kameros šoninių sienelių taškuose.

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



Kabinamųjų grotelių įkabinimas

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

Prietaiso durelės

Jei prietaisą nuolat prižiūrėsite ir valysite, jis ilgai išliks gražus ir tinkamai veiks. Čia pateikta informacijos, kaip valyti prietaiso dureles.

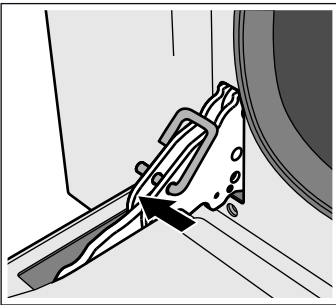
Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

Durelių stiklų išmontavimas

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

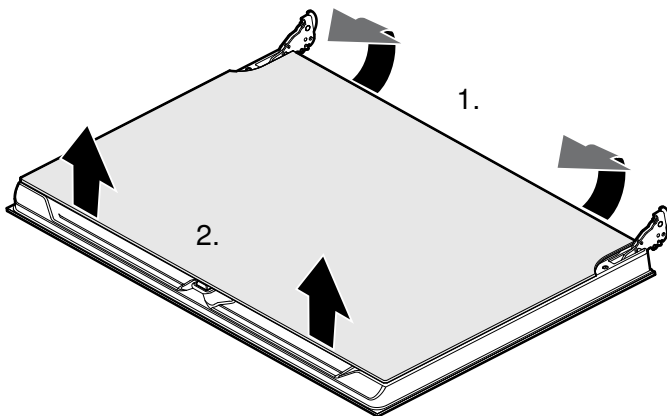
Pastaba. Apsauginiai kaiščiai turi būti visiškai įstumti į lankstams skirtas angas.



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

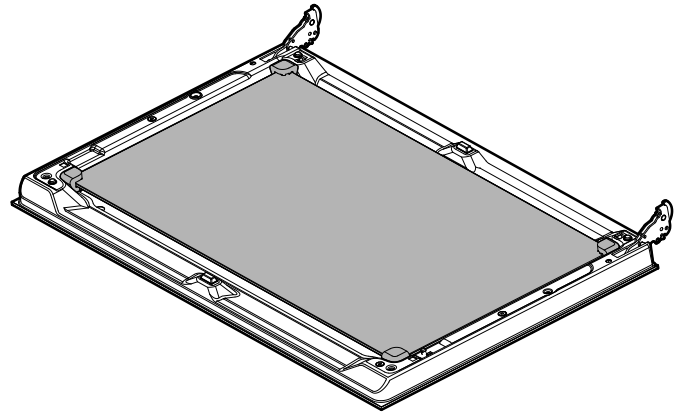
Dėmesio!

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

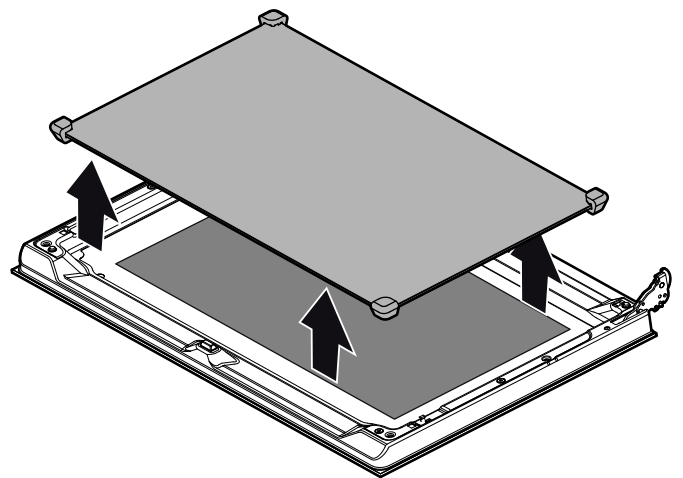


5. Išimkite vidinį stiklą.

6. Išimkite vidurinį stiklą.



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



Stiklus valykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste.

Įspėjimas – Pavojus susižaloti!

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

Durelių stiklų sumontavimas

1. Vėl įstatykite vidurinį stiklą.

Pastabos

- Vidurinis stiklas įstatytas teisingai, jeigu yra įskaitomas "Low-E" simbolis.
- Patikrinkite, ar stiklas tinkamoje padėtyje. Visos guminės atramos turi lygiai priglusti prie išorinio stiklo.

2. Vėl įstatykite vidinį stiklą.

Pastaba. Visi keturi tvirtinimo kaiščiai turi užsikisuoti jiems skirtuose laikikliuose.

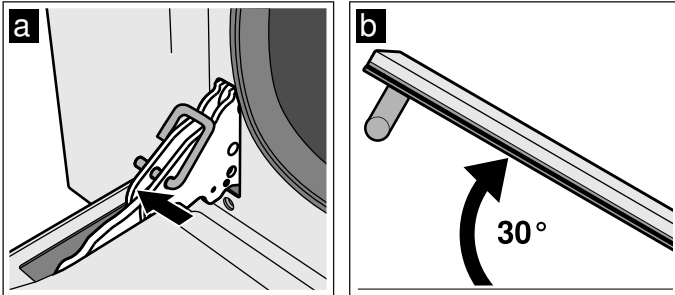
3. Išimkite apsauginius kaiščius ir uždarykite orkaitės dureles.

Prietaiso durelių iškabimas ir įkabimas

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

Prietaiso durelių iškabimas

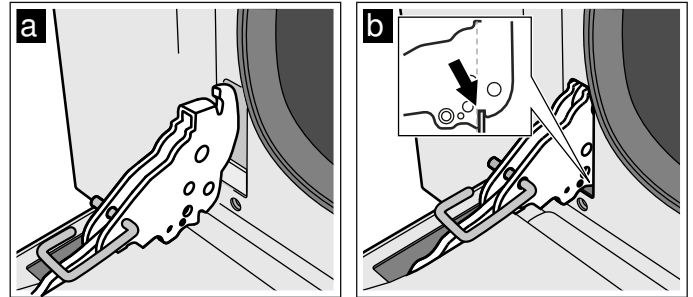
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Abu lankstus kairėje ir dešinėje pusėje užfiksuokite apsauginiu kaiščiu (a).
Pastaba. Apsauginiai kaiščiai turi būti visiškai įstumti į lankstams skirtas angas.
3. Abiem rankomis suimkite orkaitės dureles už šonų ir orkaitės dureles uždarykite maždaug 30°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



4. Truputį kilstelėkite orkaitės dureles ir jas ištraukite.
Pastaba. Neuždarykite orkaitės durelių iki galo. Gali būti sulenkti lankstai ir pažeistas emalis.

Prietaiso durelių įkabimas

1. Orkaitės dureles abiem rankomis suimkite už šonų.
2. Lankstus stumkite į orkaitėje esančias angas (a).
Pastaba. Lankstų apačioje esanti įranta turi užsifiksuoti orkaitės rėme (b).



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

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

Jei durelių lankstai užsifiksavo netinkamai, durelės užsirakins netinkamai, todėl gali prasiskverbti karštis ir smarkiai įkaitinti prietaiso dalis. Kad taip nenutiktų, vėl išimkite prietaiso dureles. Tada dureles pagal brėžinį vėl įstatykite taip, kad lanksto apačioje esanti įranta užsifiksuotų orkaitės rėme.

Gedimas – ką daryti?

Gedimo priežastis dažnai gali būti tik maža smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą, vadovaudamiesi lentelėmis pabandykite gedimą pašalinti patys.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

Netinkamai atliekant remonto darbus gali kilti didelis pavojus. Prietaisą remontuoti gali tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos specialistas. Jei reikia remontuoti, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Gedimų lentelė

Trikis	Galima priežastis	Pagalba / pastabos
Prietaisas neveikia.	Sugedo saugiklis	Patikrinkite skirstomojoje saugiklių dėžutėje, ar tvarkingi saugikliai.
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar šviečia virtuvės lempa.
Indikatoriuje mirksi nuliai.	Nėra elektros	Iš naujo nustatykite paros laiką.
Sugedo orkaitės apšvietimas.	Sugedo orkaitės lemputė	Pakeiskite orkaitės lemputę. (Žr. skyrių „Orkaitės lemputės keitimas“)
Neužsidega dujų degiklis.	Nutrūko elektros srovės tiekimas arba drėgnos uždegimo žvakės	Dekite dujų degiklius dujiniu degikliu arba degtuku.
	Degiklių dangteliai neteisingai uždėti	Patikrinkite, ar degiklių dangteliai uždėti teisingai.
Orkaitė nekaista.	Sugedo saugiklis.	Patikrinkite arba pakeiskite saugiklį.
	Nenustatyta funkcijų parinkties rankenėlė.	Nustatykite funkcijų parinkties rankenėlę.
Visi orkaitėje ruošiami patiekalai netrukus apdega.	Sugedo termostatas	Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
Kaistant orkaitei aprasoja durelių stiklas.	Tai yra normalu ir vyksta dėl temperatūrų skirtumo	Negalima; tai neturi jokios įtakos veikimui.

Orkaitės lemputės keitimas

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

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

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

7. Orkaitės lemputę pakeiskite tokio pat tipo lempute:

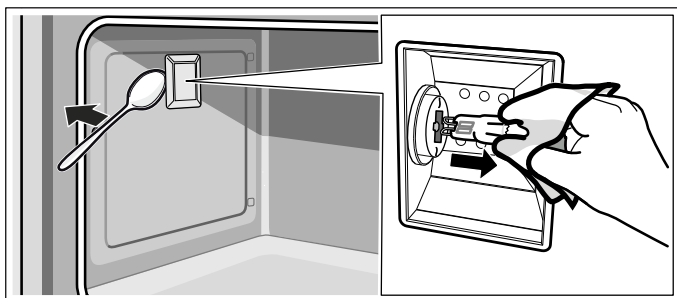
Įtampa: 230 V

Galia: 40 W

Lizdas: G9

Atsparumas temperatūrai: 300 °C

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






Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti, paskambinę nurodykite gaminio (E Nr.) ir pagaminimo numerį (FD Nr.). Specifikacijų lentelė su numeriais yra laikymo skyriaus dangčio vidinėje pusėje.

Kad prireikus netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį galite įrašyti čia.

E-Nr.	FD Nr.
Klientų aptarnavimo tarnyba 	

Atkreipkite dėmesį, kad klientų aptarnavimo tarnybos technikai apsilankius dėl netinkamo valdymo, vizitas bus mokamas ir garantiniu laikotarpiu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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































Dėl Jūsų patikrinome savo virtuvėje

Čia rasite daug rekomendacijų, kokius patiekalus galima ruošti ir kokius nuostatus jiems parinkti. Mes Jums parodome, koks kaitinimo būdas ir temperatūra geriausiai tinka Jūsų patiekalui. Pateiksime informacijos apie tinkamiausius priedus ir lygius, kuriuose jie turi būti naudojami. Taip pat pateiksime patarimų dėl indų ir maisto ruošimo.

Pastaba. Ruošiant maisto produktus kameroje gali susikaupti daug vandens garų.

Jūsų prietaisas tausoja energiją ir jį naudojant labai mažai šilumos išleidžiama į išorę. Dėl didelio temperatūrų skirtumo tarp prietaiso vidaus ir prietaiso išorinių dalių, ant durelių, valdymo skydelio ar greta esančių baldų priekinių paviršių gali susikaupti kondensato. Tai yra įprastas, fizikiniu požiūriu būdingas reiškinys. Kondensato galima išvengti įkaitinus kamerą arba atsargiai atidarius dureles.

Patiekalų lentelė

Patiekalas	Svoris (kg)	Kaitinimo būdas	Ištūmimo lygis	Temperatūra, °C	Trukmė, min
Lakštin.	3-4		1	220-230	45-50
Makaronų apkepimas	3-4		1	220-230	45-50
Veršienos kepsnys	2		2	180-190	90-100
Kiauliena	2		2	180-190	70-80
Dešrelės	1,5		4	Maks.	15
Kiaulienos kepsnys	1		2	200	40-45
Triušienos kepsnys	1,5		2	180-190	70-80
Kalak. krūt.	2		2	180-190	110-120
Kiaulienos sprandinės kepsnys	2-3		2	180-190	170-180
Keptas viščiukas	1,2		2	180-190	65-70
Kiaulienos muštinis	1,5		4	Maks.	1 pusė 15 2 pusė 5
Šonkauliukai	1,5		4	Maks.	1 pusė 10 2 pusė 10
Lašiniai	0,7		5	Maks.	1 pusė 7 2 pusė 8
Kiaulienos filė	1,5		4	Maks.	1 pusė 10 2 pusė 5
Jautienos filė	1		5	Maks.	1 pusė 10 2 pusė 7
Vaivorykštinis upėtakis	1,2		2	150-160	35-40
Jūrų velnias	1,5		2	160	60-65
Paprastasis otas	1,5		2	160	45-50
Pica	1		2	Maks.	8-9
Duona	1		2	190-200	25-30
Fokačija	1		2	180-190	20-25
Keksas	1		2	160	55-60
Vaisių pyragas	1		2	160	35-40
Pyragas su rikota	1		2	160-170	25-60
Plaktos tešlos pyragas	1		2	160	20-25
Rojaus pyragas	1,2		2	160	55-60
Plikyti pyragaičiai	1,2		2	180	80-90
Biskvitinis pyragas	1		2	150-160	55-60
Ryžių košė su pienu	1		2	160	55-60
Sviestinė bandelė	0,6		2	160	30-35

Bandomieji patiekalai

Šios lentelės buvo sudarytos bandymų institute, kad būtų lengviau patikrinti prietaisą.

Pagal EN 60350-1:2013 arba IEC 60350-1:2011.

Kepimas

Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.

Įstūmimo lygiai kepant dviejuose lygiuose:

- universalusis padėklas: 3 lygis
kepimo padėklas: 1 lygis
- formos ant grotelių
pirmosios grotelės: 3 lygis
antrosios grotelės: 1 lygis

Įstūmimo lygiai kepant trijuose lygiuose:

- kepimo padėklas: 5 lygis
- universalusis padėklas: 3 lygis
- kepimo padėklas: 1 lygis

Dengtas obuolių pyragas

Dengtas obuolių pyragas viename lygmenyje: tamsias atidaromąsias formas išdėstykite pakaitomis.

Dengtas obuolių pyragas dviejuose lygmenyse: tamsias atidaromąsias formas išdėstykite pakaitomis vieną virš kitos.

Pyragai atidaromose formose iš baltos skardos: įjungę viršutinį / apatinį kaitinimą kepkite viename lygyje. Naudokite universalųjį padėklą vietoje grotelių ir ant jo pastatykite atidaromąją formą.




Drėgnas biskvitas



Drėgnas biskvitas dviejuose lygmenyse: atidaromąsias formas ant grotelių išdėstykite vieną virš kitos.

Pastabos

- Nustatymo reikšmės galioja patiekalus dedant į neįkaitintą kamerą.
- Atkreipkite dėmesį, ar lentelėje nurodyta įkaitinti. Nustatymo reikšmės galioja, kai nenaudojama greitojo įkaitinimo funkcija.
- Iš pradžių kepkite parinkę žemesnę temperatūrą iš nurodytųjų.

Naudoti kaitinimo būdai:

-  Karšto oro srautas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas
-  Viršutinis / apatinis kaitinimas ir ventiliatorius

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min	Įkaitinti
Kepimas						
Švirkštu formuojami kepiniai, 1 lygmuo	Emaliuotas kepimo padėklas	2		160-170	20-30	Taip
Švirkštu formuojami sausainiai, 2 lygmenys	Emaliuotas kepimo padėklas 1 lygmenyje Kepimo grotelės 3 lygmenyje	1+3		160-170	15-25	Taip
Maži pyragaičiai, 1 lygmuo	Kepimo grotelės	3		160-170	20-25	Taip
Maži pyragaičiai, 2 lygmenys*	Back- und Bratrost Kepimo grotelės 1 lygmenyje Emaliuotas kepimo padėklas 4 lygmenyje	1+4		150-160	25-30	Taip
Drėgnas biskvitas (1 vnt.)	Neprikepanti išimama forma	2		160-170	25-35	Taip
Drėgnas biskvitas (2 vnt.)	2x neprikepančios išimamos formos	2		150-160	25-35	Taip
Obuolių pyragas (1 vnt.)	Neprikepanti kepimo forma	2		170-180	70-80	Taip
Obuolių pyragas (2 vnt.)	2x neprikepančios išimamos formos	3		170-180	80-90	Taip
* Naudokite kepimo popierių						

Kepimas griliu

Papildomai įstumkite universalųjį padėklą. Į jį sutekės skystis ir kamera liks švaresnė.

Naudotas kaitinimo būdas:

- Didelis grilis

Patiekalas	Priedai	Įstūmimo lygis	Kaitinimo būdas	Temperatūra, °C	Trukmė, min	Įkaitinti
Kepimas griliu						
Skrudinimo duona	Emaliuotas kepimo padėklas + vidinės kepimo grotelės	5	<input type="checkbox"/>	max	5-6	Ne
Mėsainiai, 10 vnt., Ø 75 mm	Kepimo grotelės 5 lygmenyje ir emaliuotas kepimo padėklas 4 lygmenyje	4+5	<input type="checkbox"/>	max	1 pusė 15 2 pusė 5	Taip, mažiausiai 12 minučių

Naudojimo patarimai

Čia pateikta daug patarimų apie indus ir maisto ruošimą.

Pastabos

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

Kepimo patarimai

Norite nustatyti, ar pyragas jau iškepė.	Mediniu pagaliuku bakstelėkite pyragą aukščiausioje vietoje. Jei tešla nebelimpa prie pagaliuko, pyragas iškepęs.
Pyragas sukrito.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio. Arba galite nustatyti 10 °C žemesnę temperatūrą ir pailginti kepimo laiką. Atkreipkite dėmesį į recepte nurodytus priedus ir ruošimo nuorodas.
Pyragas iškilo viduryje, o kraštuose – ne.	Riebalais tepkite tik atidaromosios formos dugną. Iškepusį pyragą atsargiai atlaisvinkite peiliu.
Per kraštus išteka vaisių sultys.	Kitą kartą kepkite universaliajame padėkle.
Kepami maži kepiniai sulimpa tarpusavyje.	Kepiniai turi būti išdėstyti maždaug 2 cm atstumu. Taip pakaks vietos kepiniams gražiai iškilti ir apskrusti.
Pyragas išėjo per sausas.	Nustatykite 10 °C aukštesnę temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo laiką.
Visas pyragas per šviesus.	Jei įstūmimo lygis ir priedas yra tinkami, padidinkite temperatūrą arba pailginkite kepimo trukmę.
Pyrago viršus per šviesus, o apačia – per tamsi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu aukščiau.
Pyrago viršus per tamsus, o apačia – per šviesi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau. Nustatykite žemesnę temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
Formoje arba keturkampiam padėkle kepamo pyrago galas yra per tamsus.	Kepimo formos nestatykite prie pat galinės sienelės – padėkite priedo centre.
Visas pyragas per tamsus.	Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, pailginkite kepimo laiką.
Kepinys netolygiai paruduoja.	Nustatykite šiek tiek žemesnę temperatūrą. Per daug išlindęs kepimo popierius taip pat gali turėti įtakos oro cirkuliacijai. Kepimo popierių visada tinkamai apkarpykite. Atkreipkite dėmesį, kad kepimo forma nebūtų prieš kameros galinės sienelės angas. Kepami maži kepiniai turėtų būti vienodo dydžio ir storio.
Jūs kepėte keliuose lygiuose. Viršutiniame padėkle kepiniai yra tamsesni nei apatiniame.	Kepdami keliuose lygiuose visada naudokite karšto oro srautą. Kartu į kamerą įdėti kepiniai ant padėklų arba formose nebūtinai turi iškepti tuo pačiu metu.

Pyragas atrodo gerai, tačiau vidus yra žalias.	Nustatykite žemesnę temperatūrą ir kepkite šiek tiek ilgiau, jei reikia, pilkite mažiau skysčio. Kepdami pyragus su sultingais priedais pirmiausia apkepkite pagrindą. Pabarstykite jį migdolais arba maltais džiovėsiiais ir dėkite viršutinį sluoksnį.
Pyragas neatlimpa nuo formos.	Palikite iškepusį pyragą dar 5–10 minučių orkaitėje. Jei jis ir po to neišsiima, dar kartą atsargiai apveskite kraštus peiliu. Vėl apverskite formą ir uždenkite ją šaltu drėgnu rankšluosčiu. Kitą kartą patepkite formą riebalais ir pabarstykite maltais džiovėsiiais.

Kepimo ir troškinimo patarimai

Kepsnys yra per tamsus, o plutelė vietomis sudegusi ir (arba) kepsnys yra per sausas.	Patikrinkite įstūmimo lygį ir temperatūrą. Kitą kartą nustatykite žemesnę temperatūrą ir, jei reikia, sutrumpinkite kepimo trukmę.
Plutelė per plona.	Padidinkite temperatūrą arba pasibaigus kepimo trukmei trumpam įjunkite grilį.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau prisvilo padažas.	Kitą kartą parinkite mažesnį kepimo indą ir, jei reikės, įpilkite daugiau skysčio.
Kepsnys atrodo gerai, tačiau padažas yra per šviesus ir vandeningas.	Kitą kartą naudokite didesnį kepimo indą arba, jei reikės, įpilkite mažiau skysčio.
Troškinant mėsa pridega.	Dangtis turi tikti kepimo indui ir gerai užsidaryti. Sumažinkite temperatūrą ir troškindami įpilkite daugiau skysčio.


Akrilamidas maisto produktuose

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

Patarimai, kaip ruošti, kad akrilamido būtų mažai	
Bendroji informacija	<ul style="list-style-type: none"> ■ Parinkite kuo trumpesnę ruošimo trukmę. ■ Patiekalus ruoškite tol, kol jie taps gelsvai auksinės spalvos, neskrudinkite iki tamsios spalvos. ■ Dideliuose, storuose gabaluose yra mažiau akrilamido.
Kepimas	Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 200 °C. Karšto oro srautas, maks. 180 °C.
Sausainiai	Viršutinis / apatinis kaitinimas, maks. 190 °C. Karšto oro srautas, maks. 170 °C. Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido susidarymą.
Orkaitėje ruošiamos gruzdintos bulvytės	Tolygiai ir vienu sluoksniu paskirstykite ant padėklo. Padėkle kepkite mažiausiai 400 g, kad bulvytės neišsausėtų.

Satura rādītājs

	Noteikumiem atbilstoša izmantošana	53
	Svarīgas drošības norādes	53
	Vispārīgi	53
	Bojājumu iemesli	55
	Sildvirsmā	55
	Cepeškrāsns	56
	Vides aizsardzība	56
	Enerģijas taupīšana cepeškrāsnī	56
	Energotaupība, izmantojot sildvirsmu	56
	Videi draudzīga utilizācija	56
	Ierīces apraksts	57
	Vadības panelis	57
	Elektroniskais pulkstenis	58
	Sildvirsmā	58
	Cepeškrāsns	59
	Dzesējošais ventilators	60
	Glabāšanas nodalījums	60
	Aprīkojums	60
	Nostiprināšanās funkcija	61
	Papildpiederumi	61
	Pirms pirmās lietošanas reizes	62
	Pulksteņa laika iestatīšana	62
	Cepeškrāsns uzkaršēšana	62
	Degļa pārsegu un degļa kausu tīrīšana	62
	Piederumu tīrīšana	62
	Teleskopisko vadotņu komplekta uzstādīšana	62
	Ierīces apkalpe	63
	Sildvirsmā	63
	Cepeškrāsns	63
	Laika funkcijas	64
	Taimeris	64
	Laiks	64
	Beigu laiks	64
	Laika iestatījumu skatīšana	65
	Pulksteņa laiks	65
	Skaņas signāla maiņa	65
	Tīrīšanas līdzekļi	65
	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	65
	Gatavošanas nodalījuma virsmas	66
	Tīrības uzturēšana	67
	Gatavošanas nodalījuma tīrīšana	67
	Statīvs	67
	Ievietošanas režģa izņemšana	67
	Ievietošanas režģa ielikšana	67

	Ierīces durvis	68
	Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana	68
	Ierīces durvju izņemšana un ielikšana	69
	Kā rīkoties bojājuma gadījumā?	70
	Cepeškrāsns lampiņas spuldzes maiņa	70
	Servisa dienests	71
	Pārbaudīts mūsu pavāru studijā	72
	Ēdienu tabula	72
	Pārbaudes ēdieni	73
	Padomi lietošanai	74

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: **www.siemens-home.bsh-group.com** un tiešsaistes veikalā: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

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.

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

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

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

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

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeri vai tālvadību.

Neizmantojiet nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Tie var izraisīt negadījumus.

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 15 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. → *"Aprīkojums" 60. lappusē*

Ja neizmantojat ierīci ilgāku laiku, noslēdziet drošības ventili pie gāzes pievades caurules.

Svarīgas drošības norādes

Brīdinājums – RĪCĪBA GADĪJUMĀ, KAD IR KONSTATĒTA GĀZES SMAKA!

Izplūstoša gāze var izraisīt sprādzienu.

Gāzes instalācijas bojājumi/gāzes smaka:

- nekavējoties pārtrauciet gāzes padevi, aizveriet gāzes balona vārstu,
- nekavējoties nodzēsiet atklātu liesmu un cigaretes,
- neizmantojiet gaismas un iekārtu slēdžus, neizvelciet no kontaktligzdām spraudņus, atrodoties telpās, neizmantojiet parasto vai mobilo tālruni,
- atveriet logu un kārtīgi izvēdiniet telpu,
- zvaniet Klientu dienestam vai gāzes piegādes uzņēmumam.

Brīdinājums – Nosmakšanas draudi!

Gāzes gatavošanas iekārtas izmantošana uzstādīšanas telpā izraisa siltuma, mitruma un sadegšanas produktu veidošanos. Raugiet, lai uzstādīšanas telpā būtu pietiekama ventilācija. Turiet atvērtas esošās ventilācijas atveres vai uzstādiet mehānisku ventilācijas ierīci (piemēram, tvaika nosūcēju). Intensīvi un ilgstoši izmantojot iekārtu, var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, loga atvēršana vai jaudīgāka ventilācija, piemēram, uzstādītās mehāniskās ventilācijas ierīces darbība tās jaudīgākajā darbības režīmā.

Vispārīgi

Brīdinājums – Aizdeģšanās risks!

- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzskaites 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.
- Gatavošanas telpā novietoti degoši priekšmeti var aizdegties. Neglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet iekārtas durvis, ja iekārtā veidojas dūmi. Izslēdziet iekārtu un izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Aizveriet gāzes padeves krānu.

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst – ugunsnedroši materiāli var aizdegties. Nenovietojiet un neglabājiet zem iekārtas vai tās tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus (piemēram, aerosolu balonus, tīrīšanas līdzekļus). Nenovietojiet uz iekārtas vai iekārtā ugunsnedrošus priekšmetus.
- Gāzes sildvirsmas bez gatavošanas traukiem darbības laikā rada lielu karstumu. Tas var izraisīt iekārtas un virs tās novietotā tvaiku atsūcēja bojājumu vai aizdegšanos. Var aizdegties tvaiku atsūcēja filtrā esošās tauku daļiņas. Izmantojiet gāzes sildvirsmas tikai ar uzliktiem gatavošanas traukiem.
- Iekārtas aizmugure ļoti sakarst. Tas var izraisīt pieslēguma vadu bojājumu. Strāvas vadi un gāzes padeves caurules nedrīkst saskarties ar iekārtas aizmuguri.

⚠ Brīdinājums – Apagegumu risks!

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciat 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.
- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Tukši gatavošanas trauki, kas novietoti uz ieslēgtām gāzes sildvirsmām, ļoti sakarst. Nekarsējiet tukšus gatavošanas traukus.

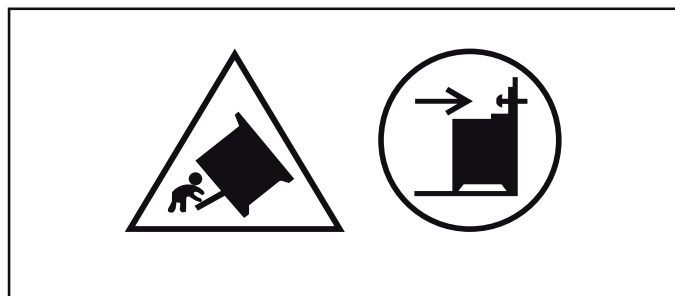
⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

- 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. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontēt un nomainīt bojātus pieslēguma vadus drīkst tikai mūsu apmācīts kvalificēts Klientu servisa tehniķis. Ja iekārta ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē un aizveriet gāzes padeves krānu. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciat rokas pie šarnīriem.
- Iekārtas traucējumi vai bojājumi ir bīstami. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Aizveriet gāzes padeves krānu. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Neatbilstoša izmēra katli, bojāti vai nepareizi novietoti katli var izraisīt nopietnus savainojumus. Ievērojiet ar gatavošanas traukiem saistītās norādes.
- Ja iekārtu uz cokola novieto bez papildu stiprinājumiem, tā var noslīdēt. Iekārtai jābūt cieši savienotai ar cokolu.

⚠ Brīdinājums – Apgāšanās risks!



Brīdinājums: lai novērstu iekārtas apgāšanos, ir jāiemontē pretapgāšanās aizsardzība. Izlasiet uzstādīšanas pamācību.

⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- 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.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Mainot gatavošanas telpas apgaismojuma spuldzi, lampas stiprinājuma kontakti atrodas zem sprieguma. Pirms maiņas atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē.

⚠ Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

Vadības laukā vai vadības elementos atrodas pastāvīgie magnēti. Magnēti var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, sirds ritma stimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību. Ja jums ir elektroniskie implantu, ievērojiet vismaz 10 cm attālumu no vadības paneļa.

⚠ Brīdinājums – Pārkaršanas risks!

Ja ventilācijas atvere ierīces apakšdaļā ir nosepta, ierīce var pārkarst. Uzstādiet ierīci tikai ar kājām.

 Bojājumu iemesli**Sildvirsmas****Uzmanību!**

- Izmantojiet sildriņķus tikai tad, kad uz tiem atrodas trauki. Nekarsējiet tukšas pannas vai katlus. Tiek bojāts katla dibens.
- Pārlijušu pārtiku noslaukiet uzreiz. Ēdieniem, kam nepieciešams liels šķidruma daudzums, izmantojiet augstākus katlus. Tad ēdiens nevar pārlīt pāri.
- Neizmantojiet cepšanas trauku, kas jākarsē uz diviem sildriņķiem. Tas var izraisīt nevienmērīgu siltuma sadalīšanos. Tā var bojāt ierīci.
- Kad gatavo uz gāzes sildriņķa, rodas papildu siltums un mitrums. Laika gaitā var bojāties blakus esošās mēbeles. Ja gatavojat ilgāku laiku, ieslēdziet tvaiku nosūcēju vai vēdiniet telpu.
- Izmantojot īpašus traukus, ievērojiet ražotāja norādījumus. Alumīnija folija un plastmasas trauki kūst uz sakarsušiem sildriņķiem.
- Novietojiet pannu vai katlu uz degļa vidus. Tādējādi tiek nodrošināta optimāla degļa liesmas pārvešana uz katla vai pannas dibenu. Netiek bojāts rokturis vai oša un ir nodrošināta labāka enerģijas taupīšana.
- Pievērsiet uzmanību tam, lai gāzes degļi būtu tīri un sausi. Degļa kausam un degļa pārsegam jāatrodas precīzi paredzētajās vietās.
- Raugieties, lai sildriņķis netiek ieslēgts, ja ir nolaists vāks, piem., bērni to izdara spēlējoties.

Cepeškrāsns

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas nodalījuma pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas nodalījuma pamatnes. Neizklājiet gatavošanas nodalījuma pamatni ar jebkādu foliju vai cepšanas papīru. Nenovietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma pamatnes. Tas var izraisīt siltuma uzkrāšanos. Tad cepšanas laiks vairs neatbilst noteiktajam un tiek bojāta emalja.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiat līdz atdurei.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitri pārtikas produkti: neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Emalja tiks sabojāta.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusī sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Atdzesēšana ar atvērtām iekārtas durvīm: atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Arī tad, ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas tikai šaurā spraugā, pēc kāda laika tas var izraisīt apkārtējo mēbeļu bojājumus.
- Ļoti notraipīts cepeškrāsns blīvējums: ja cepeškrāsns blīvējums ir ļoti notraipīts, darba režīmā vairs nevar pareizi aizvērt cepeškrāsns durvis. Šādā gadījumā tuvumā esošo mēbeļu virsmas var tikt bojātas. Cepeškrāsns blīvējumu vienmēr uzturiet tīru.
- Cepeškrāsns durvis kā sēdekļi: neizmantojiet atvērtas cepeškrāsns durvis, lai novietotu priekšmetus vai sēdētu. Neturieties pie cepeškrāsns durvīm.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.
- Noslogoti piederumi: ja piederumi ir ļoti noslogoti, neizvelciet tos pārāk tālu; samaziniet slodzi, pirms izvelkat tos. Kad izvelk noslogotus piederumus, tie sagāžas. Tādējādi rodas spiediens uz ievietošanas rievām, kas var bojāt emalju. Samaziniet izvilkta piederuma slodzi, piepaceļot to ar vienu roku. Uzmanību! Darbojoties ar karstiem piederumiem, izmantojiet virtuves cimdsus.

Vides aizsardzība

Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk enerģijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

Enerģijas taupīšana cepeškrāsnī

- Veiciet cepeškrāsns iepriekšējo uzkaršēšanu tikai tad, kad tas ir norādīts receptē vai lietošanas instrukcijas tabulās.
- Izmantojiet tumšas, melni lakotas vai emaljētas cepšanas formas. Tās īpaši labi uztver karstumu.
- Pēc iespējas retāk atveriet cepeškrāsns durtnas cepšanas vai tvaicēšanas laikā.
- Vairākas kūkas vislabāk cept uzreiz citu pēc citas. Cepeškrāsns vēl ir silts. Tādējādi tiek saīsināts cepšanas laiks otrai kūkai. Jūs varat arī ievietot 2 kārbas formas blakus vienu otrai.
- Pie ilgāka cepšanas laika jūs varat izslēgt cepeškrāsnī 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām un izmantot atlikušo siltumu.

Energotaupība, izmantojot sildvirsmu

- Izvēlieties pareiza izmēra katlu attiecīgajam ēdienam. Pārāk liels un tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz enerģijas.
- Noslēdziet katlu ar piemērotu vāku.
- Laicīgi pārslēdziet sildīšanas līmeni uz zemāku.
- Gāzes liesmām ir jāsaskaras ar katla dibenu.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.

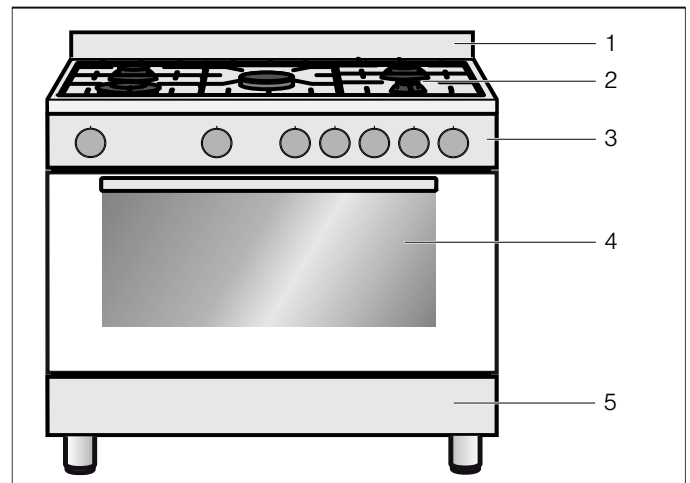


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

Ierīces apraksts

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

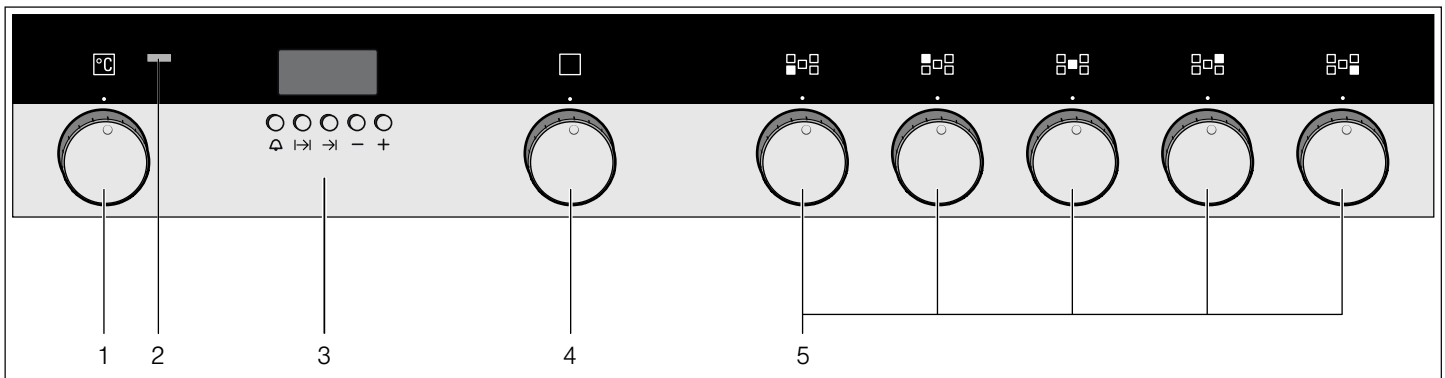
Atbilstīgi ierīces veidam iespējamas nelielas atšķirības.



Apzīmējums

1	Aizsargplāksne
2	Sildvirsmā
3	Vadības panelis
4	Cepeškrāsns
5	Glabāšanas nodalījums

Vadības panelis



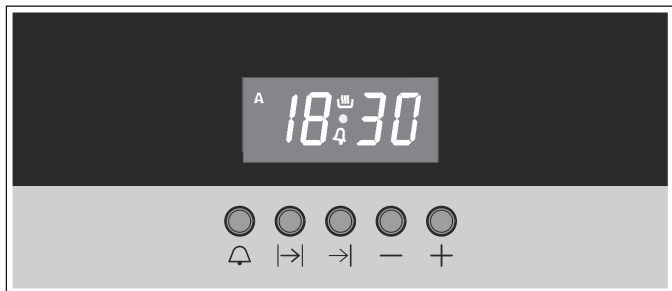
Apzīmējums

1	Cepeškrāsns temperatūras vadības slēdzis
2	Cepeškrāsns indikatora lampiņa
3	Taustiņi un displejs
4	Cepeškrāsns funkciju vadības slēdzis
5	Sildriņķu vadības slēdži

Elektroniskais pulkstenis

Ar elektronisko pulksteni jūs varat iestatīt laiku. Iestatītā laika beigās atskan signāls.

Displeja elektroniskais pulkstenis



Elektroniskā pulksteņa funkciju taustiņi

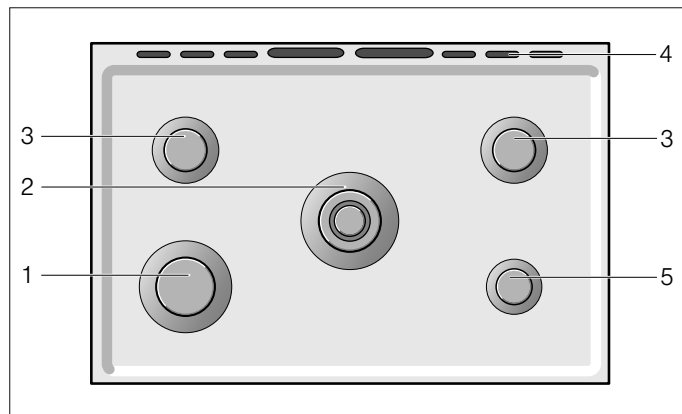
Simbols	Nozīme	Lietojums
	Taimeris	Taimera iestatīšanas izvēlnes atvēršanai. Simbols norāda, ka taimeris ir iestatīts.
-	Mīnuss	Laika saīsināšanai un labošanai.
+	Pluss	Laika pagarināšanai un labošanai.
←	Laiks	Laika iestatīšanas izvēlnes atvēršanai.
→	Beigu laiks	Beigu laika iestatīšanas izvēlnes atvēršanai.
	Gatavība darbībai	Simbols norāda, ka ierīce ir gatava darbībai.
18:30	Laiks vai pulksteņa laiks	Uzrāda pulksteņa laiku, taimera laiku, gatavošanas laiku un tās beigu laiku.
A	Automātiskā programma	Simbols norāda, ka automātiskā programma ir saglabāta.

Sildvirsmā

⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Pa ventilācijas atveri sildvirsmā izplūst karsts gaiss. Nepieskarieties ventilācijas atverei.

Ja ierīcei ir pārsegs, ievērojiet, ka cepeškrāsns degļus drīkst ieslēgt tikai tad, kad pārsegs ir pacelts.



Apzīmējums

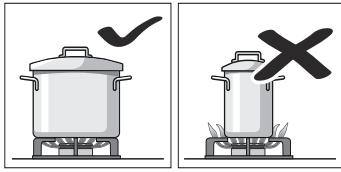
1	Ekonomiskais deglis (2,9 kW)
2	Vokdegļis (4 kW)
3	Parastais deglis (1,8 kW)
4	Ventilācijas atvere
5	Ekonomiskais deglis (1,0 kW)

Gāzes degļu veidi

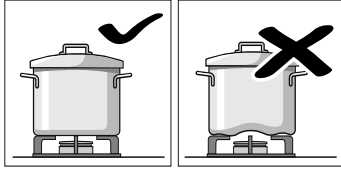
Gāzes deglis	Katla vai pannas dibena diametrs
Ekonomiskais deglis	12-14 cm
Parastais deglis	16-22 cm
Intensīvais deglis	18-26 cm
Vokdegļis	18-26 cm

Lietošanas brīdinājumi

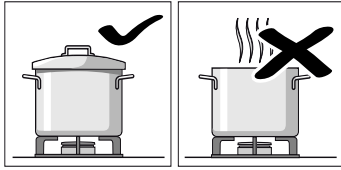
Turpmāk uzskaitītie padomi jums palīdzēs ietaupīt enerģiju un izvairīties no trauku bojājumiem.



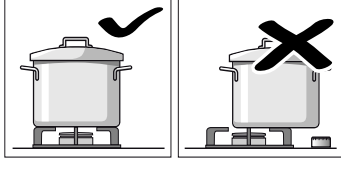
Izmantojiet katram deglim piemērota izmēra traukus. Nelietojiet mazus traukus uz lieliem degļiem. Liesma nedrīkst aizskart trauku malas.



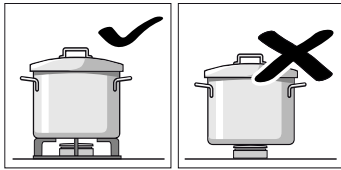
Neizmantojiet deformētus traukus, kas ir nestabili uz plīts virsmas. Trauki var apgāzties.



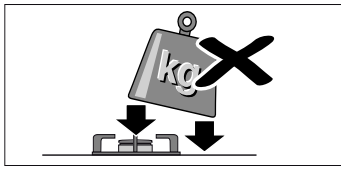
Izmantojiet traukus tikai ar plakānu un biezu pamatni. Negatavojiet bez vāka vai ja tas sedz daļu trauka. Šādi tiek šķiesta enerģija.



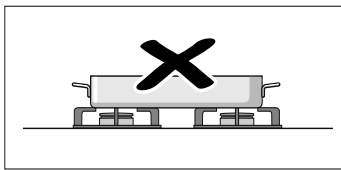
Novietojiet trauku virs degļa centra. Pretējā gadījumā tas var apgāzties. Nelieciet lielus traukus uz degļiem, kas atrodas vadības slēdžu tuvumā. Paaugstinātas temperatūras dēļ slēdžiem var rasties bojājumi.



Novietojiet traukus tieši uz restēm, un nekad nelieciet tos tieši uz degļa. Pirms gatavošanas pārliecinieties, vai degļu restes un vāciņi ir kārtīgi uzlikti.



Ar traukiem uz plīts virsmas rīkojieties uzmanīgi. Nesitiet pa plīts virsmu un nenovietojiet uz tās smagus priekšmetus.



Neizmantojiet divus degļus vai karstuma avotus vienam traukam. Izvairieties lietot cepešpannas, māla kastroļus u.tml. ilgu laiku ar maksimālo degļa vai sildriņķa jaudu.

Sildriņķu vadības slēdži

Ar šiem vadības slēdžiem jūs varat iestatīt sildriņķu gāzes degļu karsēšanas jaudu.

Virs vadības slēdžiem novietotie simboli norāda, kurš vadības slēdzis atbilst kuram gāzes deglim.

Pozīcija	Nozīme
●	Izslēgts
⊕	Liela liesma, visaugstākā karsēšanas jauda
⊖	Maza liesma, viszemākā karsēšanas jauda

Cepeškrāsns

Cepeškrāsns darbību var pārvaldīt ar diviem vadības slēdžiem: funkciju izvēles slēdzi un temperatūras izvēles slēdzi.

Cepeškrāsns vadības slēdzis

Funkciju izvēles slēdzis

Ar funkciju izvēles slēdzi var iestatīt karsēšanas veidu.

Karsēšanas veids	Lietojums
☉ Karstais gaiss	Cepšanai un gatavošanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugurējā sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā.
☒ Ekonomiskais*	Energoefektīvai izvēlēto ēdienu gatavošanai. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
☒ Augšējā/apakšējā karsēšana ar ventilēšanu	Īpaši sulīgām kūkām. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
☒ Augšējā/apakšējā karsēšana	Standarta cepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
☒ Apakšējā karsēšana ar ventilēšanu	Apcepšanai, piemēram, sulīgām augļu tortēm, konservēšanai, ēdieniem, ko gatavo ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
☒ Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	Putnu gaļas, veselās zivs un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Zem grila sildķermeņa sakarst visa virsma. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
☒ Grilēšana ar visu virsmu	Plakanas pārtikas, piemēram, steiku, desiņu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildķermeņa sakarst visa virsma.
☒ Atkausēšana	Saldētu ēdienu saudzīgai atkausēšanai.

* Karsēšanas veids, kas nosaka energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1.

Temperatūras izvēles slēdzis

Ar temperatūras izvēles slēdzi var iestatīt temperatūru.

Pozīcija	Nozīme
o	Izslēgts
50-260	Temperatūras diapazons (°C)

Starp pozīcijām 260 un o ir slēdža atturis. Negrieziet slēdzi tālāk.

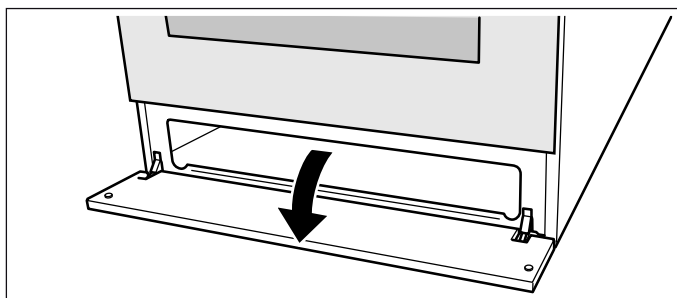
Dzesējošais ventilators

Siltais gaiss izplūst pa ventilācijas atveri. Dzesējošais ventilators ieslēdzas un izslēdzas pēc vajadzības. Uzmanību! Nenosedziet ventilācijas atveri. Citādi cepeškrāsns pārkarīs.

Lai gatavošanas nodalījums pēc lietošanas ātrāk atdzistu, dzesējošais ventilators turpina darboties noteiktu laiku.

Glabāšanas nodalījums

Atveriet glabāšanas nodalījumu, nolaižot paneli uz leju.



Šajā nodalījumā varat glabāt sildvirsmas vai cepeškrāsns piederumus.

⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

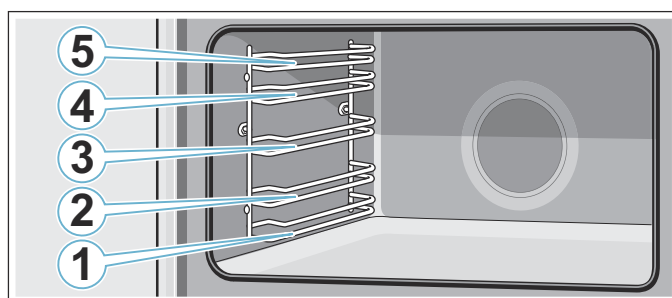
Neglabājiet glabāšanas nodalījumā degošus priekšmetus.

Aprīkojums

Jūsu ierīcei ir pieejami dažādi piederumi. Tālāk aprakstīti piegādes komplektācijā iekļautie piederumi un to pareiza lietošana.

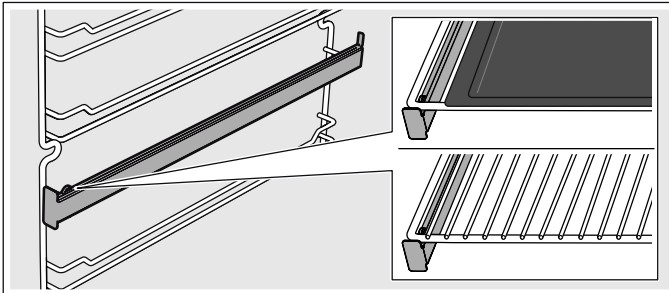
Piederumi	Apraksts
	Cepšanas režģis Traukiem, kūku veidnēm, cepešiem, grilējamai pārtikai, saldētiem ēdieniem.
	Emaljēta panna Plātsmaizēm un nelieliem miklas izstrādājumiem.
	Universālā panna Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. Universālo pannu var izmantot kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz režģa.
	Espresso kannas paliktnis Espresso kannas paliktnis novietošanai uz ekonomiskā degļa.
	Stiprinājuma tapas Šarnīru bloķēšanai.
	Teleskopisko vadotņu komplekts Izvilšanas vadotnes ļauj pilnībā izvilkt piederumus.

Pannu un cepšanas režģi var ievietot gatavošanas nodalījumā 5 dažādos augstumos. Ievietojiet piederumus līdz atdurei, lai tie nepieskartos cepeškrāsns durvju stikla plāksnei. Raugieties, lai piederumi gatavošanas nodalījumā būtu ievietoti pareizi.



Teleskopisko vadotņu komplekts

Izvilkšanas vadotnes ļauj pilnībā izvilk pieredumus. Ievietojot pannu un cepšanas režģi, raugieties, lai tie nostiprinātos izvelkamajās vadotnēs pirms izvirkzījuma.



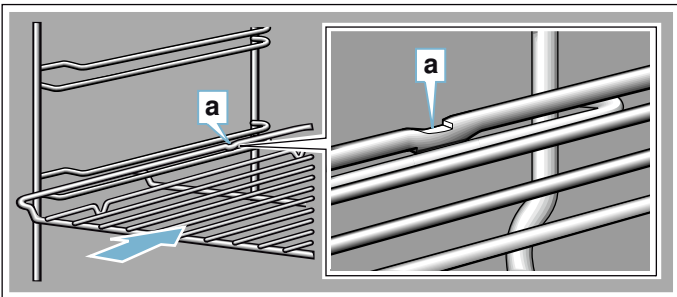
⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

Plātis, pannas vai jebkādus citus gatavošanas traukus nedrīkst novietot tieši uz gatavošanas nodalījuma pamatnes. Citādi ierīces apakšdaļa var pārkarst un ierīcei var rasties būtiski bojājumi.

Nostiprināšanās funkcija

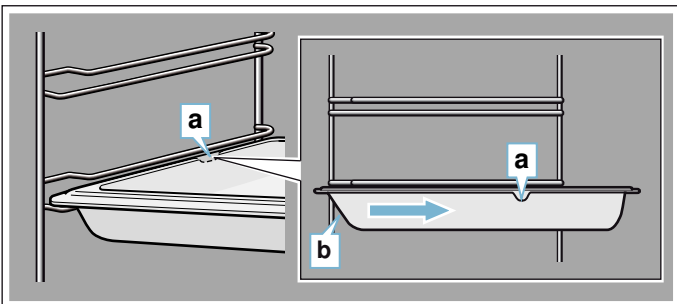
Piederumu var izvilk aptuveni līdz pusei, tad tas nostiprinās. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanās funkcija darbotos pareizi, piederumi gatavošanas nodalījumā jāievieto pareizi.

Ievietojot režģi, raugieties, lai aizturis **a** būtu aizmugurē un būtu vērsts uz leju. Vaļējai pusei jābūt pret ierīces durvīm, un ieliekumam jābūt vērstam uz leju.



Ievietojot pannu, raugieties, lai aizturis **a** būtu aizmugurē un būtu vērsts uz leju. Piederuma slīpajai malai **b** jābūt vērstai pret ierīces durvīm.

Piemērs attēlā: universālā panna



Papildpiederumi

Piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.

Piederumi	Apraksts
Emaljēta panna	Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem. Klientu apkalpošanas dienesta atsauces numurs: 11012235
Universālā panna	Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. Universālo pannu var izmantot kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz režģa. Klientu apkalpošanas dienesta atsauces numurs: 11012236
Cepšanas režģis	Traukiem, kūku veidnēm, cepešiem, grilējamai pārtikai, saldētiem ēdieniem. Klientu apkalpošanas dienesta atsauces numurs: 11012237
Vokpaliktnis	Voktrauku paliktnis novietošanai uz vokdegļa. Ar vokpaliktni var izmantot gatavošanas traukus, kuru dibena diametrs pārsniedz 26 cm (vokpannas, pannas, katlus, traukus ar izliektu dibenu u. tml.). Klientu apkalpošanas dienesta atsauces numurs: 00745721
Teleskopisko vadotņu komplekts	Viena līmeņa teleskopisko vadotņu komplekts Klientu apkalpošanas dienesta atsauces numurs: 12006236

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms sākat lietot jauno ierīci, jāveic dažas darbības. Tostarp arī ierīces un piederumu tīrīšana.

Pulksteņa laika iestatīšana

Kad ierīce ir tikko pieslēgta pie elektrotīkla vai ir bijis elektropadeves pārtraukums, displejā mirgo trīs nulles.

1. Nospiediet taustiņu \leftarrow un taustiņu \rightarrow .
2. Iestatiet pašreizējo pulksteņa laiku ar taustiņiem „+” un „-”.

Cepeškrāsns uzkaršēšana

Cepeškrāsns sagatavošana tīrīšanai

1. Izņemiet piederumus un ievietošanas režģi no gatavošanas nodalījuma.
2. Pilnībā iztīriet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma paliekas, piem., putuplasta gabaliņus.
3. Dažas daļas sedz aizsargplēve. Noņemiet aizsargplēvi.
4. Notīriet ierīces ārpusi ar mīkstu, mitru drānu.
5. Iztīriet gatavošanas nodalījumu ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.

Cepeškrāsns uzkaršēšana

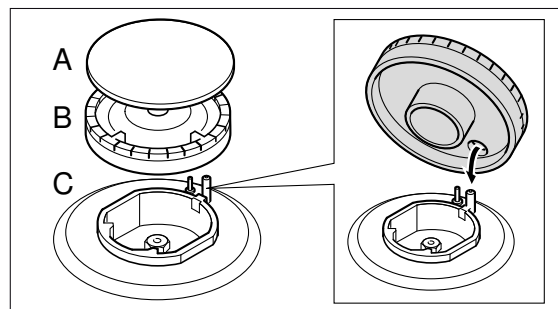
Lai novērstu jaunas ierīces aromātu, uzkaršējiet tukšu, aizvērtu cepeškrāsni.

1. Pagrieziet temperatūras izvēles slēdzi maksimālās temperatūras pozīcijā.
2. Pēc 45 minūtēm izslēdziet cepeškrāsni.

Cepeškrāsns tīrīšanas pabeigšana

1. Iztīriet gatavošanas nodalījumu ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
2. Ielieciet ievietošanas režģi.

Degļa pārsegu un degļa kausu tīrīšana



1. Notīriet degļa pārsegu (A) un degļa kausu (B) ar ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
2. Rūpīgi nožāvējiet abas daļas.
3. Uzlieciet degļa kausu (B) uz sildriņķa (C).
4. Uzlieciet degļa pārsegu (A) precīzi uz degļa kausa (B).

Piederumu tīrīšana

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

Teleskopisko vadotņu komplekta uzstādīšana

Teleskopisko vadotņu komplekta uzstādīšanas norādījumi ir iekļauti komplektācijā.

Ierīces apkalpe


Ar vadības sistēmas elementiem un to funkciju darbībām jau jūs iepazīstinājām. Tālāk aprakstīsim, ka ierīci pielāgot. Paskaidrosim, kas notiek, ieslēdzot un izslēdzot ierīci, kā varat iestatīt darbības režīmus.



Sildvirsmas





Gāzes degļa ieslēgšana

Norādījumi

- Ja ierīcei ir pārsegs, to drīkst ieslēgt tikai tad, kad pārsegs ir pacelts.
- Degļa pārsegam jābūt novietotam precīzi uz degļa kausa. Degļa kausa atveres nedrīkst būt nosegtas. Visām daļām jābūt sausām.
- Raugieties, lai sildriņķa darbību neietekmētu gaisa plūsma no klimata regulēšanas ierīcēm, ventilatoriem vai līdzīgām ierīcēm.

1. Nospiediet vajadzīgā sildriņķa vadības slēdzi un pagrieziet to pozīcijā . Gāzes deglis ieslēdzas.
2. Turiet vadības slēdzi nospiestu dažas sekundes, līdz liesmas deg vienmērīgi.
3. Iestatiet vajadzīgo jaudu.

Pozīcija	Nozīme
	Maza liesma, viszemākā karsēšanas jauda
	Liela liesma, visaugstākā karsēšanas jauda

Ja vadības slēdzis ir starp pozīcijām  un , liesmas nedeg vienmērīgi. Vadības slēdzim vienmēr jābūt starp pozīcijām  un .

Ja liesmas nodziest

Pagrieziet vadības slēdzi izslēgšanas pozīcijā. Pagaidiet minūti un atkārtoti ieslēdziet sildriņķi.

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

Ja liesmas nodziest, izplūst gāze. Gāzes degļu izmantošanas laikā neatstājiet tos bez uzraudzības. Raugieties, lai nebūtu caurvēja.

Ja pa degli plūstošā gāze neaizdegas

Ja ir bijis elektropadeves pārtraukums vai aizdedzes sveces ir mitras, pa degli plūstošo gāzi var aizdedzināt ar gāzes šķiltavām vai sērkokciņu.

Gāzes degļa izslēgšana

Pagrieziet vajadzīgā sildriņķa vadības slēdzi pozīcijā .

Cepeškrāsns

Ierīces ekspluatācija

Cepeškrāsns ieslēgšana



Norādījums: Ierīces darbības laikā durvīm jābūt aizvērtām.

1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi vajadzīgā karsēšanas veida pozīcijā.
2. Pagrieziet temperatūras izvēles slēdzi vajadzīgās temperatūras pozīcijā. Cepeškrāsns ieslēdzas.

Ja cepeškrāsns uzkarst, indikatora lampiņa spīd. Karsēšanas pauzēs tā nespīd.

Norādījums: Indikatora lampiņa spīd arī tad, kad funkciju izvēles slēdzis ir nulles pozīcijā un ir iestatīta temperatūra. Cepeškrāsns sāk uzkarst tikai tad, kad ir iestatīts karsēšanas veids.

Cepeškrāsns izslēgšana




1. Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā .
2. Pagrieziet temperatūras izvēles slēdzi pozīcijā .

Laika funkcijas


Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

Taimeris


Taimeris var izmantot kā virtuves taimeris. Tā darbība nav atkarīga no cepeškrāsns. Taimerim ir atsevišķs signāls. Tas atskan, kad taimera vai iestatītā laika atskaite ir beigusies.

1. Nospiediet taustiņu  vienu reizi. Displejā mirgo simbols .
2. Ar taustiņu **+** vai **-** iestatiet taimera laiku. Pēc dažām sekundēm sākas iestatītā laika atskaite. Taimeris sāk darboties. Displejā ir redzams simbols  un ir redzams pulksteņa laiks.


Taimera atskaites beigas

Atskan signāls. Mirgo simbols . Izslēdziet taimeris, nospiežot jebkuru taustiņu.

Taimera laika maiņa

1. Nospiediet taustiņu .
2. Mainiet taimera laiku ar taustiņu **+** vai **-**. Pēc dažām sekundēm izmaiņas ir saglabātas.

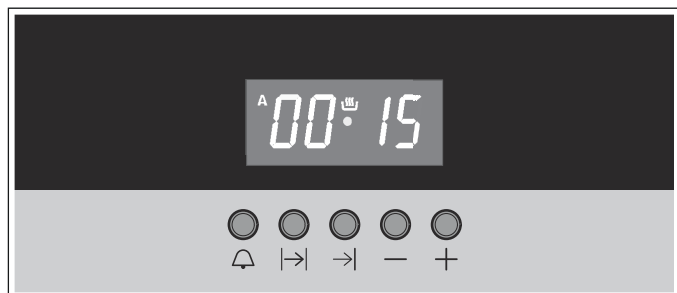
Taimera laika dzēšana

1. Nospiediet taustiņu .
2. Izslēdziet taimeris ar taustiņiem **+** un **-**.


Laiks

Cepeškrāsnij var iestatīt ēdiena gatavošanas laiku. Kad iestatītais laiks ir beidzies, cepeškrāsns automātiski izslēdzas. Tādējādi jums nav jāpārtrauc citi darbi, lai izslēgtu cepeškrāsns. Gatavošanas laiks netiek nejauši pārsniegts.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas veidu.
2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.
3. Nospiediet taustiņu **I→I**. Displejā redzams rādījums 0:00 un simbols **A** mirgo.
4. Iestatiet laiku ar taustiņu **+** vai **-**. Pēc dažām sekundēm laiks ir saglabāts. Simbols **A** ir redzams nepārtraukti.



Laika atskaites beigas

Atskan signāls. Simbols **A** mirgo, un simbols  pazūd. Cepeškrāsns pārstāj karsēt. Nospiediet taustiņus **I→I** un **→I** un pagrieziet funkciju izvēles slēdzi un temperatūras izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta.

Gatavošanas laika maiņa

1. Nospiediet taustiņu **I→I**.
2. Mainiet laiku ar taustiņu **+** vai **-**. Pēc dažām sekundēm izmaiņas ir saglabātas.




Laika dzēšana

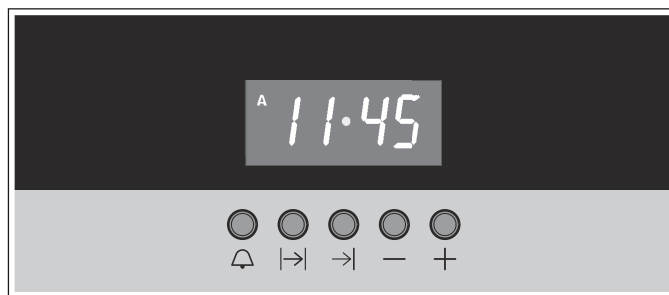
1. Nospiediet taustiņu **I→I**.
2. Ar taustiņu **-** atiestatiet laiku uz 0:00. Pēc dažām sekundēm izmaiņas ir saglabātas. Izmantojot taustiņus **+** un **-**, izmaiņas tiek nekavējoties saglabātas. Laiks ir dzēsts.

Beigu laiks


Laiku, kad ēdienam jābūt gatavam, var atlikt. Cepeškrāsns sāk darboties automātiski un beidz darbību vajadzīgajā laikā. Piemēram, jūs varat ievietot ēdienu gatavošanas nodalījumā no rīta un iestatīt, ka tas ir gatavs pusdienlaikā.

Raugieties, lai pārtika neatrastos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi un nesabojātos.

1. Iestatiet funkciju izvēles slēdzi.
2. Iestatiet temperatūras izvēles slēdzi.
3. Nospiediet taustiņu **I→I**.
4. Iestatiet laiku ar taustiņu **+** vai **-**. Parādās simbols **A** un simbols .
5. Nospiediet taustiņu **→I**. Parādās laiks, kad ēdiens būs gatavs.
6. Ar taustiņu **+** vai **-** iestatiet vēlāku beigu laiku. Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns saglabā iestatījumus un pārslēdzas gaidstāves režīmā. Displejā redzams laiks, kad ēdiens būs gatavs. Simbols **A** ir redzams nepārtraukti, un simbols  pazūd. Kad cepeškrāsns sāk darboties, redzams simbols .



Laika atskaites beigas

Atskan signāls. Simbols **A** mirgo, un simbols  pazūd. Cepeškrāsns pārstāj karsēt. Nospiediet taustiņus **I→I** un **→I** un pagrieziet funkciju izvēles slēdzi un temperatūras izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta.

Gatavošanas beigu laika maiņa

1. Nospiediet taustiņu →l.
2. Mainiet gatavošanas beigu laiku ar taustiņu + vai –. Pēc dažām sekundēm izmaiņas ir saglabātas.


Norādījums: Nemainiet gatavošanas beigu laiku, ja laika atskaite jau ir sākusies. Gatavošanas rezultāts vairs neatbildīs iecerētajam.

Gatavošanas beigu laika dzēšana

1. Nospiediet taustiņu →l.
 2. Ar taustiņu – mainiet gatavošanas beigu laiku uz pašreizējo pulksteņa laiku.
- Pēc dažām sekundēm izmaiņas ir saglabātas. Cepeškrāsns sāk darboties. Ja izmanto taustiņus + un –, cepeškrāsns sāk darboties uzreiz.

Laika iestatījumu skatīšana

Ja ir iestatītas vairākas laika funkcijas, displejā ir redzami attiecīgie simboli.

Lai skatītu taimeri, nospiediet taustiņu .

Lai skatītu gatavošanas laiku, nospiediet taustiņu l→.

Lai skatītu gatavošanas beigu laiku, nospiediet taustiņu →l.

Atbilstīgā vērtība dažas sekundes ir redzama displejā. Ja nospiešam taustiņam nav atbilstīga laika funkcijas iestatījuma, redzams pulksteņa laiks.

Lai dzēstu jau iestatītu gatavošanas laiku vai tās beigu laiku, vienlaikus nospiediet taustiņus l→l un →l.

Pulksteņa laiks

Kad ierīce ir tikko pieslēgta pie elektrotīkla vai ir bijis ilgāks elektropadeves pārtraukums, displejā mirgo trīs nulles un simbols A.

1. Nospiediet taustiņu l→l un taustiņu →l.
 2. Iestatiet pašreizējo pulksteņa laiku ar taustiņiem + un –.
- Pēc dažām sekundēm izmaiņas ir saglabātas.

Pulksteņa laika maiņa

Norādījums: Nedrīkst būt iestatīta neviena cita laika funkcija. Lai dzēstu jau iestatītas laika funkcijas, nospiediet taustiņus l→l un →l.

1. Nospiediet taustiņu l→l un taustiņu →l. Displeja vidū mirgo punkts.
2. Mainiet pulksteņa laiku ar taustiņu + vai –. Pēc dažām sekundēm iestatītais pulksteņa laiks ir saglabāts.

Skaņas signāla maiņa

Skaņas signālam ir 3 iestatījumi. Spiediet taustiņu – un iestatiet vēlamo skaņas signālu.

Tīrīšanas līdzekļi

Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Kā pareizi veikt ierīces apkopi un tīrīšanu – aprakstīts tālāk.

Brīdinājums – Elektrotraumas risks!

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

Brīdinājums – Adegumu risks!

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai nesabojātu atšķirīgās ierīces virsmas, lietojot nepareizus tīrīšanas līdzekļus, ievērojiet tālāk sniegto informāciju.

Neizmantojiet

sildvirsmas tīrīšanā:

- neatšķaidītu trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgājamās mašīnas līdzekli;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus;
- kodīgus tīrīšanas līdzekļus, kā cepeškrāsns tīrīšanas aerosolus vai traipu tīrītājus;
- augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklas tīrītājus.

Neizmantojiet

cepeškrāsns tīrīšanā:

- asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus;
- tīrīšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu;
- cietus stieplu tīrītājus vai sūkļus;
- augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklas tīrītājus.

Pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet jaunas sūkļveida drānas.

Brīdinājums – Adegumu risks!

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

Virsmas	Tīrīšana
Ierīces ārpusē	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpi.
Nerūsējoša tērauda priekšdaļa	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tīrīšanai. Ar mikstu drānu uzvediet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.
Alumīnija un plastmasas virsmas	Stikla tīrīšanas līdzeklis Tīriet ar mikstu drānu.
Gāzes sildvirsmas un režģis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Izmantojiet nedaudz ūdens, jo tas nedrīkst iekļūt ierīcē pa degļa apakšējo daļu. Nekavējoties notīriet izlijušas un nokritušas pārtikas paliekas. Režģi var noņemt. Režģi nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
Gāzes sildriņķi	Noņemiet degļu kausus un pārsegus, notīriet tos ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Gāzes izplūdes atveres nedrīkst būt nosprostotas. Aizdedzes sveces: maza, miksta suka. Gāzes degļi darbojas tikai tad, ja aizdedzes sveces ir tīras. Rūpīgi nožāvējiet visas daļas. Precīzi salieciet visas daļas atpakaļ. Degļu pārsegi ir pārklāti ar melnu emalju. Laika gaitā krāsa mainās. Tas neietekmē darbību. Degļu pārsegus nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
Emaljētas virsmas (gludas virsmas)	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes vai olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tīrīšanai. Ar mikstu drānu uzklājiet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.
Emaljētās un pašattīrījošās virsmas	Ņemiet vērā norādījumus tabulas pielikumā par gatavošanas telpas virsmām.
Durvju stikla plāksnes	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi vai metāla mazgāšanas sūkli.
Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mikstu drānu. Ja ir lieli netīrumi, izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.

Durvju blīvējums Nenoņemiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku.
Piederumi	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums. Iemērciet un tīriet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli.

Norādījumi

- Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā ir materiālu atšķirību dēļ – stikls, plastmasa vai metāls.
- Svītru ēnas uz durvju plāksnēm ir gatavošanas telpas apgaismojuma gaismas spēle.
- Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg. Tāpēc nedaudz mainās krāsa. Tā ir ierasta parādība, kas neietekmē funkcijas.
Plāno paplašu malas nevar pilnīgi pārklāt ar emalju. Tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.

Gatavošanas nodalījuma virsmas

Gatavošanas nodalījuma aizmugurējā siena un sānu virsmas attīrās pašas. To var noteikt pēc raupjās virsmas.

Pamatne un griesti ir emaljēti, un to virsma ir gluda.

Emaljētu virsmu tīrīšana

Tīriet gludās emaljētās virsmas ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu vai etiķūdeni un skalošanas drāniņu. Nosusiniet ar mikstu drānu.

Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli vai lietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Pēc tīrīšanas atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.

Norādījums: Pārtikas produktu paliekas var radīt baltus nosēdumus. Tie ir nekaitīgi un neietekmē ierīces funkcionalitāti. Ja nepieciešams, nosēdumus varat notīrīt ar citronskābi.

Pašattīrošo virsmu tīrīšana

Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu. Ierīces darbības laikā šis slānis uzsūc un noārda cepšanas laikā radušos šļakstus.

Kad pašattīrošās virsmas vairs pietiekami netīrās un parādās tumši plankumi, virsmas var notīrīt ar tīrīšanas funkciju. Ievērojiet norādes atbilstošajā nodaļā.

Uzmanību!

Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus pašattīrošajām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tomēr cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi nonāk uz šīm virsmām, uzreiz notīriet ar ūdeni un mazgāšanas sūkli. Neberziet un neizmantojiet skrāpējošus mazgāšanas priekšmetus.


Tīrības uzturēšana

Lai neveidotos noturīgi netīrumi, vienmēr turiet ierīci tīru un laicīgi notīriet netīrumus.

Padomi

- Pēc katras lietošanas reizes tīriet ierīci. Tā netīrumi nevar piedegt.
- Uzreiz notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus.
- Ļoti sulīgu kūku cepšanai izmantojiet universālo pannu.
- Izmantojiet cepšanai piemērotus traukus, piem., cepešpannu.

Gatavošanas nodalījuma tīrīšana

1. Izlejiet uz gatavošanas nodalījuma pamatnes 0,4 litrus ūdens.
2. Iestatiet karsēšanas veidu .
3. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet 50 °C temperatūru.
4. Pēc 18 minūtēm izslēdziet ierīci.
5. Ļaujiet ierīcei atdzist.
6. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar drānu.

Bīdīnājums – Apdegumu risks!

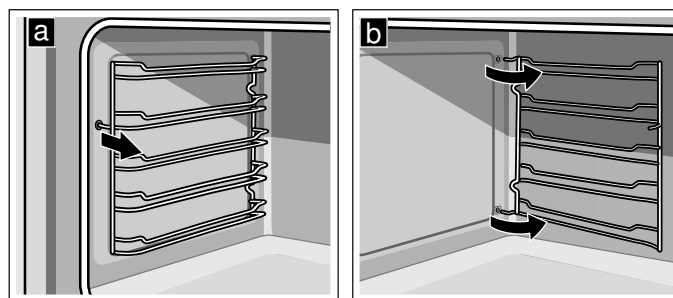
Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciē ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

Statīvs

Ievietošanas režģa izņemšana

Ievietošanas režģis ir nostiprināts trīs vietās gatavošanas nodalījuma sānu sienās.

1. Satveriet ievietošanas režģa priekšdaļu un velciet to uz gatavošanas nodalījuma vidu. Priekšējie ievietošanas režģa āķi atbrīvojas no attiecīgā cauruma.
2. Atbrīvojiet ievietošanas režģi pilnībā, izvelkot to no aizmugurējiem sānu sienu caurumiem.
3. Pieturiet gatavošanas nodalījuma virsmas pašattīršanās pārklājumu.
4. Izņemiet ievietošanas režģi no gatavošanas nodalījuma.



Ievietošanas režģa ielikšana

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

Ierīces durvis

Ja veiksīt rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiēt, kā iespējams notīrīt ierīces durvis.

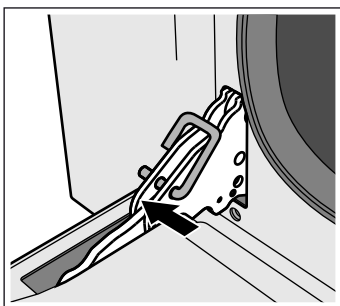
Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

Durvju stikla plāksņu izņemšana

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

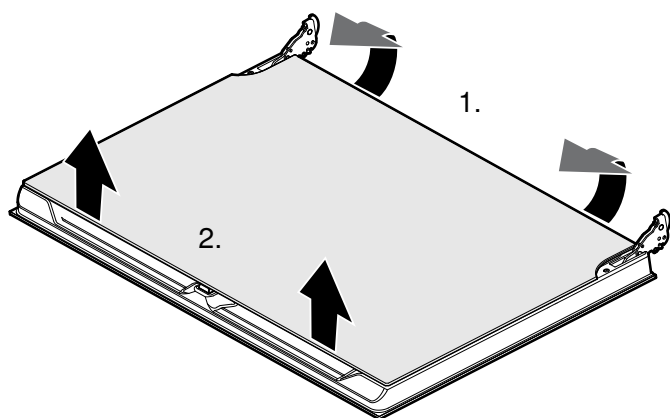
Norādījums: Stiprinājuma tapām jābūt pilnībā ievietotām šarnīru caurumos.



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

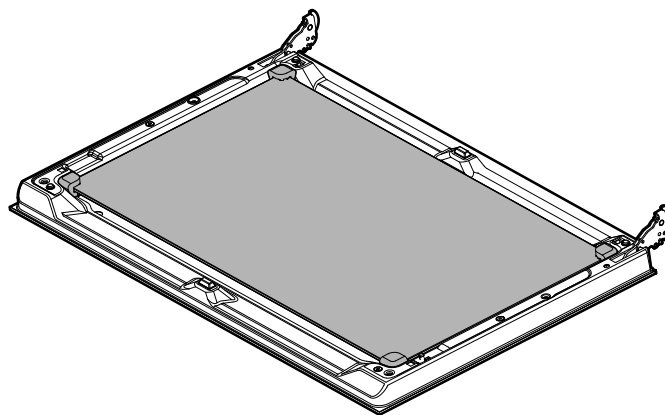
Uzmanību!

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

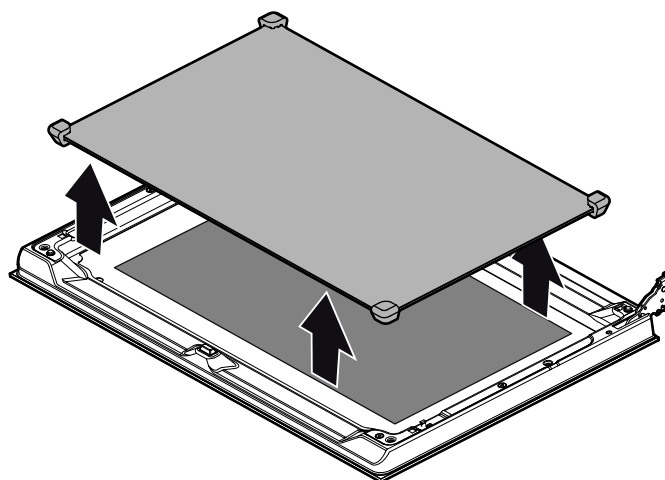


5. Izņemiet iekšējo plāksni.

6. Izņemiet vidējo plāksni.



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



Tīriet plāksnes ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

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

Durvju stikla plāksņu ievietošana

1. Ielieciet vidējo plāksni.

Norādījumi

- Vidējā plāksne ir ielikta pareizi, kad Low-E simbols ir izlasāms.
- Raugieties, lai plāksne būtu ielikta pareizi. Visiem gumijas stiprinājumiem cieši jāpiekļaujas pie ārējās plāksnes.

2. Ielieciet iekšējo plāksni.

Norādījums: Visiem aizturiem jābūt fiksētiem attiecīgajos ierobos.

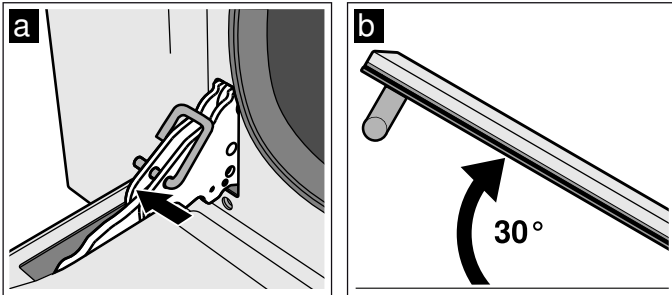
3. Noņemiet stiprinājuma tapas un aizveriet cepeškrāsns durvis.

Ierīces durvju izņemšana un ielikšana

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

Ierīces durvju izņemšana

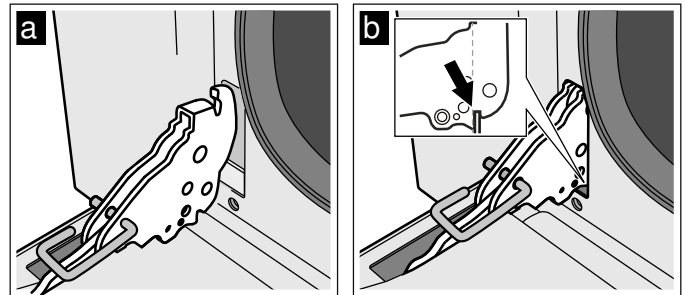
1. Atveriet cepeškrāsns durvis pilnībā.
2. Bloķējiet gan labo, gan kreiso šarnīru ar stiprinājuma tapu **(a)**.
Norādījums: Stiprinājuma tapām jābūt pilnībā ievietotām šarnīru caurumos.
3. Satveriet cepeškrāsns durvju sānmalas ar abām rokām un aizveriet durvis apmēram 30° leņķī **(b)**.



4. Nedaudz paceliet cepeškrāsns durvis un izvelciet tās pilnībā.
Norādījums: Neaizveriet cepeškrāsns durvis pilnībā. Citādi var saliekt šarnīrus un bojāt emalju.

Ierīces durvju ielikšana

1. Satveriet cepeškrāsns durvju sānmalas ar abām rokām.
2. Ievietojiet šarnīrus cepeškrāsns ierobos **(a)**.
Norādījums: Šarnīriem ir pilnībā jāfiksējas cepeškrāsns rāmī ar apakšdaļas ierobiem **(b)**.



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

⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

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

⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

Ja durvju šarnīri nav pareizi nostiprināti, durvis nevar pareizi aizvērt, siltums var izplūst un ierīces daļas var sakarst. Lai to novērstu, atkārtoti noņemiet durvis. Tad atkārtoti uzlieciet durvis atbilstīgi zīmējumam, tā ka šarnīru apakšdaļas ierobi nostiprinās cepeškrāsns rāmī.

🔍 Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

Bieži vien traucējumu iemesli ir mazi. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, mēģiniet novērst traucējumus saviem spēkiem, izmantojot tabulu.

Traucējumu tabula

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
Ierīce nedarbojas.	Bojāts drošinātājs	Pārbaudiet drošinātāju kārbā, vai drošinātājs ir kārtībā.
	Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet, vai virtuvē darbojas spuldze.
Displejā mirgo nulles.	Strāvas padeves pārtraukums	Atkārtoti iestatiet pulksteņa laiku.
Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas.	Bojāta cepeškrāsns spuldze	Nomainiet cepeškrāsns spuldzi. (Sk. sadaļu „Cepeškrāsns spuldzes maiņa”.)
Gāzes deglis neaizdegas.	Elektropadeves pārtraukums vai mitras aizdedzes sveces	Aizdedziniet gāzi ar gāzes šķiltavām vai sērkokciņu.
	Nepareizi uzlikts degļa pārsegs	Pārbaudiet, vai degļa pārsegs ir uzlikts pareizi.
Cepeškrāsns nekarsē.	Bojāts drošinātājs.	Pārbaudiet vai nomainiet drošinātāju.
	Funkciju izvēles slēdzis nav noregulēts.	Noregulējiet funkciju izvēles slēdzi.
Gatavojot cepeškrāsnī jebkādu ēdienu, tas īsā laikā apdeg.	Bojāts termostats	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Uzkarstot cepeškrāsnij, durvju stikls aizsvīst.	Normāla parādība, ko izraisa temperatūras atšķirības	Aizsvīšanu nevar novērst; tā neietekmē cepeškrāsns darbību.

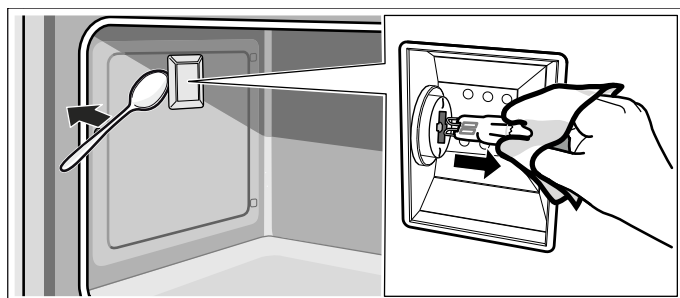
Cepeškrāsns lampiņas spuldzes maiņa

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

⚠️ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

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

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



⚠️ Brīdinājums – Savainojumu risks!

Nepareizi veikts remonts var radīt nopietnu risku. Ierīces remontu drīkst veikt tikai speciālists. Ja vajadzīgs remonts, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

7. Nomainiet cepeškrāsns lampiņas spuldzi pret līdzvērtīgu spuldzi.
Spriegums: 230 V
Jauda: 40 W
Tips: G9
Karstumizturība: 300 °C
8. Uzlieciet cepeškrāsns lampiņas stikla kupolu.
9. Ielieciet ievietošanas režģi.
10. Izņemiet trauku dvieli.
11. Ieslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
12. Pārbaudiet, vai cepeškrāsns lampiņa darbojas.




Servisa dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

Lai saņemtu pilnvērtīgu konsultāciju pa tālruni, lūdzam norādīt sērijas numuru („E-Nr.”) un izgatavošanas numuru („FD-Nr.”). Šie numuri ir norādīti uz datu plāksnītes, kas ir uz glabāšanas nodalījuma paneļa iekšpuses.

Lai iekārtas dati un klientu apkalpošanas dienesta tālruņa numurs vienmēr būtu ērti pieejami, jūs varat tos ierakstīt šeit.

E Nr.	FD Nr.
Klientu apkalpošanas dienests 	

Ņemiet vērā, ka klientu apkalpošanas dienesta tehniķa pakalpojumi iekārtas traucējumu novēršanā arī garantijas laikā ir par maksu.

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.































Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

Šeit sniegta plaša ēdienu izvēle un norādīti to gatavošanai piemēroti iestatījumi. Mēs jums sniegsim informāciju par to, kāds karsēšanas veids un temperatūra ir vispiemērotākā jūsu ēdienam. Jūs saņemsiet informāciju par atbilstošajiem piederumiem un to, kurā līmenī tie jāievieto. Jūs arī atradīsiet padomus par traukiem un ēdienu gatavošanu.

Norādījums: Gatavojot pārtikas produktus, gatavošanas telpā var veidoties liels daudzums ūdens tvaika.

Ierīce ir enerģiju taupoša un darbības laikā izdala tikai nedaudz siltuma. Augstās temperatūras atšķirības starp ierīces iekštelpu un ārpusi dēļ, uz durvīm, vadības lauka vai uz blakus mēbeļu virsmām var izveidoties kondensāts. Tā ir ierasta fizikāla parādība. Izmantojot iepriekšējo karsēšanu vai uzmanīgi atverot durvis, iespējams izvairīties no kondensāta veidošanās.

Ēdienu tabula

Ēdiens	Svars (kg)	Karsēšanas veids	Ievietošanas augstums	Temperatūra (°C)	Laiks (min)
Lazanja	3-4		1.	220-230	45-50
Makaronu sacepums	3-4		1.	220-230	45-50
Teļa cepetis	2		2.	180-190	90-100
Cūkgaļa	2		2.	180-190	70-80
Desiņas	1,5		4.	maks.	15
Liellopa cepetis	1		2.	200	40-45
Truša cepetis	1,5		2.	180-190	70-80
Tītara krūtiņa	2		2.	180-190	110-120
Cūkgaļas kakla gabala cepetis	2-3		2.	180-190	170-180
Vistas cepetis	1,2		2.	180-190	65-70
Cūkgaļas karbonādes	1,5		4.	maks.	Viena puse: 15, otra puse: 5
Ribiņas	1,5		4.	maks.	Viena puse: 10, otra puse: 10
Speķis	0,7		5.	maks.	Viena puse: 7, otra puse: 8
Cūkgaļas fileja	1,5		4.	maks.	Viena puse: 10, otra puse: 5
Liellopa gaļas fileja	1		5.	maks.	Viena puse: 10, otra puse: 7
Taimiņš	1,2		2.	150-160	35-40
Jūrasvelns	1,5		2.	160	60-65
Āte	1,5		2.	160	45-50
Pica	1		2.	maks.	8-9
Maize	1		2.	190-200	25-30
Fokača	1		2.	180-190	20-25
Rauga mīklas kūkss	1		2.	160	55-60
Augļu kūka	1		2.	160	35-40
Rikotas siera kūka	1		2.	160-170	25-60
Smilšu mīklas kūka	1		2.	160	20-25
Krēm kūka	1,2		2.	160	55-60
Plaucētās mīklas kūka	1,2		2.	180	80-90
Biskvīta kūka	1		2.	150-160	55-60
Rīsu piena putra	1		2.	160	55-60
Brioša	0,6		2.	160	30-35

Pārbaudes ēdieni

Šīs tabulas ir veidotas un paredzētas pārbaudes institūtiem, lai atvieglotu ierīces pārbaudi.

Saskaņā EN 60350-1:2013 vai IEC 60350-1:2011.

Cepšana

Ēdieniem uz pannām vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

- universālā panna – 3. augstumā, panna – 1. augstumā;
- veidnes uz režģa: pirmais režģis – 3. augstumā, otrais režģis – 1. augstumā.

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos:

- panna – 5 augstumā;
- universālā panna – 3. augstumā;
- panna – 1. augstumā.

Kūka ar ābolu pildījumu

Kūka ar ābolu pildījumu vienā līmenī: novietojiet tumšās saliekamās veidnes atstatu citu no citas.

Kūka ar ābolu pildījumu divos līmeņos: novietojiet tumšās saliekamās veidnes atstatu citu virs citas.

Kūkas alvotās saliekamās veidnēs: gatavojiet vienā līmenī ar augšējo/apakšējo karsēšanu. Novietojiet saliekamo veidni uz universālās pannas, nevis režģa.




Biskvīts









Ūdens biskvīts divos līmeņos: novietojiet saliekamās veidnes uz režģa atstatu citu virs citas.

Norādījumi

- Iestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Ievērojiet tabulas norādījumus par iepriekšēju uzkarsēšanu. Iestatāmās vērtības ir spēkā, ja neizmanto ātro uzkarsēšanu.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.

Izmantotie karsēšanas veidi:


-  karstais gaiss;
-  augšējā/apakšējā karsēšana;
-  augšējā/apakšējā karsēšana ar ventilēšanu.



Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min)	Iepriekšēja uzkarsēšana
Cepšana cepeškrāsnī						
Smilšu cepumi 1 līmenī*	Emaljēta cepamā plāts	2.		160-170	20-30	jā
Smilšu cepumi 2 līmeņos*	Emaljēta cepamā plāts 1. augstumā Cepšanas režģis 3. augstumā	1. + 3.		160-170	15-25	jā
Nelielas kūciņas 1 līmenī*	Cepšanas režģis	3.		160-170	20-25	jā
Nelielas kūciņas 2 līmeņos	Cepšanas režģis 1. augstumā Emaljēta cepamā plāts 4. augstumā	1. + 4.		150-160	25-30	jā
Ūdens biskvīts (1 gab.)	Apaļa saliekamā veidne ar pretpiedegšanas pārklājumu	2.		160-170	25-35	jā
Ūdens biskvīts (2 gab.)	2 apaļas saliekamās veidnes ar pretpiedegšanas pārklājumu	2.		150-160	25-35	jā
Ābolkūka (1 gab.)	Cepšanas veidne ar pretpiedegšanas pārklājumu	2.		170-180	70-80	jā
Ābolkūka (2 gab.)	2 apaļas saliekamās veidnes ar pretpiedegšanas pārklājumu	3.		170-180	80-90	jā
* Jāizmanto cepšanas papīrs.						

Grilēšana

Papildus ievietojiet arī universālo pannu. Tā uztvers šķidrums, saglabājot gatavošanas telpas tīrību.

Izmantotais karsēšanas veids:

-  grilēšana ar visu virsmu.

Ēdiens	Piederums	Ievietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Iepriekšēja uzkarsēšana
Grilēšana						
Graudziņi	Emaljēta panna un cepšanas režģis	5.		maks.	5-6	Nē
Liellopu gaļas burgeri, 10 gabali, Ø 75 mm	Cepšanas režģis 5. augstumā un emaljēta panna 4. augstumā	4. + 5.		maks.	Viena puse: 15, otra puse: 5	Jā, vismaz 12 minūtes

Padomi lietošanai

Šeit sniegti dažādi padomi par traukiem un piederumiem.

Norādījumi

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

Padomi cepšanai

Ja vēlaties pārbaudīt, vai kūka ir izcepusies.	Ar koka irbulīti ieduriet kūkas augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelīp pie irbulīša, kūka ir gatava.
Kūka saplok.	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet temperatūru par 10 grādiem zemāku un pagariniet cepšanas laiku. Ņemiet vērā receptē norādītās sastāvdaļas un gatavošanas norādes.
Kūka vidū ir biezāka nekā malās.	Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas kūku uzmanīgi atdaliet no veidnes malām ar nazi.
Augļu sula pārplūst.	Nākamajā reizē izmantojiet universālo pannu.
Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp.	Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem būs pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm kļūtu brūni.
Kūka ir pārāk sausa.	Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.
Kūka ir pārāk gaiša.	Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Kūka augšpusē ir pārāk gaiša, bet apakšpusē pārāk tumša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.
Kūka augšpusē ir pārāk tumša, bet apakšpusē pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.
Formā vai veidnē ceptā kūka tālākajā daļā kļūst pārāk tumša.	Cepamo formu novietojiet nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.
Kūka ir pārāk tumša.	Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstīgā izmērā. Raugieties, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda izmēra un biežuma.
Cepšana notikusi vairākos līmeņos. Augšējās paplātes konditorejas izstrādājumi ir tumšāki par apakšējās paplātes konditorejas izstrādājumiem.	Cepot vairākos līmeņos, vienmēr izmantojiet karstā gaisa režīmu. Ēdieniem uz cepšanas plātēm vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Kūkas izskatās labi, bet nav izcepušās pilnībā.	Pievienojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojat kūkas ar sulīgu garnējumu, vispirms izcepiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Kūku apgāžot, tā neatdalās no formas.	Ļaujiet kūkai pēc cepšanas vēl 5-10 minūtes atdzist. Ja tā vēl arvien neatdalās, uzmanīgi to atdaliet ar nazi visapkārt gar malu. Kūku vēlreiz apgāziet un vairākas reizes pārklājiet formu ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

Padomi cepot un sautējot

Cepetis ir pārāk brūns un tā āda vietām ir apdegusi un/vai cepetis ir par sausu.	Pārbaudiet, vai ievietošanas līmenis un temperatūra ir pareizi. Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un saīsiniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Āda ir pārāk plāna.	Paaugstiniet temperatūru vai pēc cepšanas uz īsu brīdi ieslēdziet grilēšanas režīmu.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir piedegusi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku un pielejiet vairāk šķidruma, ja nepieciešams.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.	Nākamreiz izvēlieties lielāku cepeštrauku un pievienojiet mazāk šķidruma.
Sautējot gaļā piedeg.	Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, pievienojiet gatavošanas laikā šķidrumu.

Akrilamīds pārtikas produktos

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

Padomi gatavošanai, samazinot akrilamīda saturu	
Vispārīga informācija	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gatavošanas ilgumam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam. ■ Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam. ■ Lieli, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.
Cepšana	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 200 °C. Ar karsto gaisu, maks. 180 °C.
Cepumi	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 190 °C. Ar karsto gaisu, maks. 170 °C. Ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.
Frī kartupeļi cepeškrāsnī	Vienmērīgi, vienā kārtā izklājiet uz paplātes. Uz vienas paplātes cepiet vismaz 400 g, lai frī kartupeļi neizžūst.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Tootnud BSH Hausgeräte GmbH ettevõtte Siemens AG kaubamärgi litsentsi all
Gamintojas: BSH Hausgeräte GmbH, kuriai priklauso „Siemens AG“ prekės ženkle licencija
Ražotājs: BSH Hausgeräte GmbH (saskaņā ar Siemens AG preču zīmju licenci)



9001161263
970331