

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



HB23.B..., HV23.B...,
HB43.S..., HB23.B...

Integreeritav ahi HB23.B..., HV23.B..., HB43.S..., HB23.B...
Integruojama orkaitė HB23.B..., HV23.B..., HB43.S..., HB23.B...
leibūvējamā plīts HB23.B..., HV23.B..., HB43.S..., HB23.B...

SIEMENS

Olulised ohutusnõuded	2	Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	12
Kahjustuste põhjused.....	3	Mida teha rikke korral	13
Teie uus ahi	4	Rikete tabel	13
Juhtpaneel.....	4	Ahju lambi vahetamine	13
Funktsiooninupp.....	4	Kaitseklaas.....	13
Käsitsemisklahvid ja näidupaneel.....	5	Klienditeenindus	13
Temperatuurinupp.....	5	Tootenumbr (E) ja tootmisnumber (FD)	13
Ahju sisemus	5	Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks	14
Lisatarvikud	5	Energia säästmine	14
Tarvikute ahjupanek	5	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	14
Täiendavad lisatarvikud	6	Range kontroll meie toiduvalmistusuringutes	14
Enne esmakordset kasutamist	7	Koogid ja kondiitritooted	14
Kellaaja programmeerimine.....	7	Praktilised nõuanded ja soovitused küpsetamiseks.....	16
Ahju kuumutamine.....	7	Liha, linnuliha, kala	16
Tarvikute puhastamine.....	7	Praktilised nõuanded tavaliselt küpsetamiseks ja grillimiseks	18
Ahju programmeerimine	7	Grataänid, sufleed, röstitud toidud	18
Kuumutamisiis ja temperatuur	7	Valmistooted	19
Kiirkuumutus	7	Spetsiaalsed toidud	19
Ajafunktsioonide seadmine	8	Lahtisulatamine.....	19
Signaalkell	8	Kuivatamine.....	20
Toiduvalmistusaja kestus	8	Keediste keetmine	20
Lõpuaeg.....	8	Akrüülamiid toiduainetes	21
Kellaage.....	9	Standardised toidud	21
Lapselukk	9	Ahjus küpsetamine.....	21
Põhiseadete muutmise	10	Grillimine.....	22
Hooldamine ja puhastamine	10		
Puhatusvahendid.....	10		
Valgustuse funktsioon	11		
Grilli takistuselemendi allapööramine	11		
Vasaku ja parema rööbasjuhiku väljavõtmine ja tagasipanemine	11		
Ahjuukse eest ära võtmine ja ette panemine	11		

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

⚠ Olulised ohutusnõuded

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

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

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

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

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

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

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

Põlengu oht!

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

Põletuse oht!

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

Põletuse oht!

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

Vigastuste oht!

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

Elektrilöögi oht!

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

Põletuse oht!

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

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Mahlased toiduained: ärge jätke mahlaseid toiduaineid suletud ahju pikemaks ajaks. See kahjustab emaili.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavat universaalpanni.
- Jahtumine avatud ukse puhul: laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud. Ka siis, kui ahjuuks on vaid vähesel määral avatud, võib ahjuga piirnev köögimööbel aja jooksul kahjustuda.

- Väga määrdunud tihend: kui ahjuukse tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks enam korralikult. Külgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke ahjuukse tihend alati puhas.
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.

Teie uus ahi

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

Juhtpaneel

Ülevaade juhtpaneelist. Näidupaneelil ei saa korraga näidata kõiki tähtsaid. Elementid võivad erineda sõltuvalt seadme mudelist.



Sissevajutatavad pöördnupud

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

Funktsooninupp

Funktsooninupp on kuumutusviisi valimiseks.

Asend	Kasutus
○ Nullasend	Ahi on välja lülitatud.
☼ Kuum õhk*	Kookide ja küpsetiste jaoks. On võimalik küpsetada kahel tasandil. Ahju tagaseinas asetsev turbiin jaotab kuumuse ahjus ühtlaselt.
☐ Ült ja alt kuumutus*	Pirukate küpsetamiseks, gratineerimiseks ja tailiha, nt veise- või ulukiliha küpsetamiseks ühel tasandil. Kuumus tuleb alt ja ült.
☒ Kuumaõhugrill	Lihatükkide, linnuliha ja kala küpsetamiseks. Grilli ja ventilaatori takisti lülituvad vaheldumisi sisse ja välja. Turbiin paneb grillist tuleva kuumuse ümber toidu pöörlema.
☐ Grillimine, suured pinnad	Biifsteekide, vorstikeste, röstsaide ja kala grillimiseks. Kogu grilli kuumuti alune pind läheb kuumaks.

*Kuumutusviis, millega määratletakse energiatõhususklass vastavalt standardile EN60350.

Asend	Kasutus
☐ Grillimine väikesel pinnal	Väikeses koguses biifsteekide, vorstikeste, röstsaide ja kala grillimiseks. Grilli kuumuti keskmine osa läheb kuumaks.
☐ Alt kuumutus	Konfiteerimiseks, küpsetamiseks ja gratineerimiseks. Kuumus tuleb altpoolt.
☼ Ülessulatamine	Näiteks liha, linnuliha, pagari- ja kondiitritoodete ülessulatamiseks. Turbiin liigutab kuuma õhku ümber toidu ringi.
☼ Valgustus	Lülitage ahju sees olev lamp põlema.

*Kuumutusviis, millega määratletakse energiatõhususklass vastavalt standardile EN60350.

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

Käsitsemisklahvid ja näidupaneel

Klahvid on eri lisafunktsioonide seadmiseks. Näidupaneelile ilmuvad valitud väärtused.

Klahv	Kasutamine
Ajafunktsioonid	Valige signaalkell , toiduvalmistusaeg $I \rightarrow I$, lõpuaeg $\rightarrow I$ ja kella-aeg .
Vähem	Vähendab valitud väärtust.
Rohkem	Suurendab valitud väärtust.
Kiirkuumutamine	Kuumutab ahju eriti kiiresti.
Lapselukk	Blokeerib ja avab juhtpaneeli.

Näidupaneelil asetseb nool ► aktiveeritud ajafunktsioonile vastava tähise ees.

Temperatuurinupp

Temperatuurinupuga valitakse temperatuuri või grillimistaset.

Asend	Tähendus
Nullasend	Ahi ei lähe kuumaks.
50-270	Temperatuurivahemik
	Grillimistased väikese pindalaga ja suure pindalaga grilli jaoks .
	• = tase 1, nõrk •• = tase 2, keskmine ••• = tase 3, tugev

Kui ahi kuumutab, hakkab temperatuurinupu signaallamp põlema. Kuumutamise pauside ajal signaallamp kustub. Signaallamp ei sütti valgustuse funktsiooni ega lahtisulatamise funktsiooni töötamise ajal.

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

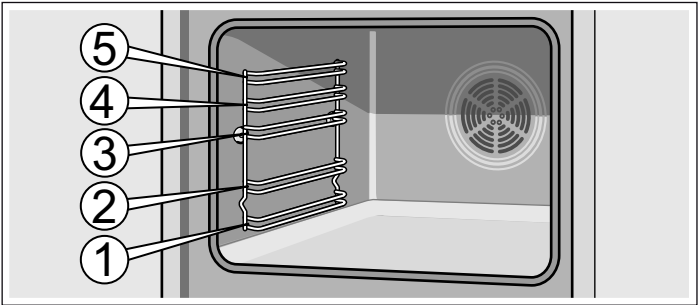
Lisatarvikud

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

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

Tarvikute ahjupanek

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



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

Ahju sisemus

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

Ventilaator

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

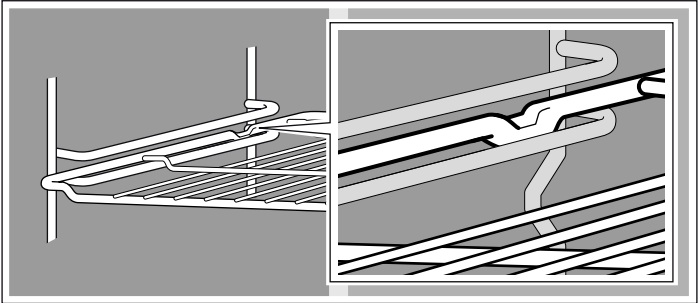
Ventilaator töötab mõnda aega pärast ahju väljalülitamist edasi, et ahi kiiremini maha jahtuks.

Ahjulamp

Ahjulamp jääb põlema, kuni ahi töötab.

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

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



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

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

Teie ahi ei ole varustatud kõikide järgnevalt loetletud lisatarvikutega.

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



Ahjurest

Nõud, koogivormid, küpsetised, grillitükid ja külmutatud toidud.

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



Lame emailitud ahjuplaat

Koogid, praanikud ja küpsised.

Pange plaat ahju, tasapinnast kõrgem osa ahjuukse poole.



Universaalne sügav emailplaat

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

Pange plaat ahju, tasapinnast kõrgem osa ahjuukse poole.

Täiendavad lisatarvikud

Täiendavaid lisatarvikuid saate osta müügiesindustest. Laia valiku tarvikuid oma küpsetusahjule leiate meie kataloogidest või Internetist. Lisatarnikute tarnitavus ja Internetist tellimise võimalused on riigiti erinevad. Asjaomane teave sisaldub müügimaterjalides.

Iga lisatarvik iga ahjuga ei sobi. Ostu tehes tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).

Täiendavad lisatarvikud	HZ-number	Otstarve
Madal emailitud küpsetusplaat	HZ361000	Kookide ja küpsiste jaoks.
Sügav emailitud universaalpann	HZ362000	Mahlaste kookide, küpsetiste, külmutatud roogade ja suurte praadide valmistamiseks. Otse restil grillimise korral võib seda kasutada ka rasva kokkukogumiseks.
Rest	HZ364000	Küpsetusnõude, koogivormide, praadide, grillitavate palade ja sügavkülmutatud roogade jaoks.
Pitsapann	HZ317000	Ideaalne pitsa, külmutatud roogade või suurte ümmarguste pirukate jaoks. Pitsapanni võite kasutada sügava universaalpanni asemel. Asetage pann restile ja juhenduge tabeli andmetest.
Klaasist hautamispõu	HZ915001	Klaaspott on mõeldud küpsetusahjus pajapraadide ja vormiroogade valmistamiseks. Eriti hästi sobib see automaatprogrammide kasutamisel.
Kolmetasandilised teleskoopsiinid	HZ368300	1., 2. ja 3. tasandi teleskoopsiinidega saate tarviku välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.

Enne esmakordset kasutamist

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

Kellaaja programmeerimine

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

1. Vajutage klahvi .

Näidikule ilmub kellaaeg **12:00**.

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

Mõne sekundi pärast ilmub valitud kellaaeg.

Ahju kuumutamine

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

1. Valige ülemine ja alumine kuumus  funktsioonide nupuga.

2. Valige 240 °C temperatuurinupuga.

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

Tarvikute puhastamine

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

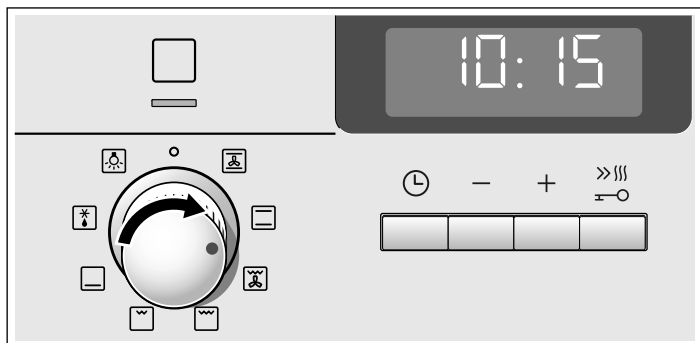
Ahju programmeerimine

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

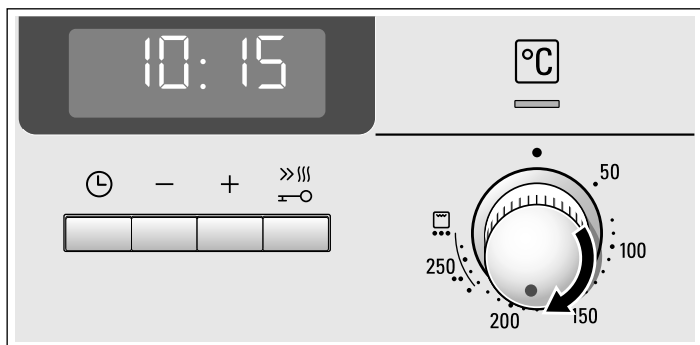
Kuumutamisviis ja temperatuur

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

1. Valige kuumutamisviis funktsiooninupuga.



2. Valige temperatuur või grillimistase temperatuurinupuga.



Ahi hakkab kuumenema.

Küpsetusahju väljalülitamine

Pöörake funktsioonivaliku lüliti nullasendisse.

Seadete muutmine

Kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimisastet võite muuta vastava valikulülitiga.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusfunktsiooniga saavutab ahi soovitud temperatuuri kiiremini.

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

■ Kuum õhk 

■ Ülalt ja alt kuumutus 

■ Alt kuumutus 

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

1. Valige kuumutusviis ja temperatuur.

2. Vajutage korra nuppu .

Näidupaneelil süttib tähis . Ahi hakkab kuumenema.

Kiirkuumutuse lõpp

Kostab signaal. Tähis  näidupaneelil kustub. Pange toit ahju.

Kiirkuumutuse tühistamine

Vajutage põgusalt nuppu . Tähis  näidupaneelil kustub.

Ajafunktsioonide seadmine

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

Signaalkell

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

1. Vajutage üks kord nuppu .

Näidupaneelil süttivad ajasümbolid, nool  asetseb  ees.

2. Seadke signaalkella aeg nuppudega  või .

Soovituslik aeg: nupp  = 10 minutit

Soovituslik aeg: nupp  = 5 minutit

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

Signaalkella aeg on lõppenud

Kostab signaal. Näidupaneelil süttib . Lülitage signaalkell välja klahviga .

Signaalkella aja muutmine

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

Signaalkella aja tühistamine

Seadke signaalkella aeg tagasi nulli  klahviga .

Muudetud aeg on näha mõne sekundi pärast. Signaalkell lülitub välja.

Ajaseadete vaatamine

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

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

Toiduvalmistusaja kestus

Ahi võimaldab seada igale roale vastava küpsetusaja. Toiduvalmistusaja lõppedes lülitub ahi automaatselt välja. Nii ei tule ahju väljalülitamiseks muid toimetusi katkestada ega karta, et ahi ununeks õigel ajal välja lülitada.

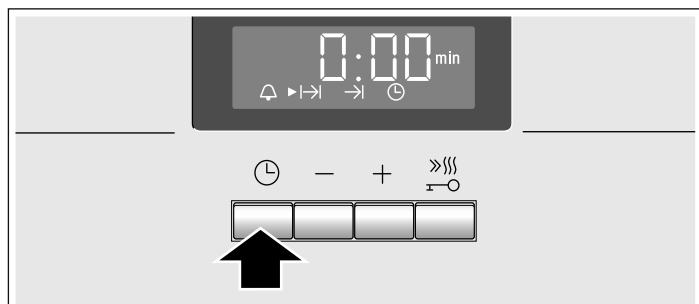
Näitlik pilt: toiduvalmistusaeg 45 minutit.

1. Valige kuumutamiseviisi funktsiooninupuga.

2. Valige temperatuur või grillimistase temperatuurinupuga.

3. Vajutage kaks korda klahvi .

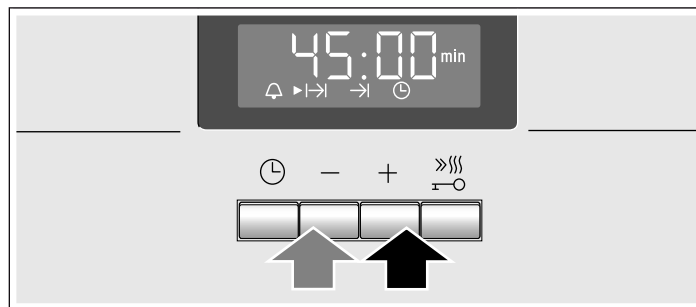
Näidupaneelil süttib . Süttivad ajatähised, nool  asetseb tähise  ees.



4. Seadke toiduvalmistusaeg klahvidega  või .

Soovituslik aeg: klahv  = 30 minutit

Soovituslik aeg: klahv  = 10 minutit



Mõne sekundi pärast lülitub ahi sisse. Näidupaneelil hakkab jooksmas toiduvalmistusaeg ja süttib tähis . Muud ajatähised kustuvad.

Toiduvalmistusaeg on lõppenud

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

Küpsetusaja muutmine

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

Toiduvalmistusaja tühistamine

Seadke toiduvalmistusaeg tagasi nulli  klahviga .

Muudetud aeg on näha mõne sekundi pärast. Aeg on tühistatud. Kui signaalkella aeg on programmeeritud, vajutage enne klahvi .

Ajaseadete vaatamine

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

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

Lõpuaeg

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

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

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

1. Seadke funktsiooninupp õigesse asendisse.

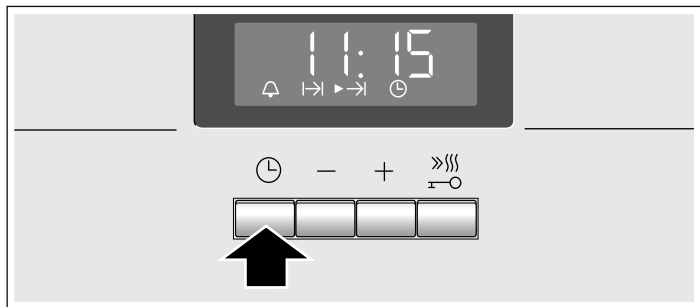
2. Seadke temperatuurinupp õigesse asendisse.

3. Vajutage kaks korda klahvi .

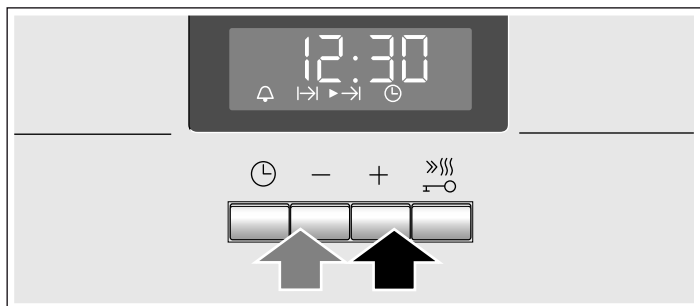
4. Seadke toiduvalmistusaeg klahvidega  või .

5. Vajutage klahvi .

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



6. Lükake lõpuaega edasi klahvidega + või -.



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

Toiduvalmistusaeg on lõppenud

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

Lõpuaja muutmine

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

Lõpuaja tühistamine

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

Ajaseadete vaatamine

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

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

Kellaeg

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

1. Vajutage klahvi .

Näidupaneelile ilmub kellaeg 12:00.

2. Seadke kellaeg klahvidega + või -.

Mõne sekundi pärast ilmub valitud kellaeg.

Kellaaja muutmine

Ükski teine ajafunktsioon ei tohi olla programmeeritud.

1. Vajutage neli korda klahvi .

Näidupaneelile ilmuvad ajatähised, nool ► asetseb tähise  ees.

2. Muutke kellaaga klahvidega + või -.

Valitud kellaeg ilmub mõne sekundi pärast.

Kellaaja tuhmistamine

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

Lapselukk

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

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

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

Lapseluku sisselülitamine

Ükski toiduvalmistusaeg ega lõpuaeg ei tohi olla programmeeritud.

Vajutage klahvi  umbes neli sekundit.

Näidupaneelile ilmub tähis . Lapselukk on sisse lülitatud.

Lapseluku väljalülitamine

Vajutage klahvi  umbes neli sekundit.

Tähis  näidupaneelil kustub. Lapselukk on välja lülitatud.

Põhiseadete muutmine

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

Põhiseaded	Valik 1	Valik 2	Valik 3
Ajanäit	alati*	ainult klahviga	-
Helisignaali kestus pärast küpsetusaja või signaalkellale seatud aja lõppu	umbes 10 sekundi t	umbes 2 minutit*	umbes 5 minutit
Seade käivitumise ooteaeg	umbes 2 sekundit	umbes 5 sekundit*	umbes 10 sekundi t

* Tehaseseade

Ükski teine ajafunktsioon ei tohi olla programmeeritud.

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

Hooldamine ja puhastamine

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

Märkused

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

Puhastusvahendid

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

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

Peske uued puhastuslapid enne kasutamist hoolikalt läbi.

Pind	Puhastusvahendid
Ahju esipaneel	Soe seebivesi: Peske puhastuslapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendeid ega klaasikaabitsaid.
Roostevaba teras	Soe seebivesi: Peske puhastuslapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Peske kohe maha kõik katlakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid, sest nende alla võib tekkida rooste. Teenindustöökojast või spetsiaalsetest kauplustest saate osta spetsiaalseid roostevaba terase puhastamiseks mõeldud tooteid, mis sobivad kuumadele pindadele. Kasutage puhastusvahendit pehme ja õhukese lapiga.
Klaas	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasikaabitsat.

Pind	Puhastusvahendid
Vaateklaas	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage alkoholi, äädikat ega muid happelisi või abrasiivpuhastusvahendeid.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasikaabitsaid.
Ahjuvalgusti kaitseklaas	Soe seebivesi: Puhastage puhastuslapiga.
Tihend Ärge eemaldage!	Soe seebivesi: Puhastage puhastuslapiga. Ärge hõõruge.
Restid või vardad	Soe seebivesi: Pange ligunema ja puhastage puhastuslapi või harjaga.
Liugjuhid	Soe seebivesi: Puhastage puhastuslapi või harjaga. Ärge leotage ega peske nõudepesumasinas.
Tarvikud	Soe seebivesi: Pange ligunema ja puhastage puhastuslapi või harjaga.

Ahjusiseste isepuhastuvate pindade puhastamine

Mõnel ahjul võivad ahjusisene tagasein, külgseinad või lagi olla kaetud väga poorse keraamilise materjaliga. See kate absorbeerib küpsetamisel ja grillimisel tekkivaid pritsmeid ja lahustab need ahju töötamise ajal. Mida kõrgemal temperatuuril ja mida kauem ahi töötab, seda parem on tulemus.

Kui pärast mitmekordset ahju kasutamist mustus siiski püsib, toimige nii.

- Puhastage põhjalikult põhi ja seinad, mis ei ole kaetud selle kattematerjaliga.
- Seadke ahi kuuma õhu funktsioonile .
- Kuumutage tühja ahju kinnise uksega umbes 2 tundi maksimumtemperatuuril.

Keraamiline kattepinna regenereerub. Kui ahju sisemus on maha jahtunud, kõrvaldage pruunid või valged jäägid vee ja pehme käsna.

Kattepinna kerge värvuse muutus ei takista isepuhastumist.

Tähelepanu!

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

Emailitud ahjupõhja ja -seinte puhastamine

Kasutage puhastuslappi ja sooja vett vähese seebi või äädikaga.

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

Valgustuse funktsioon

Ahju puhastamise hõlbustamiseks on võimalik ahjus lamp põlema panna.

Ahju lambi põlema panemine

Keerake funktsioonide nupp asendisse .

Lamp hakkab põlema. Temperatuurinupp peab olema väljalülitatud asendis.

Ahju lambi kustutamine

Keerake funktsioonide nupp asendisse .

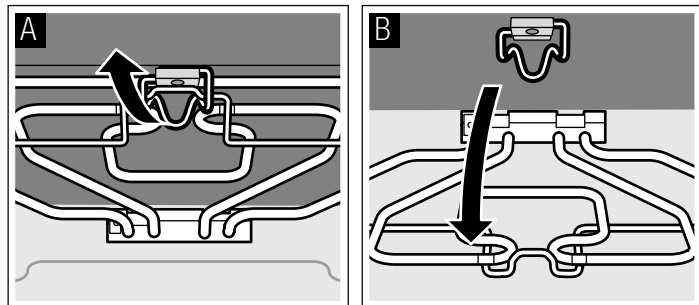
Grilli takistuselemendi allapööramine

Mõnel ahjul saab puhastamise hõlbustamiseks grilli takistuselementi alla pöörata.

Põletusoht!

Ahi peab olema külm.

1. Tõmmake allapööratava grilli otsa ettepoole ja lükake see üles, kuni kostab, et see läks sisse (joonis A).
2. Samal ajal vajutage grilli takistuselemendi peale ja pöörake see alla (joonis B).



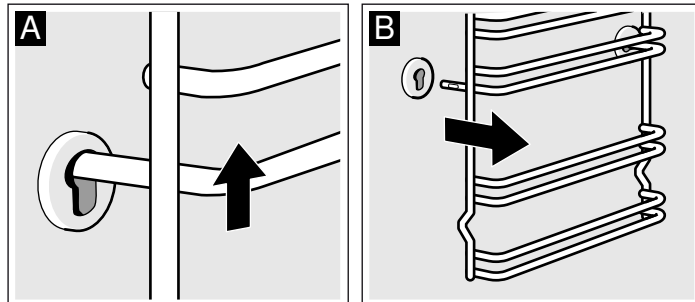
Pärast puhastamist pöörake grilli takistuselement üles tagasi. Vajutage laba alla ja lükake grilli takistuselement sisse.

Vasaku ja parema rööbasjuhiku väljavõtmine ja tagasipanemine

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

Rööbasjuhikute lahtivõtmine

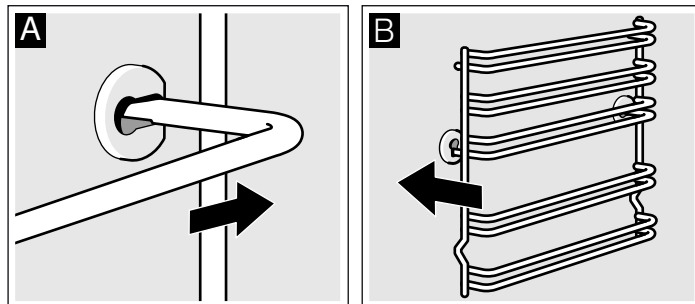
1. Tõstke rööbasjuhik esiosast üles ja võtke kinnitusest lahti (joonis A).
2. Seejärel tõmmake rööbasjuhik täiesti ettepoole ja võtke ahjust välja (joonis B).



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

Restide paigaldamine

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

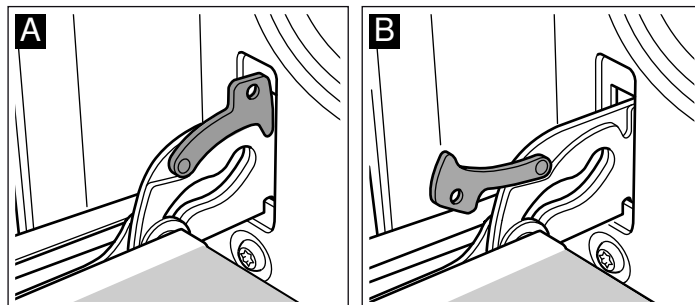


Restid seatakse paigale vasakult ja paremalt poolt. Kumerus peab jääma alati allapoole.

Ahjuukse eest ära võtmine ja ette panemine

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

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

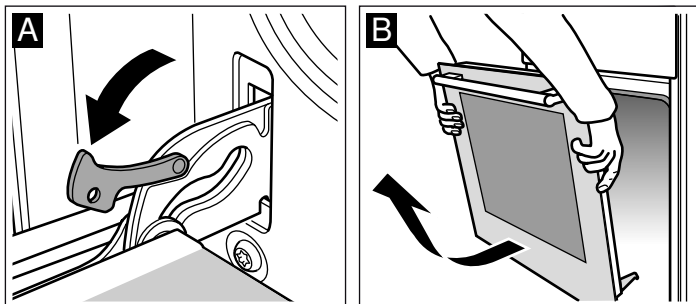


Vigastusoht!

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

Ukse eest ära võtmine

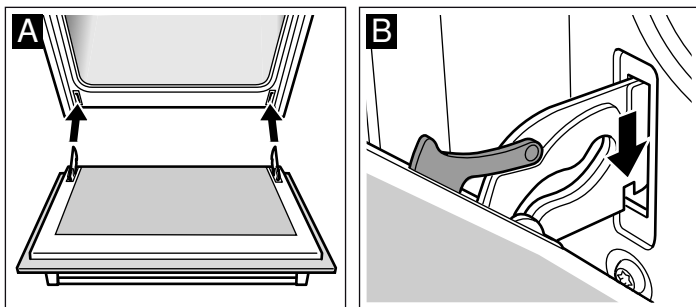
1. Tehke ahjuuks täiesti lahti.
2. Tõmmake mõlemad kinnituskangid lahti, mis asuvad paremal ja vasakul (joonis A).
3. Pange ahjuuks lõpuni kinni (joonis B). Võtke uksest kahe käega kinni, paremalt ja vasakult. Suruge ust natuke ja võtke eest ära.



Ukse ette panemine

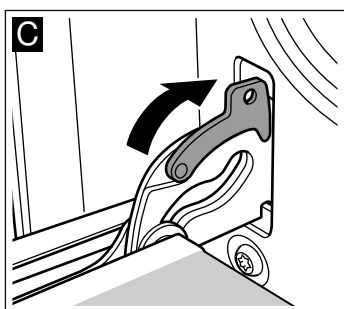
Pange uks ette tagasi, järgides samu samme vastupidises järjekorras.

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



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

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



⚠ Vigastusoh!

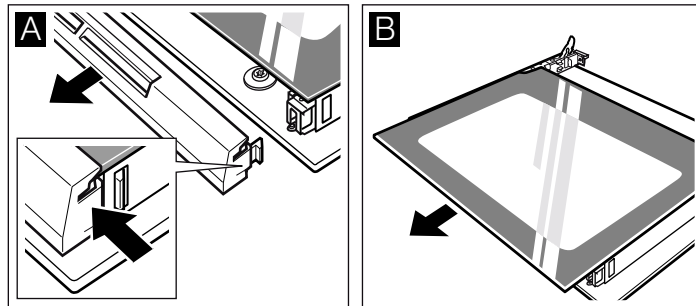
Ärge puudutage hinge, kui uks kukub kogemata lahti või kui hing sulgub kõva löögiga. Teavitage Tehnilise abi teenistust.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

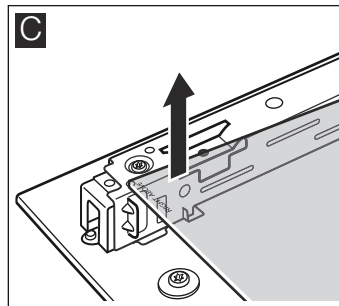
Lahtivõtmine

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



Kolme klaasiga ustel tuleb teha veel järgmist:

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



Puhastage klaasid klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

⚠ Vigastuste oht!

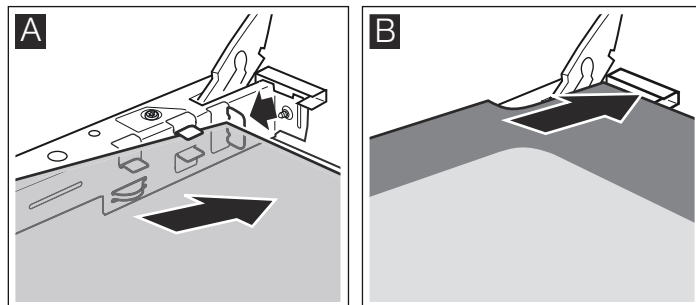
Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.

Paigaldamine

Kahe klaasiga uste puhul läbige etapid 2 kuni 4.

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

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



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

Ahju võib taas kasutada, kui klaasid on korralikult paigas.

Mida teha rikke korral

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

Rikete tabel

Rike	Võimalik põhjus	Lahendus/nõuanded
Ahi ei tööta.	Sulavkaitse on vigane. Elektrikatkestus.	Kontrollige kaitsmekarbist, kas sulavkaitse on töökorras. Kontrollige, kas köögi lamp hakkab põlema või kas teised elektrilised kodumasinad töötavad.
Näidupaneelile ilmub tähis ☹ ja neli nulli.	Elektrikatkestus.	Seadke kellaag uuesti.
Ahi ei lähe kuumaks.	Ühenduspistikutest on tolmu.	Keerake pöördnuppe mitu korda mõlemas suunas.

Veateated

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

Järgmiste veateadete korral võib kasutaja ise vea parandada.

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

⚠ Elektrilöögi oht!

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

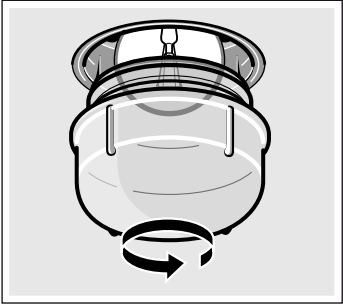
Ahju lambi vahetamine

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

⚠ Elektrilöögi oht!

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

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



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

Kaitseklaas

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

Klienditeenindus

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

Tootenumber (E) ja tootmisnumber (FD)

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

E-Nr.	FD-Nr.
Tehnilise abi teenistus ☎	

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks

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

Energia säästmine

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

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

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käideldge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



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

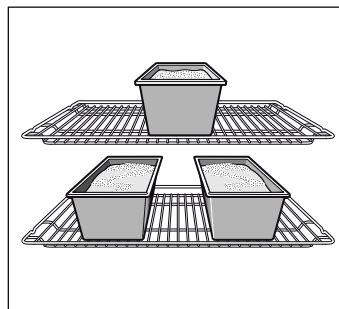
Range kontroll meie toiduvalmistusuringutes

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

Märkused

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

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



Küpsetusvormid

Kõige sobivamad on tumedat värvi metallvormid.

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

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

Tabelid

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

Ahju eelkuumutamisel on toiduvalmistusaeg 5 või 10 minutit lühem.

Lisateavet on esitatud tabelite lisas antud küpsetamissoovitustes.

Ainult ühe koogi küpsetamiseks ühel tasandil asetage vorm emailplaadile.

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

Koogid ja kondiitritooted

Ühel tasandil küpsetamine

Ülemise ja alumise kuumusega  saab kooke kõige paremini küpsetada.

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

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

Mitmel tasandil küpsetamine

Kasutage kuuma õhu ahjuresiimi .

Ahjukõrgused 2 tasandil küpsetamisel:

- Emailplaat: ahjukõrgus 3
- Alumiiniumplaat: ahjukõrgus 1

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

Tabelites on palju soovitusi iga toidu kohta.

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

* Mitme koogi küpsetamiseks ühel ajal asetage restile mitu küpsetusvormi.

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

Ahjuplaate saab juurde osta erikauplusest või meie Tehnilise abi teenistusest.

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

* Ärge kunagi kallake vett otse kuuma ahju.

Kondiitritooted		Kõrgus	Kuumutamistüüp	Temperatuur °C	Toiduvalmistusaeg, minutit
Koogid ja küpsised	Emailplaat	3		150-160	20-30
	Alumiiniumplaat + lame ahjuplaat	1+3		140-150	20-30
	Alumiiniumplaat + universaalne sügav ahjuplaat	1+3		140-150	20-30
Beseed	Emailplaat	3		80-90	180-210
Tuuletaskud	Emailplaat	2		190-210	30-40
Mandliküpsised	Emailplaat	3		110-130	30-40
	Alumiiniumplaat + lame ahjuplaat	1+3		100-120	35-45
	Alumiiniumplaat + universaalne sügav ahjuplaat	1+3		100-120	35-45

Ahjuplaate saab lisatarvikuna juurde osta erikauplustest.

Praktilised nõuanded ja soovitused küpsetamiseks

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

Liha, linnuliha, kala

Nõud

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

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

Kui kasutate emailnõusid, tuleb lisada rohkem vedelikku.

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

Tabelites märgitud andmed:

Kaaneta nõu = lahti

Kaanega nõu = kinni

Asetage nõu alati ahjuresti keskele.

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

Prae küpsetamine

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

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

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

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

Grillimine

Grillige alati kinnises ahjus.

Grillimiseks eelkuumutage ahju enne toote ahju panemist umbes 3 minutit.

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

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

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

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

Keerake tükid ¾ toiduvalmistusaja pealt ümber.

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

Liha

Kui pool aega on läbi, keerake liha ümber.

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

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

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

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

* Eelkuumutage ahju 5 minutit.

Linnuliha

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

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

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

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

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

Kui grillite otse ahjurestil, asetage emailplaat kõrgusele 1.

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

Kala

Keerake 2/3 aja pärast kalatükid ümber.

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

Kalafileede ahjus küpsetamisel lisage mõni supilusikatäis vedelikku õrnalt praadimiseks.

Kui grillite otse ahjuresil, asetage emailplaat kõrgusele 1.

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

* Pange emailplaat ahju kõrgusele 1.

Praktilised nõuanded tavaliselt küpsetamiseks ja grillimiseks

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

Gratäänid, sufleed, röstitud toidud

Asetage nõu alati ahjuresile.

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

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

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

* Gratään ei tohi olla kõrge üle 2 cm.

Valmistooted

Võtke arvesse tootja juhiseid pakendil.

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

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

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

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

Spetsiaalsed toidud

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

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

Jogurti valmistamine

- 1. Keetke 1 liiter piima (rasvasus 3,5 %) ja laske jahtuda temperatuurini 40 °C.
- 2. Segage sisse 150 g jogurtit (külmiku temperatuuril).

- 3. Kallake segu tassidesse või purkidesse ja katke säilituskilega.
- 4. Eelkuumutage ahju, nagu on näidatud.
- 5. Seejärel asetage tassid või purgid ahju põhjale ja valmistage, nagu on näidatud.

Pärmitaigna kergitamine

- 1. Valmistage pärmitaigna nagu tavaliselt. Kallake taigen kuumakindlasse keraamilisse nõusse ja katke.
- 2. Eelkuumutage ahju, nagu on näidatud.
- 3. Lülitage seade välja ja laske taignal kerkida väljalülitatud ahjus.

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

Lahtisulatamine

Lahtisulatamise aeg sõltub toidu liigist ja kogusest.

Võtke arvesse tootja juhiseid pakendil.

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

Asetage linnuliha taldrikule rinnaosaga allapoole.

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

Kuivatamine

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

Laske nõrguda ja hästi ära kuivada.

Katke emailplaat ja ahjurest spetsiaalse küpsetuspaberiga või pärgamendiga.

Keerake puu- ja aedvilju aeg-ajalt ümber.

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

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

Keediste keetmine

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

Tähelepanu!

Ärge kasutage suuremaid ega kõrgemaid purke. Kaaned võivad mõraneda.

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

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

Valmistamine

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

- 3. Asetage igale purgile niiske elastne kummi ja kaas.
- 4. Keerake purgid kaanekeerajaga kinni. Ärge pange ahju korraga üle kuue purgi.

Programmeerimine

- 1. Asetage emailplaat ahjukõrgusele 2. Asetage purgid ahjuplaadile nii, et purgid ei puutuks kokku.
- 2. Kallake ½ liitrit kuuma vett (umbes 80 °C) emailplaadile.
- 3. Pange ahjuuks kinni.
- 4. Keerake funktsioonide nupp alumise temperatuuri peale .
- 5. Reguleerige temperatuur kuumusele 170 ja 180 °C vahel.

Keediste keetmine

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

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

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

Aedvilja keetmine

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

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

Purkide ahjust välja võtmine

Kui toit on valmis, võtke purgid ahjust välja.

Tähelepanu!

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

Akrüülamiid toiduainetes

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

Nõuanded vähese akrüülamiidi sisaldusega toidu valmistamiseks

Üldteave	■ Piirata toiduvalmistusaega maksimaalselt lühemaks. ■ Pruunistada toiduained, ilma neid ülemäära kõrvetamata. ■ Suured ja paksud toidu tükid sisaldavad vähe akrüülamiidi.
Ahjus küpsetamine	Ülemise ja alumise kuumusega kuni 200 °C Kuum õhuga temperatuuril kuni 180 °C.
Koogid ja küpsised	Ülemise ja alumise kuumusega kuni 190 °C. Kuum õhuga temperatuuril kuni 170 °C. Muna ja munarebu vähendavad akrüülamiidi moodustumist.
Friikartulid ahjus	Laotada kartulid ahjuplaadile ühe ainsa ja ühtlase kihina. Küpsetada ahjus vähemalt 400 g ahjuplaadi kohta, et kartulid ei kuivaks ära.

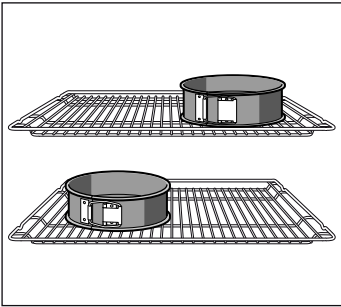
Standardised toidud

Need tabelid on koostanud katseinstituudid eesmärgiga hõlbustada kontrolle ja katsetusi eri seadmetega.
Kooskõlas standarditega EN 50304/EN 60350 (2009) ja IEC 60350.

Ahjus küpsetamine

Küpsetamine 2 tasandil:
Asetage universaalne sügav ahjuplaat alati ülemisele tasandile ja alumiiniumplaat alumisele tasandile.
Võiküpsised:
Samal ajal ahju pandud ahjuplaatidel ei pea küpsetised valmis saama samal ajal.
Kattega õunakook 1 tasandil:
Asetage lahtivõetavad tumedad vormid üksteisest eraldi.

Kattega õunakook 2 tasandil:
Asetage lahtivõetavad tumedad vormid üksteise kohale.



Lahtivõetavates vormides lehttaignakoogid:
Küpsetage ülemise ja alumise temperatuuriga □ 1 tasandil. Kasutage emailplaati ahjuresti kohal ja asetage lahtivõetavad vormid peale.

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

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

Toit	Tarvikud ning nõuanded ja hoiatused	Kõrgus	Kuumutamistüüp	Temperatuur °C	Aeg minutites
Pärmitaigna plaadikook	Emailplaat	2		160-180	30-40
	Alumiiniumplaat + lame ahjuplaat	1+3		150-160	30-45
	Alumiiniumplaat + universaalne sügav ahjuplaat	1+3		150-160	30-40
Kaetud õunakook	2 ahjuresti + 2 lahtivõetavat lehttaignavormi Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Emailplaat + 2 lahtivõetavat lehttaignavormi Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

* Ärge kasutage kiirkuutamist ahju eelkuumutamiseks.
Ahjureste ja ahjuplaate saab lisatarvikuna osta erikauplustest.

Grillimine

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

Toit	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutamistüüp	Grillimistase	Aeg minutites
Röstleiva pruunistamine (eelkuumutamine 10 min.)	Ahjurest	5		3	1½-2
Vasikaliha hamburger, 12 tükki* (mitte eelkuumutada)	Ahjurest + emailplaat	4+1		3	25-30

* Arvestatud ⅔ aja pärast keerake ringi.

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

Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas	32
Ką daryti gedimo atveju.....	33
Gedimų lentelė	33
Orkaitės lempos pakeitimas	33
Apsauginis stiklas	33
Klientų aptarnavimo skyrius	34
Gaminio numeris (E) ir gamybos numeris (FD).....	34
Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką	34
Energijos taupymas.....	34
Ekologiškas utilizavimas.....	34
Mūsų virtuvės studijoje atliekama griežta kontrolė	35
Pyragaičiai ir konditerijos gaminiai.....	35
Pasiūlymai ir praktiniai patarimai dėl kepimo orkaitėje	36
Mėsa, paukštiena, žuvis.....	37
Praktiniai patarimai įprastam kepimui ir kepimui ant grilio	39
Kepiniai, keksai, skrebučiai	39
Paruošti produktai.....	40
Ypatingi patiekalai.....	40
Atšildymas	40
Džiovinimas	40
Marmelado ruošimas	41
Akrlamidas maisto produktuose.....	42
Norminiai patiekalai	42
Kepimas orkaitėje	42
Kepimas ant grilio	43

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

⚠ Svarbūs saugos nurodymai

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

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

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

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

Gaisro pavojus!

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

Pavojus nusideginti!

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

Pavojus nusideginti!

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

Pavojus susižaloti!

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

Elektros šoko pavojus!

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

Pavojus nusideginti!

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

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.
- Drėgni maisto produktai: uždarytoje orkaitėje ilgai nelaikykite drėgnų maisto produktų. Galite sugadinti emalį.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų per daug į kepimo padėklą. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.
- Atvėsėjimas atidarius prietaiso dureles: orkaitę palikite atvėsti neatidaryd durelių. Net jei prietaiso durelės atidarytos tik šiek tiek, po tam tikro laiko šalia esančių baldų priekinės dalys gali būti pažeistos.

- Labai nešvarūs durelių sandarikliai: jei durelių sandarikliai labai nešvarūs, prietaiso durelės eksploatuojant gali tinkamai neužsidaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Durelių sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.

- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

Jūsų nauja orkaitė

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

Valdymo skydelis

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



Sukamosios paslepiamos rankenėlės

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

Funkcijų rankenėlė

Funkcijų rankenėlė naudojama įkaitinimo tipui pasirinkti.

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

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

Padėtis	Naudojimas
☐ Vidinis karštis	Vaisiams džiovinti, džiovinti orkaitėje ir apkepti. Karštis sklinda iš vidinės dalies.
☒ Atšildyti	Pvz., mėsa, paukštienai, duonai ir pyragaičiams atšildyti. Turbina judina karštą orą aplink maisto produktą.
☒ Šviesa	Orkaitės vidaus apšvietimo lempos įjungimas.

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

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

Valdymo mygtukai ir indikatoriaus skydelis

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

Mygtukas	Naudojimas
⌚ Laiko funkcijos	Pasirinkite įspėjamąjį laikrodį ⌚, ruošimo laiko trukmę $\rightarrow$, pabaigos laiką $\rightarrow$ ir laiką ⌚.
– Mažiau	Mažinti suprogramuotas reikšmes.
+ Daugiau	Didinti suprogramuotas reikšmes.
☒ Greitas įkaitinimas	Itin spartus orkaitės įkaitinimas.
☒ Apsauga nuo vaikų	Valdymo skydelio užblokovimas ir išblokovimas.

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

Temperatūros rankenėlė

Temperatūros rankenėlė naudojama temperatūrai arba grilio lygiui pasirinkti.

Padėtis	Reikšmė
●	Nulinė padėtis
50-270	Temperatūros riba
●, ●●, ●●●	Grilio lygiai
	Lygiai nedidelio  ir didelio paviršiaus griliui  .
	● = 1 lygis, silpnas
	●● = 2 lygis, vidutinis
	●●● = 3 lygis, stiprus

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

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

Orkaitės vidus

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

Ventiliatorius

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

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

Lemputė

Viryklei veikiant jos viduje esanti lemputė visą laiką yra įjungta.

Tačiau lemputė gali įsijungti, kai viryklė yra išjungta, funkcijų rankenėlę nustačius ties padėtimi .

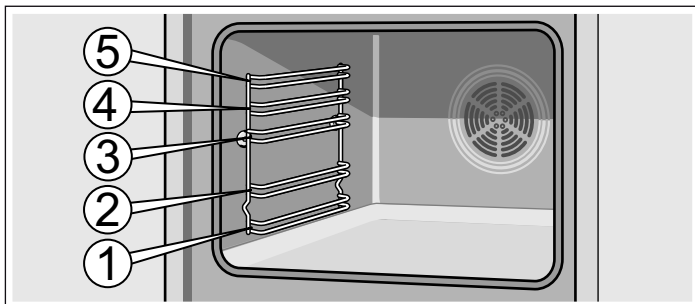
Jūsų priedai

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

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

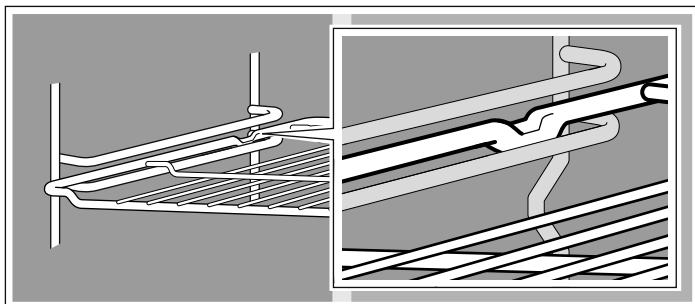
priedų įrengimas

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



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

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



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

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

Jūsų orkaitėje yra ne visi toliau nurodyti priedai.

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



Grotelės

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

Įkiškite grotelės atvira puse iki orkaitės durelių ir apatinio išlinkimo .



Emaliuotas negilus orkaitės padėklas

Pyragaičiams, konditerijos gaminiams ir pyragams.

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



Emaliuotas gilus universalus padėklas

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

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

Specialūs priedai

Specialių priedų galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo centruose arba specializuotose parduotuvėse. Didelių orkaitių įrangos asortimentą rasite mūsų brošiūrose arba internete. Specialių priedų naudojimas bei užsakymas internetu tam tikrose šalyse gali būti skirtingas. Peržiūrėkite pirkimo dokumentus.

Ne visi specialūs priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.).

Specialūs priedai	HZ numeris	Paskirtis
Emaliuotas plokščias kepimo padėklas	HZ361000	Pyragams ir sausainiams.
Emaliuotas gilus universalusis padėklas	HZ362000	Sultingiems pyragams, kepiniams, užšaldytiems gaminiams ir dideliems kepsnių gabalėliams. Jis gali būti naudojamas ir kaip riebalų surinkimo indas, jei kepate grilio režimu tiesiog ant grotelių.
Grotelės	HZ364000	Indams, pyragų formoms, kepsniams, kepsniams grilio režimu kepti, šaldytiems pusgaminiams.
Picos padėklas	HZ317000	Puikiai tinka picai, užšaldytiems gaminiams arba dideliems apvaliems pyragams. Picos padėklą galite naudoti vietoje gilaus universaliojo padėklo. Padėklą padėkite ant grotelių ir remkitės lentelėse pateiktais duomenimis.
Stiklinis keptuvas	HZ915001	Stikliniai keptuvai tinka orkaitėse gaminamiems troškiniams ir apkepams. Ypač tinka naudojant automatinės programos arba automatinį kepimo režimą.
Teleskopiniai bėgeliai, trigubi	HZ368300	Naudodami ištraukiamuosius bėgelius 1, 2 ir 3 lygyje galėsite daugiau ištraukti priedus ir jie neapvirs.

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Laiko programavimas

Ijungus indikatoriaus skydelyje mirksi simbolis  ir trys nuliai. Nustatykite laiką.

1. Paspauskite mygtuką .
Indikatoriuje pasirodo laikas **12:00**.

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

Po kelių sekundžių pasirodo suprogramuotas laikas.

Orkaitės įkaitinimas

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

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite aukštesnį ir žemesnį  įkaitinimą.
2. Temperatūros rankenėle pasirinkite 240 °C.

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

Priedų valymas

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

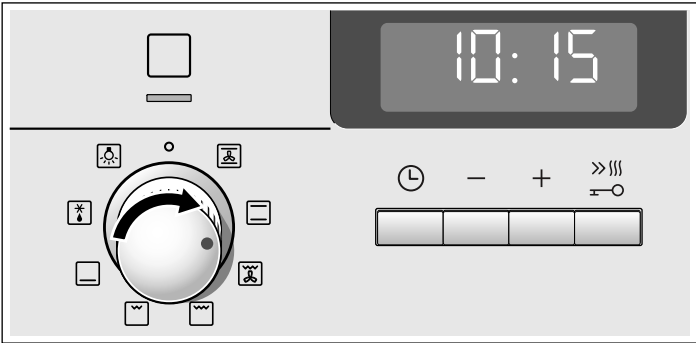
Orkaitės programavimas

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

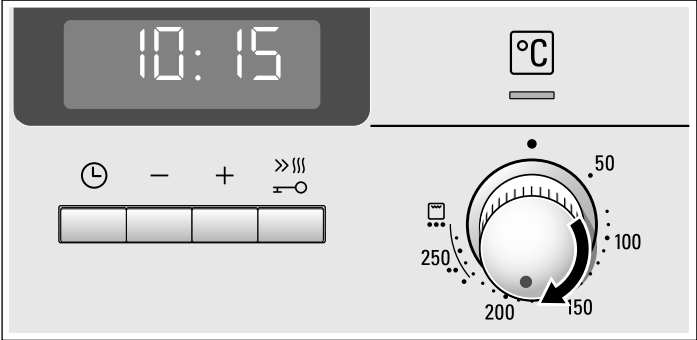
Kaitinimo tipas ir temperatūra

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

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite kaitinimo tipą.



2. Temperatūros rankenėle pasirinkite temperatūrą arba grilio lygį.



Orkaitė pradeda kaisti.

Orkaitės išjungimas

Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį.

Nuostatų keitimas

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

Greitas įkaitinimas

Naudojant greito įkaitinimo funkciją orkaitė greitai pasiekia suprogramuotą temperatūrą.

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

- Karštas oras 
- Didesnis ir mažesnis karštis 
- Mažesnis karštis 

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

1. Pasirinkite įkaitinimo tipą ir temperatūrą.

2. Trumpai spustelėkite mygtuką .

Indikatoriaus skydelyje pasirodo simbolis . Orkaitė pradeda kaisti.

Greito įkaitinimo pabaiga

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

Greito įkaitinimo atšaukimas

Trumpai spustelėkite mygtuką . Simbolis  išnyksta indikatoriaus skydelyje.

Laiko funkcijų programavimas

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

Įspėjamasis laikrodis

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

1. Vieną kartą paspauskite mygtuką .

Indikatoriaus skydelyje užsižiebia laiko simboliai, rodyklė  yra priešais .

2. Suprogramuokite įspėjamojo laikrodžio laiką naudodami mygtukus  arba .

Siūloma mygtuko  reikšmė = 10 minučių

Siūloma mygtuko  reikšmė = 5 minutės

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

Įspėjamojo laikrodžio laikas baigėsi

Nuskamba signalas. Indikatoriaus skydelyje pasirodo . Išjunkite įspėjamąjį laikrodį mygtuku .

Įspėjamojo laikrodžio laiko keitimas

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

Įspėjamojo laikrodžio laiko atšaukimas

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

Pasižiūrėkite laiko nustatymus

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

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

Ruošimo trukmė

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

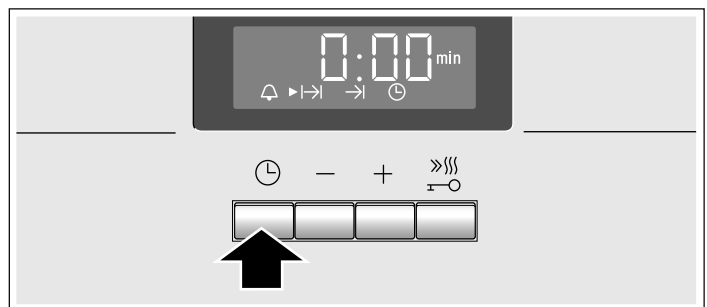
Paveikslėlio pavyzdys: ruošimo trukmė 45 minutės.

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite kaitinimo tipą.

2. Temperatūros rankenėle pasirinkite temperatūrą arba grilio lygį.

3. Du kartus paspauskite mygtuką .

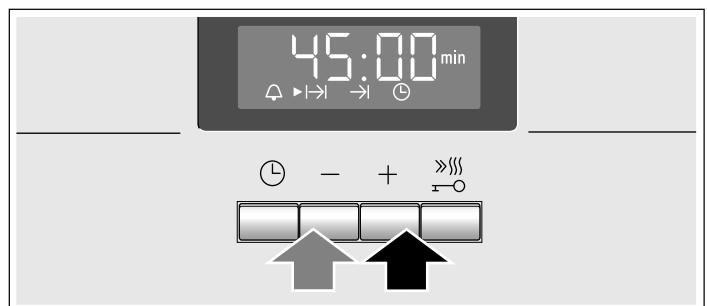
Indikatoriaus skydelyje pasirodo . Užsižiebia laiko simboliai, rodyklė  atsiranda priešais .



4. Programuokite ruošimo laiko trukmę mygtukais  arba .

Siūloma mygtuko  reikšmė = 30 minučių

Siūloma mygtuko  reikšmė = 10 minučių



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

Ruošimo laikas baigėsi

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

Ruošimo trukmės keitimas

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

Ruošimo laiko atšaukimas

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

Pasižiūrėkite laiko nustatymus

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

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

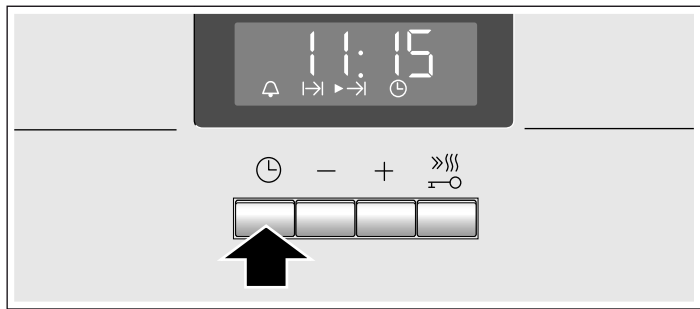
Pabaigos laikas

Orkaitėje galima programuoti pageidaujamą laiką, kada patiekalas turi būti paruoštas. Orkaitė įsijungia automatiškai ir išsijungia pageidaujamu metu. Pvz., galima įdėti patiekalą į orkaitę ryte ir suprogramuoti ją taip, kad jis būtų paruoštas vidurdieniui.

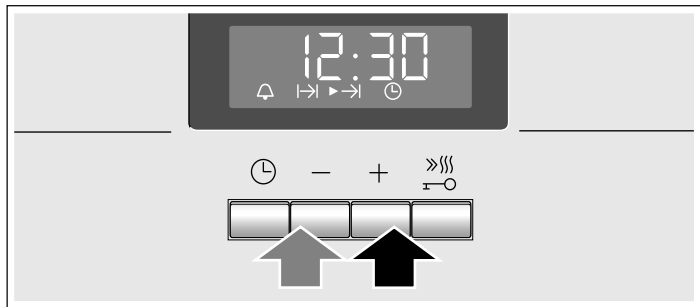
Įsitinkinkite, kad būdami tiek laiko orkaitėje maisto produktai nesuges.

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

1. Funkcijų rankenėlė
 2. Nustatykite temperatūros rankenėlę.
 3. Du kartus paspauskite mygtuką .
 4. Programuokite ruošimo laiko trukmę mygtukais **+** arba **-**.
 5. Paspauskite mygtuką .
- Rodyklė **►** yra priešais **→I**. Pasirodo laikas, kada patiekalas bus paruoštas.



6. Pavėlinkite baigimo laiką mygtukais **+** arba **-**.



Po kelių sekundžių orkaitėje pasirodo suprogramuotas laikas ir ji persijungia į laukimo padėtį. Indikatorius skydelyje pasirodo laikas, kada patiekalas bus paruoštas ir prieš simbolį **→I** atsiranda rodyklė **►**. Simboliai  ir  išsijungia. Įsijungus orkaitei pasirodo einantis ruošimo laikas ir rodyklė **►** atsiranda priešais simbolį **I→I**. Simbolis **→I** išsijungia.

Ruošimo laikas baigėsi

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

Užbaigimo laiko keitimas

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

Užbaigimo laiko atšaukimas

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

Pasižiūrėkite laiko nustatymus

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

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

Laikas

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

1. Paspauskite mygtuką .
- Indikatorius skydelyje pasirodo laikas **12:00**.

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

Po kelių sekundžių pasirodo suprogramuotas laikas.

Laiko keitimas

Negali būti suprogramuota jokia kita laiko funkcija.

1. Keturis kartus paspauskite mygtuką .

Indikatorius skydelyje užsižiebia laiko simboliai, rodyklė **►** yra priešais .

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

Po kelių sekundžių pasirodo suprogramuotas laikas.

Išjungti laikrodžio rodmenis

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

Apsauga nuo vaikų

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

Orkaitė nereaguoja į jokią nustatymą. Kai apsauga nuo vaikų įjungta, įspėjamąjį laikrodį ir laiką galima programuoti.

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

Apsaugos nuo vaikų įjungimas

Negali būti suprogramuotas ruošimo laikas nei pabaigos laikas.

Paspauskite mygtuką  ir palaikykite maždaug keturias sekundes.

Indikatoriaus skydelyje pasirodo simbolis . Apsauga nuo vaikų įjungta.

Apsaugos nuo vaikų išjungimas

Paspauskite mygtuką  ir palaikykite maždaug keturias sekundes.

Simbolis  indikatoriaus skydelyje užgesa. Apsauga nuo vaikų išjungta.

Pagrindinių nustatymų keitimas

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

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

* Gamyklos nustatymas

Negali būti suprogramuota jokia kita laiko funkcija.

1. Paspauskite mygtuką  ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Indikatoriaus skydelyje pasirodo esamas pagrindinis laiko nustatymas, pvz.,  Pasirinkimas 1.

2. Keiskite pagrindinį nustatymą mygtukais  arba .

3. Patvirtinkite mygtuku .

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

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

Visi pagrindiniai nustatymai buvo pritaikyti.

Pagrindinius nustatymus galima vėl keisti bet kuriuo metu.

Priežiūra ir valymas

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

Pastabos

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

Valymo priemonės

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

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

Prieš naudodami naujas šluostes jas gerai išplaukite.

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

Zona	Valymo priemonės
Durelių stiklas	Stiklų valikliai: Nušluostykite švelniu skudurėliu. Nenaudokite gremžtukų stiklui.
Orkaitės apšvietimo lempos apsauginis stiklas	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Nuvalykite šluoste.
Jungtis Nenuimti!	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Nuvalykite šluoste. Netrinti.
Grotelės arba bėgeliai	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Užmerkite ir išvalykite šluoste arba šepetėliu.
Kreipikliai	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Nuvalykite šluoste arba šepetėliu. Nemirkykite ir neplaukite indaplovėje.
Priedai	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Užmerkite ir išvalykite šluoste arba šepetėliu.

Automatiškai išsivalančių orkaitės vidaus paviršių valymas

Kai kuriose orkaitėse vidaus galinė ir šoninės sienelės arba lubos gali būti padengtos labai porėta keramine danga. Ši danga sugeria kepančią ir troškinančią medžiagą ir ją išsivadaus orkaitė veikiant. Kuo aukštesnė temperatūra ir kuo ilgiau veiks orkaitė, tuo geresnis bus rezultatas.

Jei panaudojus orkaitę kelis kartus lieka nešvarumų, atlikite šiuos veiksmus:

1. Nuvalykite pagrindą ir sienelės, kurios nėra visiškai padengtos šia danga.
2. Nustatykite karšto oro programą .
3. Kaitinkite tuščią ir uždarytą orkaitę maždaug 2 valandas maksimalia temperatūra.

Keraminė danga atsinaujins. Orkaitės vidui atvėsus pašalinkite rudą arba baltą spalvą likučius vandeniu ir minkšta kempine.

Nedidelis dangos spalvos pakitimas neveikia automatinio valymo.

Dėmesio!

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

Orkaitės pagrindo ir emaliuotų sienelių valymas

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

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

Apšvietimo funkcija

Siekiant palengvinti orkaitės valymą, jos viduje galima įjungti lempuotę.

Orkaitės lempos įjungimas

Pasukite funkcijų rankenėlę į padėtį .

Lempa įsijungs. Temperatūros rankenėlė turi būti išjungta.

Orkaitės lempos išjungimas

Pasukite funkcijų rankenėlę į padėtį .

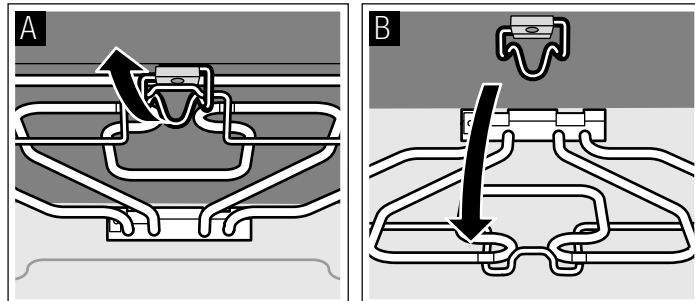
Grilio pasipriešinimo sumažinimas

Siekiant palengvinti valymą, kai kuriose orkaitėse galima sumažinti grilio pasipriešinimą.

⚠ Nudėgimų pavojus!

Orkaitė turi būti atvėsusi.

1. Patraukite į priekį atlenkiamą grilio rankeną ir stumkite į viršų, kol išgirsite, kad jis įsistatė (pav. A).
2. Tuo pat metu palaikykite grilio pasipriešinimą ir nuleiskite jį žemyn (pav. B).



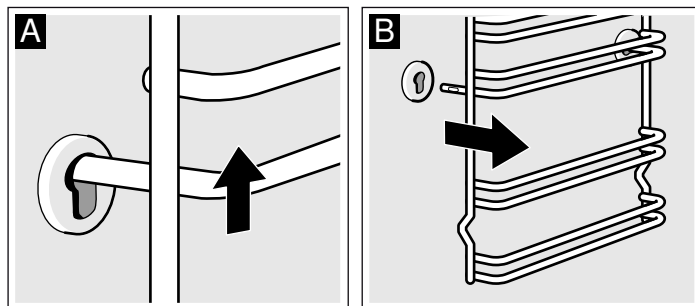
Baigę valymą vėl grąžinkite grilio pasipriešinimą atgal. Nuleiskite prispaudžiamą rankenėlę žemyn ir įstatykite grilio pasipriešinimą.

Grotelių arba bėgelių išėmimas ir įdėjimas kairėje ir dešinėje

Galima išimti grotelę arba bėgelį kairėje ir dešinėje, norint juos išvalyti. Orkaitė turi būti atvėsusi.

Grotelių arba bėgelių nuėmimas

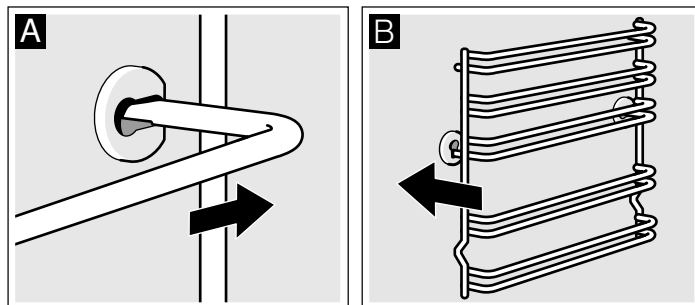
1. Pakelkite grotelę arba bėgelį už priekinės dalies ir juos nuimkite (A pav.).
2. Paskui ištraukite grotelę arba bėgelį iki galo į priekį ir išimkite (B pav.).



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

Grotelių arba bėgelių užkabinimas

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

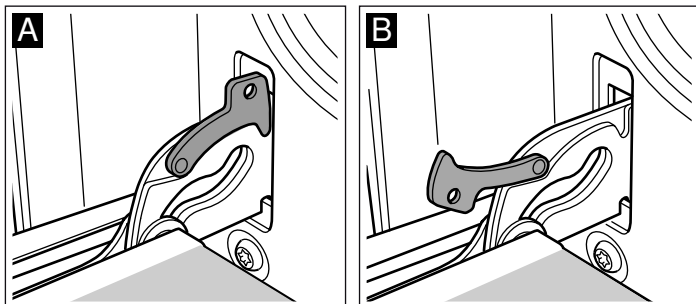


Grotelės arba bėgelius galima reguliuoti stumiant į kairę ir į dešinę. Išlinkimas visada turi būti nukreiptas žemyn.

Orkaitės durelių nuėmimas ir uždėjimas

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

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

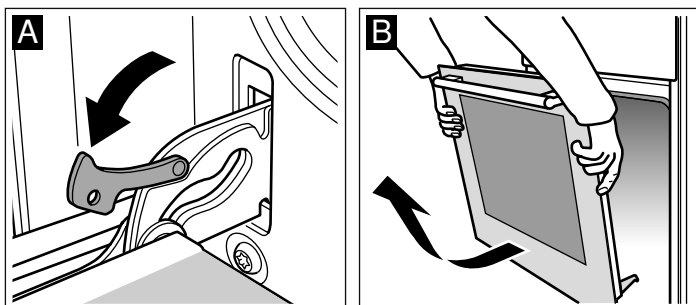


⚠ Sužalojimo pavojus!

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

Durelių nuėmimas

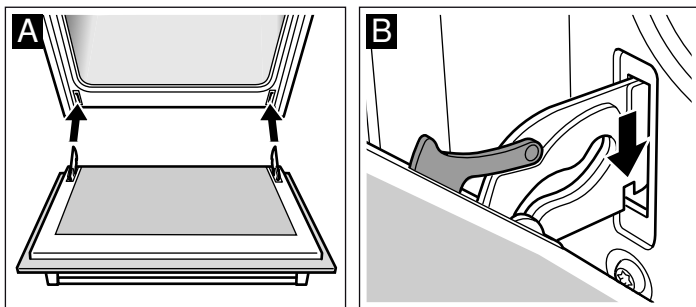
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Ištraukite abi blokavimo svirtis, esančias dešinėje ir kairėje (pav. A).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki ribos (pav. B). Suimkite dureles abiem rankomis iš dešinės ir kairės pusės. Šiek tiek jas priverkite ir ištraukite.



Durelių užkabinimas

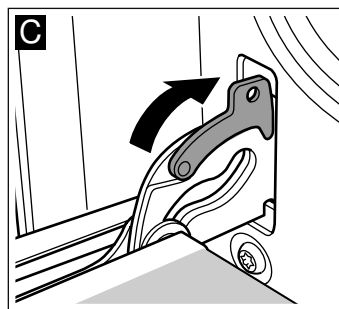
Vėl užkabinkite dureles atlikdami tuos pačius veiksmus priešinga eilės tvarka.

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



Jei angos nesumontuojamos tinkamai, durelės gali būti sumontuotos nelygiai.

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



⚠ Sužalojimo pavojus!

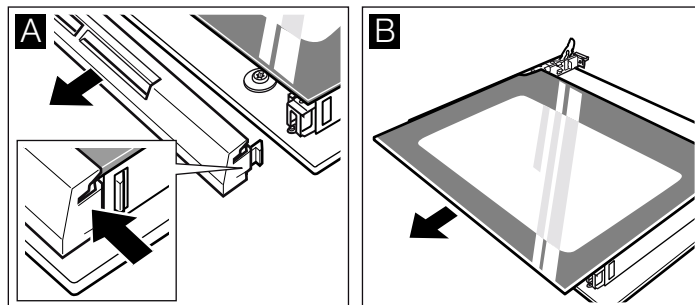
Nelieskite šarnyro, jei durelės netyčia nukrenta arba jei šarnyras užsidaro staiga. Kreipkitės į Techninės pagalbos tarnybą.

Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

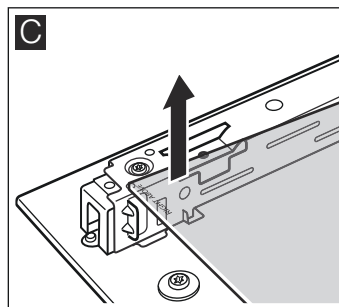
Išmontavimas

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



Jei durelėse yra trys stiklai atlikite dar šį veiksmą:

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



Nušluostykite stiklus stiklų valikliu ir švelnia šluoste.

⚠ Pavojus susižaloti!

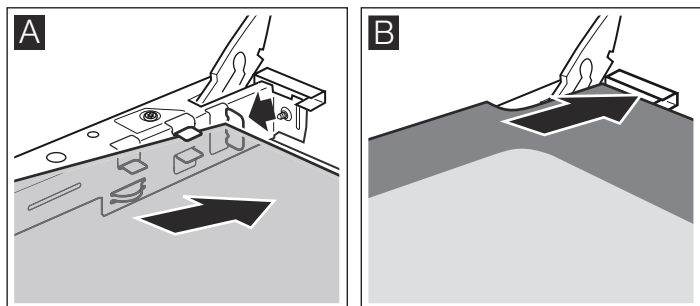
Subraižytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandiklių, aštrių ir braižių valymo priemonių.

Montavimas

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

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

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



3. Uždėkite dangtį ir paspauskite.

4. Užkabinkite orkaitės dureles.

Vėl galite naudotis orkaite, kai stiklai yra tinkamai sumontuoti.

Ką daryti gedimo atveju

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

Gedimų lentelė

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

Klaidų pranešimai

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

Toliau pateiktus klaidų pranešimus gali ištaisyti pats naudotojas.

Klaidos pranešimas	Galima priežastis	Sprendimas / patarimai
E011	Kažkuris mygtukas buvo spaudžiamas per ilgai arba yra įstrigęs.	Paspauskite visus mygtukus po vieną. Patikrinkite, ar kuris nors mygtukas nėra įstrigęs, apipiltas ar nešvarus.

Elektros iškvos pavojus!

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

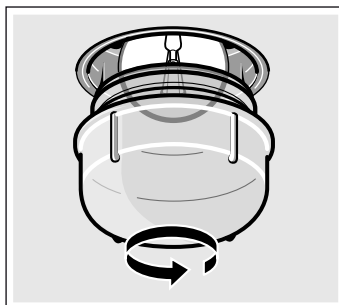
Orkaitės lempos pakeitimas

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

Elektros iškvos pavojus!

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

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



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

Apsauginis stiklas

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

Klientų aptarnavimo skyrius

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

Gaminio numeris (E) ir gamybos numeris (FD)

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

E-Nr.	FD-Nr.
Techninės pagalbos tarnyba ☎	

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

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką

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

Energijos taupymas

- Iš anksto įkaitinkite orkaitę tik tais atvejais, kai tai nurodyta recepte arba lentelėse.
- Naudokite tamsias, lakuotas ar emaliuotas juodai kepimo formas. Jos geriau sugeria karštį.
- Kepimo, skrudinimo ar troškinimo ciklą metu orkaitės durelės turi būti uždarytos.
- Jei orkaitėje bus kepama daug bandelių, pageidautina tai daryti iš karto vieną po kitos. Orkaitė vis dar bus karšta. Tokiu būdu sutrumpės antro pyrago kepimo trukmė. Taip pat vienu metu gali būti įdedamos stačiakampės kepimo formos, viena šalia kitos.
- Jei kepimo trukmė yra ilga, galima išjungti orkaitę 10 minučių prieš pasibaigiant laikui ir pabaigai išsinaudoti likutinę šilumą.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

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

Mūsų virtuvės studijoje atliekama griežta kontrolė

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

Pastabos

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

Pyragaičiai ir konditerijos gaminiai

Kepimas tam tikrame lygyje

Naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą  užtikrinamas geresnis bandelių kepimas.

Kepant su karštu oru  rekomenduojama įstatyti priedus toliau nurodytuose aukščiuose:

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

Kepimas įvairiuose lygiuose

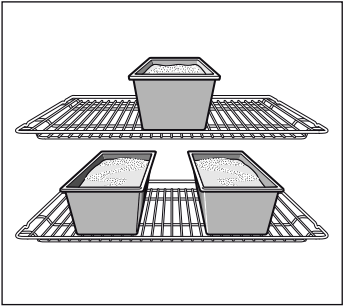
Karšto oro režimo naudojimas .

Kepimo 2 lygiuose aukščiai:

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

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

Lentelėse pateikiama daug patarimų kiekvienam patiekalui. Jei vienu kartu naudojamos 3 stačiakampės kepimo formos, sudėkite jas ant grotelių viena kaip pavaizduota paveikslėlyje.



Formos kepimui

Geriausiai tinka metalinės tamsios formos kepimo formos. Jei naudojamos šviesios plono metalo arba stiklinės kepimo formos, ruošimo laikas pailgėja ir bandelės apkepa netolygiai. Naudojant silikoningas kepimo formas reikia laikytis šių kepimo formų gamintojo nurodymų ir receptų. Paprastai silikoningas kepimo formos yra mažesnės, nei įprastos. Tešlos kiekis ir recepto nurodymai gali skirtis.

Lentelės

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Papildomus padėklus galima įsigyti specializuotose parduotuvėse kaip papildomus priedus.

Pasiūlymai ir praktiniai patarimai dėl kepimo orkaitėje

Jei norite, naudokite savo receptą.	Galite orientuotis į panašų produktą, pateiktą ruošimo lentelėje.
Patikrinkite, ar suplakta pyrago tešla jau yra paruošta.	Likus 10 minučių iki recepte nurodyto kepimo laiko pabaigos, pradurkite pyragą aukščiausioje vietoje plona medine lazdele. Jei ištraukta lazdelė yra švari, be tešlos likučių, pyragas yra iškepęs.
Pyragas yra įdubęs.	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio arba pasirinkite 10 laipsnių žemesnę kepimo temperatūrą. Plakdami tešlą laikykitės recepte nurodyto laiko.
Pyragas gerai iškilo centre, bet kraštuose jo aukštis mažesnis.	Netepkite kepimo formos riebalais. Baigus kepti pyragui, atsargiai peiliu atskirkite jį nuo kepimo formos.
Pyragas per daug apskrudęs iš viršaus.	Įdėkite į orkaitę žemesnį pyragą, pasirinkite žemesnę kepimo temperatūrą ir kepkite ilgiau.
Pyragas per sausas.	Kelias kartus pradurkite jau iškepusį pyragą lazdele. Įlašinkite į šias vietas kelis lašus vaisių sulčių arba kokio nors alkoholinio gėrimo. Kitą kartą pasirinkite 10 laipsnių aukštesnę kepimo temperatūrą ir sutrumpinkite kepimo laiką.

Duona arba konditerijos gaminiai (pvz., varškės pyragas) iš išvaizdos atrodo gerai, bet viduje jaučiama tešla (drėgmė, vietomis šlapia).	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir palikite produktą orkaitėje šiek tiek ilgiau, sumažinę temperatūrą. Kepant pyragus su užpilama dangą, visų pirma iškepkite pagrindą. Po to ant pyrago pagrindo, prieš uždėdami viršutinę dalį, užberkite skaldytų migdolų arba duonos trupinių. Laikykitės nurodymų dėl recepto ir kepimo laiko.
Bandelės apkepa netolygiai.	Pasirinkite žemesnę temperatūrą, bandelės apkeps tolygiau. Kepkite jautresnes bandeles naudodami kaitinimą iš viršaus ir iš apačios  viduriniame lygyje. Išsikišę kepimo popieriaus kraštai taip pat gali paveikti oro cirkuliaciją. Visada jį nupjaukite ties padėklo kraštais.
Apatinė vaisių pyrago dalis yra per šviesi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau.
Vaisių sultys išteka.	Kitą kartą naudokite universalų padėklą, jei jį turite.
Nedidelės mielinės bandelės kepamos gali pri- lipti viena prie kitos.	Stenkitės palikti tarp jų maždaug 2 cm tarpą. Tokiu būdu joms liks pakankamai vietos plėstis ir jos apkeps iš visų pusių.
Kepant skirtinguose lygiuose. Viršutiniame padė- kle esančios bandelės yra tamsesnės spalvos, nei esančios žemesniame.	Kepdami skirtinguose lygiuose visada naudokite karštą orą  . Net jei įdedami kepti keli padėklai vienu metu, tai nereiškia, kad jie iškeps vienu metu.
Kepant sultingus pyragus kondensuojasi vanduo.	Kepant gali atsirasti vandens garų. Dalis šių garų pasišalina per orkaitės durelių angą, todėl jie gali kondensuotis vandens lašelių forma ant valdymo skydelio arba priekinių šalia esančių baldų sienelių. Tai yra fizikinis reiškinys.

Mėsa, paukštiena, žuvis

Indai

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

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

Jei naudojami emaliuoti indai, reikia įpilti daugiau skysčio.

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

Lentelėse pateikti duomenys:

indas be dangčio = atidaryta

indas su dangčiu = uždaryta

Visada statykite indą grotelių centre.

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

Kepimas

Jei mėsa liesa, įpilkite šiek tiek vandens. Inde turi būti maždaug 1/2 cm skysčio.

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

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

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

Kepimas ant grilio

Kepant ant grilio orkaitė visada turi būti uždaryta.

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

Dėkite kepamo patiekalo dalis tiesiai ant grotelių. Jei ruošinama tik viena dalis, bus geriau, jei ją padėsite centrinėje grotelių dalyje.

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

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

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

Praėjus 2/3 kepimo laiko apverskite kepus gabalėlius.

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

Mėsa

Praėjus pusei laiko apverskite mėsą.

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

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

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

Mėsa	Svoris	Indas	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C, grilio lygis	Ruošimo trukmė, minutėmis
Jautienos troškinys (pvz., krūtininė)	1,0 kg	uždaryta	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Jautienos nugarinė	1,0 kg	atidaryta	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Jautienos kepsnys, šiek tiek apkeptas	1,0 kg	atidaryta	1		210-230	40

* Pašildykite orkaitę 5 minutes.

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

Paukštiena

Stalo svarstyklės nurodo paukštieną be įdaro ir paruoštą kepti.

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

Apverskite kepus gabalėlius, kalakutienos išpjovas arba vištos krūtinėles praėjus pusei numatyto kepimo laiko.

Apverskite paukštienos gabalėlius praėjus $\frac{2}{3}$ laiko.

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

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

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

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

Žuvis

Praėjus kuriam laikui apverskite 2/3 žuvies gabalėlius.

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

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

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

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

* Įstatykite emaliuotą padėklą aukštyje 1.

Praktiniai patarimai įprastam kepimui ir kepimui ant grilio

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

Kepiniai, keksai, skrebučiai

Visada statykite indą ant grotelių.

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

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

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

* Kepinys neturėtų būti aukštesnis kaip 2 cm.

Paruošti produktai

Atsižvelkite į ant pakuotės pateiktus gamintojo nurodymus.

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

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

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

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

Ypatingi patiekalai

Žemoje temperatūroje paruošiamas geras tirštas jogurtas bei porėta mielinė masė.

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

Jogurto paruošimas

1. Užvirkite 1 litrą pieno (3,5 % riebumo) ir palikite atvėsti iki 40 °C.
2. Įmaišykite 150 g jogurto (šaldytuvo temperatūros).
3. Supilkite į puodelius ar indelius ir uždenkite skaidria plėvele.

4. Pašildykite orkaitės vidų, kaip nurodyta.
5. Po to pastatykite puodelius arba indelius ant orkaitės vidaus pagrindo ir paruoškite kaip nurodyta.

Palaukite, kol mielių masė pakils

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

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

Atšildymas

Atšildymo trukmė priklauso nuo maisto produktų tipo ir kiekio.

Atsižvelkite į ant pakuotės pateiktus gamintojo nurodymus.

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

Paukštį dėkite į indą krūtine žemyn.

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

Džiovinimas

Naudokite tik kokybiškus vaisius ir daržoves, gerai juos išplaukite.

Palaukite, kol gerai nuvarvės ir išdžius.

Uždenkite emaliuotą padėklą ir groteles specialiu kepimo arba pergamentiniu popieriumi.

Vaisius ar daržoves kartais apverskite.

Kai jos apkepa, išdžiovinkite ir išimkite iš popieriaus.

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

Marmelado ruošimas

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

Dėmesio!

Nenaudokite didelės apimties ir aukštų stiklainių. Dangteliai gali sprogti.

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

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

Paruošimas

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

- 3. Uždėkite ant kiekvieno stiklainio guminę tarpinę ir dangtelį.
 - 4. Uždarykite stiklainius spaustukais.
- Vienu metu į orkaitę nedėkite daugiau kaip šešių stiklainių.

Programavimas

- 1. Įstatykite emaliuotą padėklą aukštyje 2. Pastatykite stiklainius ant padėklo taip, kad jie nesiliestų.
- 2. Įpilkite ½ litro karšto vandens (maždaug 80 °C) į emaliuotą padėklą.
- 3. Uždarykite orkaitės dureles.
- 4. Nustatykite funkcijų rankenėlę ties „Vidinis karštis“ .
- 5. Nustatykite temperatūrą tarp 170 ir 180 °C.

Marmelado ruošimas

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

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

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

Daržovių ruošimas

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

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

Stiklainių išėmimas iš orkaitės

Išimkite stiklainius iš orkaitės, kai patiekalo ruošimas bus baigtas.

Dėmesio!

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

Akrilamidas maisto produktuose

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

Maisto produktų su nedideliu akrilamido kiekiu ruošimo patarimai

Bendri patarimai	■ Kiek galima labiau apribokite kepimo trukmę. ■ Apkepinkite maisto produktus jų per daug neapdegindami. ■ Dideliuose ir storuose maisto produktuose akrilamido yra nedaug.
Kepimas orkaitėje	Įkaitinus daugiau ir mažiau kaip maks. 200 °C Įkaitintu oru, maks. 180 °C
Sausainiai ir džiūvėsiai	Įkaitinus daugiau ir mažiau kaip maks. 190 °C Įkaitintu oru, maks. 170 °C Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido formavimąsi.
Orkaitėje keptos bulvės	Išdėliokite vienu sluoksniu ir tolygiai ant padėklo. Ant vieno padėklo kepkite ne mažiau kaip 400 g, kad bulvės neišsausėtų

Norminiai patiekalai

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

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

Kepimas orkaitėje

Kepimas 2 lygiuose:

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

Sviestiniai pyragaičiai:

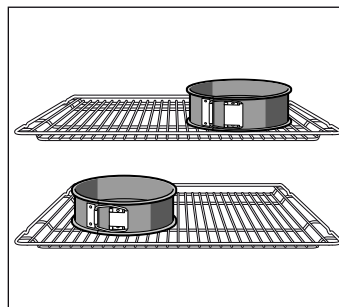
Vienu metu į orkaitę įdėtuose padėkluose esantys patiekalai nebūtinai bus paruošti vienu metu.

Obuolių pyragas 1 lygyje:

Tamsias išmontuojamas kepimo formas statykite atskirtas vieną nuo kitos.

Obuolių pyragas 2 lygiais:

Tamsias išmontuojamas kepimo formas statykite vieną ant kitos.



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

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

* Nenaudokite greito įkaitinimo orkaitei pašildyti.

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

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

* Nenaudokite greito įkaitinimo orkaitei pašildyti.

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

Kepimas ant grilio

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

Patiekalas	Priedai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Grilio lygis	Laikas minutėmis
Skrebučių kepimas (pašildyti 10 min.)	Grotelės	5		3	1½-2
Veršienos sumuštiniai, 12 vienetų* (pašildyti nereikia)	Grotelės + emaliuotas padėklas	4+1		3	25-30

* Praėjus ⅔ laiko apverskite.

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

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

⚠ Svarīgas drošības norādes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aizdeģšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiat gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārklājiat tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

Apdegumu risks!

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciat ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiat ierīcei atdzist. Neļaujiat bērniem tuvojies 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. Negatavojiat ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiat tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi.

Applaucēšanās draudi!

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

Savainošanās risks!

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

Elektriskā trieciena risks!

- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiat elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiat augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Mainot gatavošanas telpas apgaismojuma spuldzi, lampas stiprinājuma kontakti atrodas zem sprieguma. Pirms maiņas atvienojiat ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiat ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciat klientu servisu.

Apdegumu risks!

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtiņām. Ļaujiat ierīcei atdzist. Neļaujiat bērniem tuvojies ierīcei.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiat piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiat gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbilst paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad nelejiat karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitri pārtikas produkti: neglabājiat mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Emalja tiks sabojāta.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusi sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiat dziļāko universālo pannu.
- Atdzesēšana ar atvērtām iekārtas durvīm: atdzesējiat gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Arī tad, ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas tikai šaurā spraugā, pēc kāda laika tas var izraisīt apkārtējo mēbeļu bojājumus.

- Ļoti notraipīts durvju blīvējums: ja durvju blīvējums ir ļoti notraipīts, darba režīmā ierīces durvis vairs nevar kārtīgi aizvērt. Šādā gadījumā var sabojāt mēbeļu virsmas, kas atrodas tuvumā. Vienmēr rūpējieties par to, lai durvju blīvējums būtu tīrs.
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.

- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Jūsu jaunā cepeškrāsns

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

Vadības panelis

Šeit attēlots vispārīgs skats uz vadības paneli. Indikators paneli nav iespējams vienlaikus redzēt visus simbolus. Atkarībā no ierīces modeļa tā elementi var atšķirties.



Noņemami grozāmie vadības slēdži

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

Funkciju pārslēgs

Funkciju pārslēgu izmanto, lai izvēlētos uzsildīšanas veidu.

Pozīcija	Izmantošana
○ Nulles pozīcija	Plīts ir izslēgta.
Karsts gaiss*	Plātsmaizēm un konditorejas izstrādājumiem. Ir iespējams gatavot divos līmeņos. Plīts aizmugurējā sienā esoša turbīna vienmērīgi izplata karstumu pa visu plīti.
Karstuma padeve no augšas un apakšas*	Plātsmaizi, ar sieru pārkaisītu ēdienu un liesas cepeša gaļas, piem., liellopa vai medījuma, cepšanai vienā līmenī. Karstums izdalās no augšējā un apakšējā sildelementa.
Grilēšana ar karstu gaisu	Cepiet gaļas, putna un zivs gabalus. Pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas grila sildelements un ventilators. Turbīna nodrošina grila izstarotā karstuma cirkulāciju ap pārtikas produktiem.
Grilēšana, lie-lām virsmām	Cepiet uz grila bifštekus, desas, tostermaizes un zivi. Tiek uzsildīta visa zem grila sildelementiem esošā virsma.

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

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

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

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

Vadības un indikatora paneļa taustiņi

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

Taustiņš	Izmantošana
⌚	Laika funkcijas
—	Mazāk
+	Vairāk
⏏	Ātrā karsēšana
⛔	Bērnus drošības sistēma
	Izvēlieties taimeris ⏏, gatavošanas laika ilgumu I→II, pabeigšanas laiku →I un pulksteņa laiku ⌚.
	Samazināt ieprogrammētās vērtības.
	Palielināt ieprogrammētās vērtības.
	Īpaši ātra plīts uzsildīšana.
	Vadības paneļa bloķēšana un atbloķēšana.

Indikatoru panelī bultiņa ► atrodas atbilstošās ieslēgtās laika funkcijas priekšā.

Temperatūras vadības slēdzis

Ar temperatūras vadības slēdzi izvēlieties temperatūru vai restu līmeni.

Pozīcija	Nozīme
●	Nulles pozīcija
50-270	Temperatūras diapazons
●, ●●, ●●●	Grilēšanas līmeņi
	Līmeņi nelielas virsmas ☐ un lielas virsmas ☐ grilam.
	● = 1. līmenis, viegli
	●● = 2. līmenis, vidēji
	●●● = 3. līmenis, stipri

Kad cepeškrāsns uzkarst, iedegas temperatūras vadības slēdža indikatora lampiņa. Kad cepeškrāsns netiek karsēta, tā nodziest. Indikatora lampiņa neiedegas ar gaismas funkciju ☀ un ar atkausēšanas funkciju ☹.

Norādījums

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

Cepeškrāsns iekšpuse

Plīts iekšpusē atrodas lampiņa. Ventilators novērš cepeškrāsns pārmērīgu uzkaršanu.

Ventilators

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

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

Cepeškrāsns iekšpuses spuldze

Kamēr cepeškrāsns darbojas, cepeškrāsns iekšpuses spuldze ir ieslēgta.

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

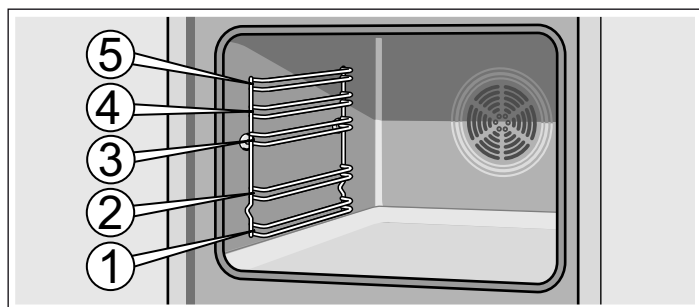
Jūsu piederumi

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

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

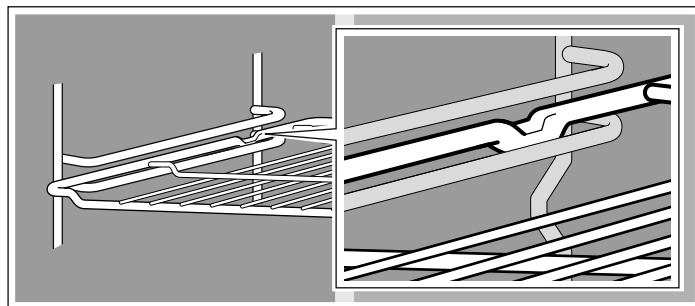
piederumu ievietošana

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



Piederumus var izvilkāt līdz vidum, tad tie nolieksies. Šādi var viegli izņemt pārtiku.

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



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

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

Jūsu cepeškrāsnij nav pieejami visi tālāk aprakstītie piederumi. Piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.



Restes

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

levietojiet restes ar atvērto galu uz plīts durvju pusi un ar izliekumu uz leju .



Emaljēta cepeškrāsns plakanā paplāte

Kūkām, mīklas izstrādājumiem un cepumiem.

levietojiet paplāti cepeškrāsnī ar slīpo pusi cepeškrāsns durvīņu virzienā.



Emaljēta dziļā universālā paplāte

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

levietojiet paplāti cepeškrāsnī ar slīpo pusi cepeškrāsns durvīņu virzienā.

Papildpiederumi

Papildpiederumus iespējams iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētā veikalā. Plašu piedāvājumu savai cepeškrāsnij skatiet mūsu katalogā vai tīmeklī. Papildpiederumu pieejamība un pasūtīšanas iespējas tīmeklī dažādās valstīs atšķiras. Šo informāciju, lūdzu, skatiet pirkuma dokumentos.

Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, lūdzu, vienmēr norādiet savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.).

Papildpiederumi	HZ numurs	Lietojums
Emaljēta lēzena panna	HZ361000	Kūkām un cepumiem.
Emaljēta dziļā universālā panna	HZ362000	Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz režģa.
Režģis	HZ364000	Traukiem, kūku veidnēm, cepešiem, grilējamai pārtikai un saldētiem ēdieniem.
Picas paplāte	HZ317000	Ideāla picām, saldētiem produktiem vai lielām apaļām kūkām. Picas pannu varat izmantot dziļās universālās pannas vietā. Novietojiet paplāti uz režģa un rīkojieties atbilstoši tabulā norādītajai informācijai.
Stikla cepeštrauks	HZ915001	Stikla cepeštrauks ir piemērots sautēšanai un pudiņiem, kurus gatavo cepeškrāsnī. Īpaši piemērots, ja izmanto automātisko cepšanas režīmu vai automātiskās programmas.
Trīs nodalījumu teleskopiskā izvilksana sistēma	HZ368300	Ar izvilksanas vadotnēm 1., 2. un 3. augstumā varat piederumu izvilkt tālāk, un tas neapgāzīsies.

Pirms pirmās lietošanas

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

Pulksteņa laika iestatīšana

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

1. Nospiediet taustiņu .

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

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

Pēc dažām sekundēm tiek parādīts iestatītais laiks.

Cepeškrāsns karsēšana

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

1. Ar funkciju vadības slēdzi izvēlieties karstumu no augšas un apakšas .
2. Ar temperatūras vadības slēdzi uzstādiet 240 °C.

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

Piederumu tīrīšana

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

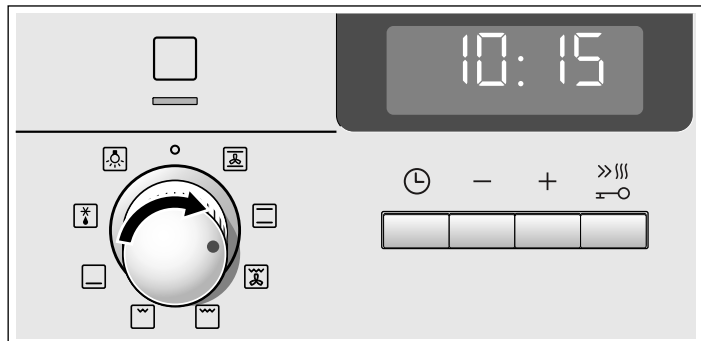
Cepeškrāsns programmēšana

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

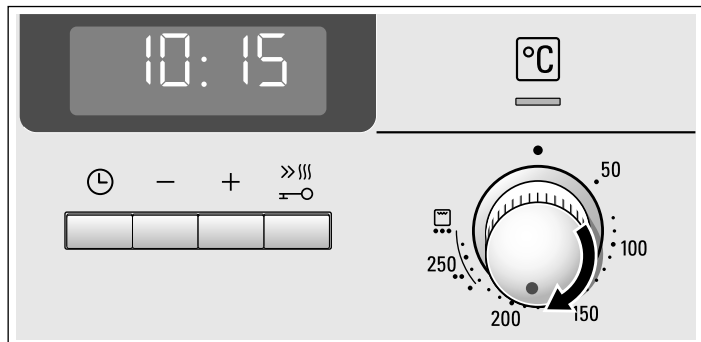
Karsēšanas veids un temperatūra

Piemērs attēlā: karstums no augšas un apakšas  190 °C.

1. Ar funkciju vadības slēdzi izvēlieties karsēšanas veidu.



2. Ar temperatūras vadības slēdzi izvēlieties temperatūru vai grilēšanas līmeni.



Cepeškrāsns sāk uzsilt.

Cepeškrāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju slēdzi nulles pozīcijā.

Iestatījumu maiņa

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

Ātrā uzsilšana

Ar ātrās uzsilšanas funkciju plīts ļoti strauji sasniedz ieprogrammēto temperatūru.

Izmantojiet ātro uzsilšanu temperatūrām, kas augstākas par 100 °C. Ir piemēroti turpmāk minētie sildīšanas veidi.

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

Lai sasniegtu vienmērīgu gatavošanas rezultātu, pārtikas produktus nevajag ievietot plīti, pirms ir beigusies ātrā uzsilšana.

1. Izvēlieties uzsilšanas veidu un temperatūru.
2. Īsu brīdi nospiediet taustiņu .

Indikatoru panelī parādās simbols . Plīts sāk uzsilt.

Ātrās uzsilšanas beigas

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

Atcelt ātro uzsilšanu

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

Laika funkciju programmēšana

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

Taimeris

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

1. Vienu reizi nospiediet taustiņu .

Indikatoru panelī iedegas laika simboli, bulta ► atrodas  priekšā.

2. Programmējiet taimera laiku ar taustiņiem + vai -.

Taustiņa piedāvātā vērtība + = 10 minūtes

Taustiņa piedāvātā vērtība - = 5 minūtes

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

Taimera laiks ir beidzies

Atskan signāls. Indikatoru panelī redzams 0:00. Izslēdziet taimeru ar taustiņu .

Taimera laika maiņa

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

Atceliet taimera laiku

Atjaunojiet taimera laiku uz 0:00 ar taustiņu -. Mainītais laiks parādās pēc dažām sekundēm. Taimeris izslēdzas.

Laika uzstādījumu pārbaude

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

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

Gatavošanas ilgums

Cepeškrāsnij katram ēdienam var uzstādīt gatavošanas ilgumu. Kad ir pagājis gatavošanas laiks, cepeškrāsns automātiski izslēdzas. Šādi nav jāpārtrauc citas nodarbes, lai izslēgtu krāsni, un tiek novērsta gatavošanas laika pārsniegšana neuzmanības dēļ.

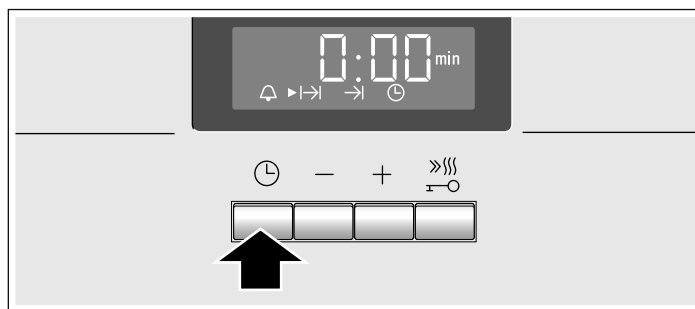
Piemērs attēlā: gatavošanas laika ilgums 45 minūtes.

1. Ar funkciju vadības slēdzi izvēlieties karsēšanas veidu.

2. Ar temperatūras vadības slēdzi izvēlieties temperatūru vai grilēšanas līmeni.

3. Divas reizes nospiediet taustiņu .

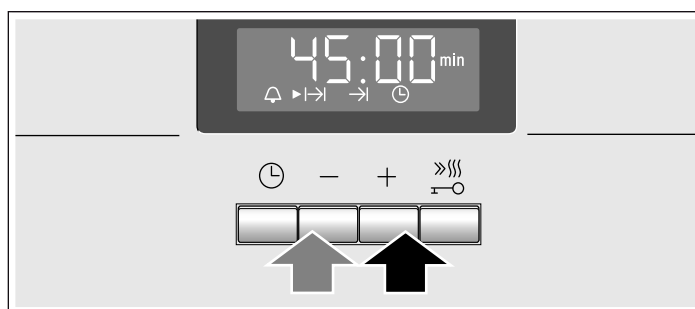
Indikatoru panelī redzams 0:00. Iedegas laika simboli, bultiņa ► atrodas pirms I→I.



4. Programmējiet gatavošanas laika ilgumu ar taustiņiem + vai -.

Taustiņa piedāvātā vērtība + = 30 minūtes

Taustiņa piedāvātā vērtība - = 10 minūtes



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

Gatavošanas laiks ir pagājis

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

Gatavošanas laika maiņa

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

Gatavošanas ilguma atcelšana

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

Laika uzstādījumu pārbaude

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

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

Pabeigšanas laiks

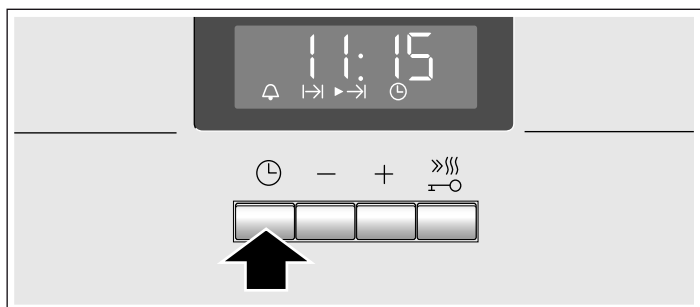
Cepeškrāsnī var uzstādīt laiku, kad ēdienam jābūt gatavam. Cepeškrāsns automātiski ieslēdzas un noteiktajā laikā izslēdzas. Piemēram, ēdienu cepeškrāsnī var ielikt no rīta un ieprogrammēt cepeškrāsnī, lai tas būtu gatavs pusdienlaikā.

Nodrošiniet, lai pārtika nesāktu bojāties, ja tā pārāk ilgi atrodas cepeškrāsnī.

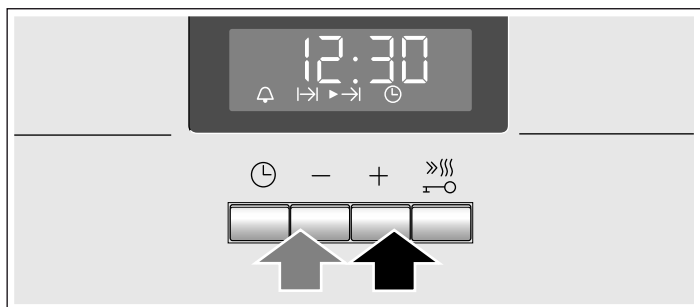
Piemērs attēlā: ir plkst. 10:30, gatavošanas ilgums ir 45 minūtes, un cepeškrāsnij jāizslēdzas plkst. 12:30.

1. Uzstādiet funkciju vadības slēdzi.
2. Uzstādiet temperatūras vadības slēdzi.
3. Divas reizes nospiediet taustiņu .
4. Uzstādiet gatavošanas laika ilgumu ar taustiņu **+** vai **-**.
5. Nospiediet taustiņu .

Bultiņa ► atrodas pirms →. Tiek rādīts laiks, kad ēdiens būs gatavs.



6. Paildziniet pabeigšanas laiku ar taustiņu **+** vai **-**.



Cepeškrāsns pēc dažām sekundēm parāda uzstādīto laiku un paliek gaidīšanas režīmā. Indikatoru panelī ir redzams pulksteņa laiks, cikoks ēdiens būs gatavs, un pirms simbola → ir redzama bultiņa ►. Simboli  un  izslēdzas. Ieslēdzot cepeškrāsnī, parādās gatavošanas laika atskaite, un bultiņa ► atrodas pirms simbola I→. Simbols → nodziest.

Gatavošanas laiks ir pagājis

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

Pabeigšanas laika maiņa

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

Pabeigšanas laika atcelšana

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

Laika uzstādījumu pārbaude

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

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

Pulksteņa laiks

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

1. Nospiediet taustiņu .

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

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

Pēc dažām sekundēm tiek parādīts iestatītais laiks.

Pulksteņa laika maiņa

Nedrīkst būt uzstādīta neviena cita laika funkcija.

1. Četras reizes nospiediet taustiņu .

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

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

Uzstādītais laiks tiek parādīts pēc dažām sekundēm.

Pareiza laika rādījuma atslēgšana

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

Bērnu drošības sistēma

Cepeškrāsns ir aprīkota ar bērnu drošības sistēmu, lai izvairītos no tā, ka bērni to nejauši ieslēdz.

Plīts nereaģē ne uz vienu uzstādījumu. Taimeri un laiku var programmēt, kad bērnu drošības sistēma ir ieslēgta.

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

Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana

Nedrīkst būt uzstādīts nekāds gatavošanas laika ilgums vai pabeigšanas laiks.

Nospiediet taustiņu  apmēram četras sekundes.

Uz indikatoru paneļa parādās simbols . Bērnu drošības sistēma ir ieslēgta.

Bērnu drošības sistēmas izslēgšana

Nospiediet taustiņu  apmēram četras sekundes.

Indikatoru panelī izslēdzas simbols . Bērnu drošības sistēma ir izslēgta.

Standarta uzstādījumu maiņa

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

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

* Rūpnīcas uzstādījums

Nedrīkst būt uzstādīta neviena cita laika funkcija.

- Nospiediet un turiet taustiņu  aptuv. 4 sekundes. Indikatoru panelī tiek parādīts pulksteņa laika pašreizējais standarta uzstādījums, piemēram,  izvēlei .
- Mainiet standarta uzstādījumu ar taustiņu  vai .
- Apstipriniet ar taustiņu . Indikatoru panelī redzams šāds standarta uzstādījums. Ar taustiņu  var pārslēgt visus līmeņus, un ar taustiņu  vai  var mainīt uzstādījumu.
- Lai pabeigtu, nospiediet un pieturiet taustiņu  aptuv. 4 sekundes.

Visi standarta uzstādījumi ir pielietoti.

Standarta uzstādījumus var atkārtoti mainīt jebkurā laikā.

Kopšana un tīrīšana

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

Norādījumi

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

Tīrīšanas līdzekļi

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

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

Kārtīgi izmazgājiet jaunās lupatas pirms to lietošanas.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Plīts priekšpuse	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stiklu tīrītāju vai stikla skrāpjus.
Nerūsējošais tērauds	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, kukurūzas miltu un olas baltuma traipus, jo zem tiem var veidoties korozija. Tehniskā atbalsta dienesta centros vai specializētās tirdzniecības vietās ir iespējams iegādāties nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus, kas ir piemēroti karstām virsmām. Uzklājiet tīrīšanas līdzekli ar ļoti plānu, mīkstu drānu.
Stikls	Stiklu tīrītājs: tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Vizieris	Stiklu tīrītājs: tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet alkoholu, etiķi vai citus abrazīvus vai skābus tīrīšanas līdzekļus.
Durvju stikli	Stiklu tīrītājs: tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpjus.
Plīts apgaismojuma lampas aizsargstikls	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu.
Paplāksne Neņemiet to ārā!	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu. Neberziet.
Restes vai slīdes	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: izmērcējiet un tīriet ar lupatu vai birsti.
Slīdsliedes	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu vai birsti. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamajā līdzeklī.
Papildpiederumi	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: izmērcējiet un tīriet ar lupatu vai birsti.

Notīriet pašattīrošās virsmas cepeškrāsns iekšpusē

Dažās cepeškrāsnīs iekšpuses aizmugurējā siena, sānu sienas vai griesti var būt izklāti ar augstas porainības keramiku. Šis pārklājums uzsūc cepšanas laikā radušos šļakatu traipus un likvidē tos, kamēr cepeškrāsns darbojas. Jo augstāka būs temperatūra un jo ilgāku laiku cepeškrāsns darbosies, jo labāks būs rezultāts.

Ja pēc cepeškrāsns vairākkārtējas lietošanas netīrumi nav notīrīti, veiciet turpmāk minētās darbības.

- Rūpīgi notīriet pamatni un sienas, kas nav pārklātas ar šo pārklājumu.
- Uzstādiet karstā gaisa režīmu .
- Karsējiet tukšu un aizvērtu cepeškrāsni maksimālajā temperatūrā aptuveni 2 stundas.

Keramikas pārklājums pats atjaunojas. Kad cepeškrāsns iekšpuse ir atdzisusi, brūnas vai baltas krāsas paliekas notīriet ar ūdeni un mīkstu sūkli.

Neliela pārklājuma krāsas maiņa neietekmē pašattīrīšanos.

Uzmanību!

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

Cepeškrāsns pamatnes un emaljēto sienu tīrīšana

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

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

Gaismas funkcija

Lai atvieglotu cepeškrāsns tīrīšanu, var ieslēgt cepeškrāsns iekšējo spuldzi.

Cepeškrāsns spuldzes ieslēgšana

Grieziet funkciju vadības slēdzi līdz pozīcijai .

Spuldze tiek ieslēgta. Temperatūras vadības slēdzim jābūt izslēgtam.

Cepeškrāsns spuldzes izslēgšana

Grieziet funkciju vadības slēdzi līdz pozīcijai .

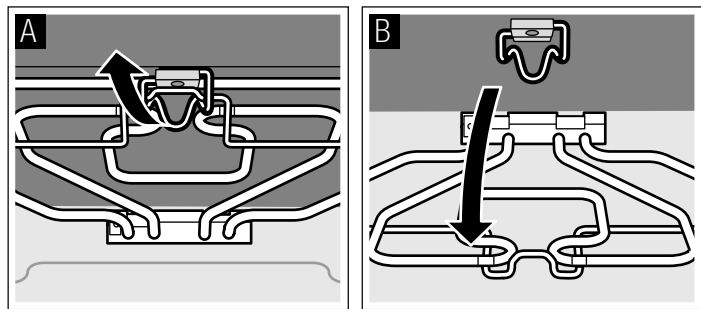
Grila sildelementa nolaišana

Lai atvieglotu tīrīšanu, dažās krāsnīs var nolaist grila sildelementu.

⚠ Apdegumu risks!

Cepeškrāsnij jābūt aukstai.

1. Velciet uz priekšu no nolaižamā grila roktura un spiediet to uz augšu, līdz atskan klikšķis, kad tas nonāk savā vietā (A attēls).
2. Vienlaikus turiet grila sildelementu un laidiet to uz leju (B attēls).



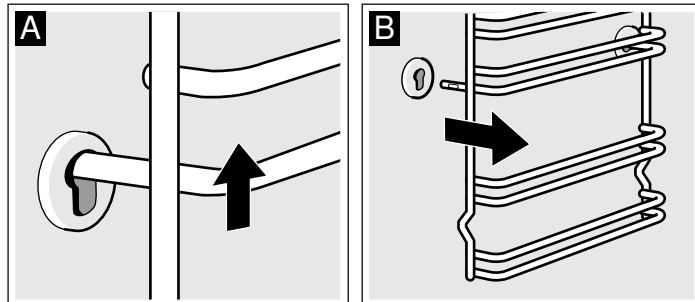
Pēc tīrīšanas atkal novietojiet grila sildelementu augšpusē. Spiediet stiprinājuma rokturi uz leju un ievietojiet grila sildelementu.

Kreisās un labās puses restu vai sliežu noņemšana un uzlikšana

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

Restu vai sliežu noņemšana

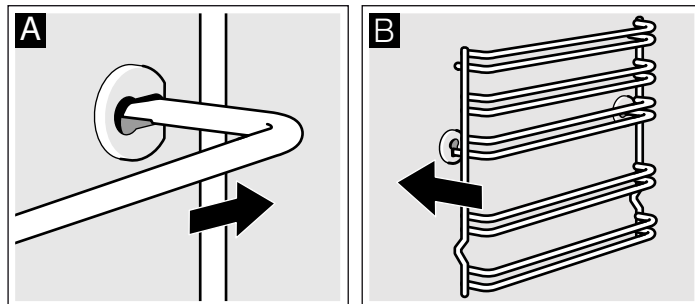
1. Paceliet restes vai sliedi no priekšpuses un atkabiniel (A attēls).
2. Pēc tam velciet restes vai sliedi līdz galam uz priekšu un izvelciet to laukā (B attēls).



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

Restu vai sliežu pievienošana

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

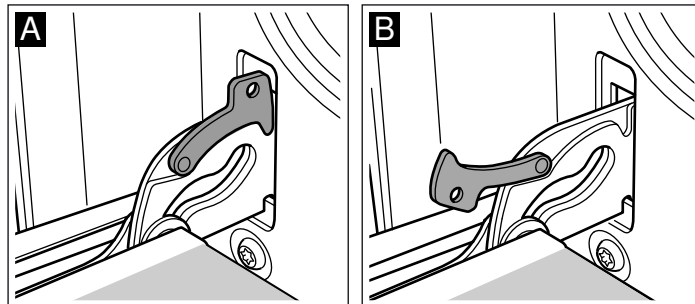


Restes vai sliedes regulē pa kreisi un pa labi. Izliekumam vienmēr jābūt uz leju.

Cepeškrāsns durtiņu noņemšana un pievienošana

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

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

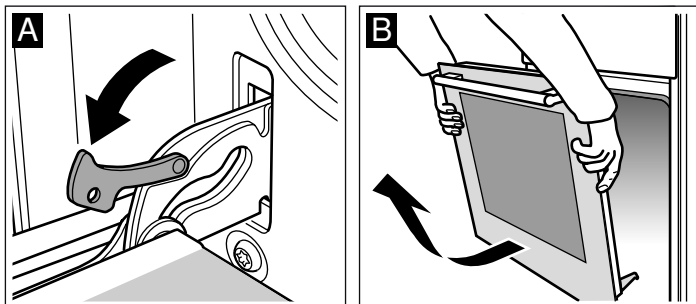


⚠ Traumu gūšanas risks!

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

Durtiņu noņemšana

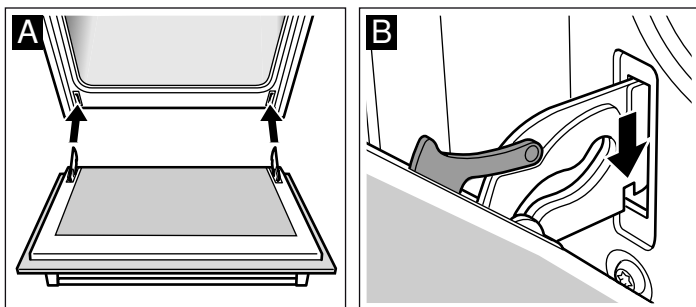
1. Līdz galam atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Izņemiet abas bloķēšanas sviras, kas atrodas labajā un kreisajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz augšai (B attēls). Velciet durvis, turot ar abām rokām labajā un kreisajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz un izvelciet tās laukā.



Durtiņu uzkarināšana

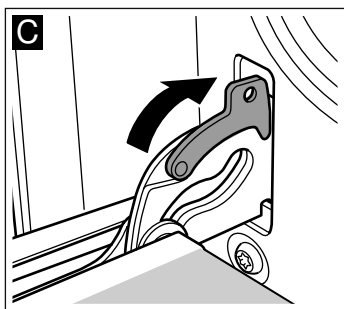
Uzkariniet durtiņas, veicot tās pašas darbības pretējā secībā.

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



Ja eņģes netiek pareizi samontētas, durvis var stāvēt šķībi.

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



⚠ Traumu gūšanas risks!

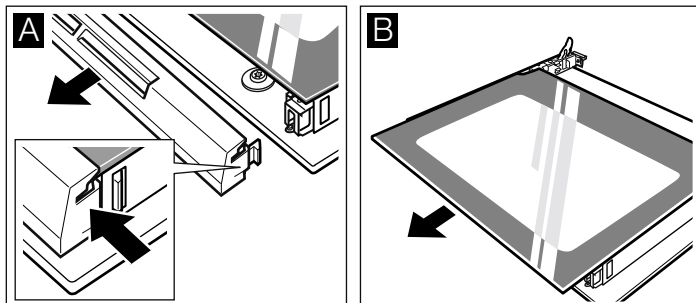
Nepieskarieties eņģei gadījumā, ja durvis nevilšus izkrīt vai ja eņģes pēkšņi aizcērtas. Informējiet tehniskā atbalsta dienestu.

Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

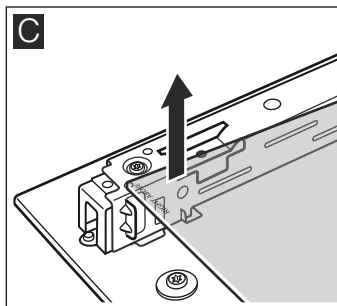
Demontāža

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



Durtiņām ar trīs stikliem veiciet arī turpmāk minētās darbības.

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



Tīriet stiklus ar stiklu tīrīšanas līdzekli un mīkstu drāniņu.

⚠ Savainošanās risks!

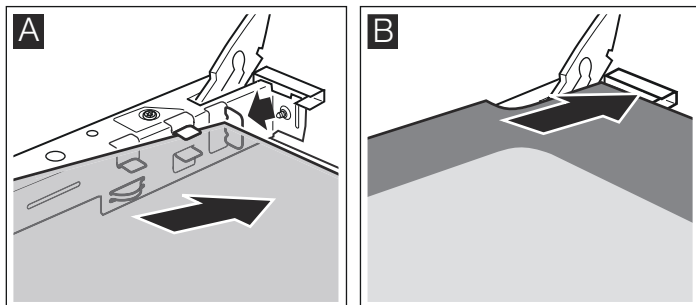
Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Uzstādīšana

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

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

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



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

Lietojiet cepeškrāsni tikai tad, kad stikli ir pienācīgi uzstādīti.

Rīcība bojājumu gadījumā

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

Bojājumu tabula

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

Kļūdu ziņojumi

Kad uz indikatoru panela parādās kļūdas ziņojums ar **E**, nospiediet taustiņu . Ziņojums pazūd. Uztādītā laika funkcija izdziest. Ja kļūdas ziņojums nepazūd, ziņojiet Tehniskā atbalsta dienestam.

Sekojošus kļūdu ziņojumus var novērst pats lietotājs.

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

Strāvas trieciena risks!

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

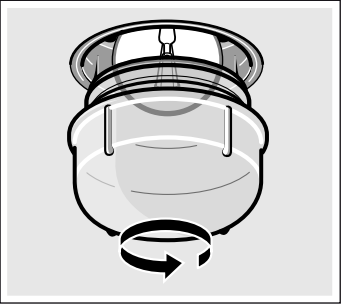
Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

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

Strāvas trieciena risks!

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

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



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

Aizsargstikls

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

Klientu apkalpošanas dienests

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

Izstrādājuma numurs (E) un ražošanas numurs (FD)

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

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

Tehniskā atbalsta dienests

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

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

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

Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai

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

Enerģijas ietaupīšana

- Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī tikai tad, ja tas norādīts receptēs vai tabulās.
- Cepšanai cepeškrāsnī izmantojiet tumšas, lakotas vai emaljētas formas. Tās labāk uzņem karstumu.
- Vārīšanas, gatavošanas cepeškrāsnī vai cepšanas laikā turiet cepeškrāsns durtiņas aizvērtas.

- Ja cepeškrāsnī gatavojat vairākas kūkas, tās ieteicams likt citu pēc citas. Cepeškrāsns joprojām būs karsta. Šādi tiks saīsināts otrās kūkas gatavošanas ilgums. Var arī blakus ievietot divas taisnstūrveida formas vienlaikus.
- Ja tiek gatavots ilgu laiku, var izslēgt cepeškrāsnī 10 minūtes pirms noteiktā laika un beigās izmantot atlikušo karstumu.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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

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

Stingra kontrole mūsu virtuves studijā

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

Norādījumi

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

Kūkas un konditorejas izstrādājumi

Cepšana vienā līmenī

Kūkas tiek labāk ceptas ar karstumu no augšas un apakšas

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

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

Cepšana vairākos līmeņos

Izmantojiet karstā gaisa režīmu .

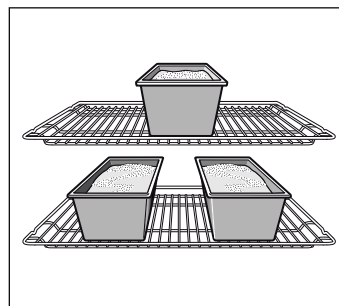
Cepšanas augstumi 2 līmeņos:

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

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

Tabulās par katru ēdienu ir sniegti daudzi padomi.

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



Formas cepšanai cepeškrāsnī

Piemērotākas ir tumšas krāsas metāla formas cepšanai cepeškrāsnī.

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

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

Tabulas

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

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

Papildu informācija ir atrodama sadaļā Cepšanas ieteikumi tabulu pielikumā veidā.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Papildu paplātes kā izvēles piederumus var iegādāties specializētos veikalos.

Praktiski ieteikumi un padomi par cepšanu cepeškrāsnī

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

Gaļa, putni, zivis

Trauki

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

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

Ja tiek izmantoti emaljēti trauki, ir jāpielej vairāk šķidruma.

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

Tabulās norādītie dati:

Trauks bez vāka = vaļējs

Trauks ar vāku = aizvērts

Trauku vienmēr novietojiet restu vidū.

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

Cepetis

Liesai gaļai pievienojiet nedaudz šķidruma. Traukā jābūt aptuveni ½ cm šķidruma.

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

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

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

Cepšana uz grila

Cepot uz grila, vienmēr turiet cepeškrāsnī aizvērtu.

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

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

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

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

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

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

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

Gaļa

Apgrieziet gaļu, kad ir pagājusi puse gatavošanas laika.

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

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

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

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

* Iepriekš 5 minūtes karsēji cepeškrāsnī.

Putni

Tabulā norādītais svars attiecas uz cepšanai sagatavotiem putniem bez pildījuma.

Veselus putnus iesākumā uz restēm novietojiet ar krūtiņu uz leju. Apgrieziet tos, kad pagājušas 2/3 paredzētā laika.

Apgrieziet cepeša gabalus, tītara ruletes vai tītara krūtiņu, kad pagājusi puse gatavošanas laika. Apgrieziet zivju gabalus pēc 2/3 laika.

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

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

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

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

Zivis

Apgrīziet zivju gabalus pēc 2/3 no noteiktā laika.

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

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

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

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

* Ievietojiet emaljētu paplāti 1. augstumā.

Praktiski padomi par parasto cepšanu un cepšanu uz grila

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

Gratēni ("au gratin"), suflē, grauzdiņi

Trauku vienmēr novietojiet uz restēm.

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

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

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

* Gratēna augstums nedrīkst būt lielāks par 2 cm.

Gatavi izstrādājumi

Ņemiet vērā ražotāja norādes uz iepakojuma.

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

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

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

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

Īpaši ēdieni

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

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

Jogurta pagatavošana

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

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

Rauga mīklas raudzēšana

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

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

Atkausēšana

Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas veida un daudzuma.

Ņemiet vērā ražotāja norādes uz iepakojuma.

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

Putnus uz šķīvja novietojiet ar krūtiņu uz leju.

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

Žāvēšana

Izmantojiet tikai kvalitatīvus augļus un dārzeņus un rūpīgi tos nomazgājiet.

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

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

Reizi pa reizei apgrieziet augļus vai dārzeņus.

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

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

Džemu vārīšana

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

Uzmanību!

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

Izmantojiet vienīgi kvalitatīvus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

Pagatavošana

- 1. Ieliek augļus vai dārzeņus burkā, taču ne līdz pašai augšai.
- 2. Noīra burku malas; tām jābūt tīrām.

- 3. Uz katras burkas uzliek mitru elastīgu gumiju un vāciņu.
 - 4. Burkas aizver ar aizvākotāju.
- Cepeškrāsnī vienlaikus nelieciet vairāk par sešām burkā.

Uzstādīšana

- 1. Novietojiet emaljēto paplāti 2. augstumā. Novietojiet burkas uz paplātes tā, lai tās nesaskartos.
- 2. Uz emaljētās paplātes uzlejiet ½ litru karsta ūdens (aptuv. 80 °C).
- 3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.
- 4. Pagrieziet funkciju slēdzi pozīcijā Karstums no apakšas .
- 5. Noregulējiet temperatūru no 170 līdz 180 °C.

Džemu vārīšana

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

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

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

Dārzeņu vārīšana

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

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

Burku izņemšana no cepeškrāsns

Kad vārīšana pabeigta, izņemiet burkas no cepeškrāsns.

Uzmanību!

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

Akrilamīds pārtikā

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

Padomi ēdīnu gatavošanai ar zemu akrilamīda saturu	
Vispārīgi	■ Cik vien iespējams, saīsiniet gatavošanas laiku. ■ Nepārgrauzdējiet ēdienus. ■ Lielos un biezos ēdienos ir maz akrilamīda.
Cepšana cepeškrāsnī	Ar karstumu no augšas un apakšas maks. 200 °C Ar karsto gaisu maks. 180 °C
Mīklas izstrādājumi un cepumi	Ar karstumu no augšas un apakšas maks. 190 °C Ar karsto gaisu maks. 170 °C Ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.
Cepeškrāsnī cepti kartupeļi	Viendabīgi izvietojiet tos uz paplātes vienā slānī. Cepiet cepeškrāsnī vismaz 400 g uz vienas paplātes, lai kartupeļi nekļūtu pārāk sausi

Standartizēti ēdieni

Šīs tabulas ir izstrādājušas pārbaužu iestādes, lai atvieglotu dažādu ierīču testēšanu un pārbaudes.
Saskaņā ar EN 50304/EN 60350 (2009) un IEC 60350.

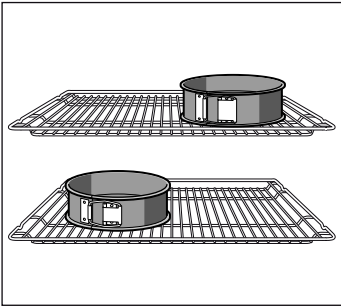
Cepšana cepeškrāsnī

Cepšana cepeškrāsnī 2 līmeņos:
Universālo dziļo paplāti vienmēr novietojiet augšējā līmenī un alumīnija paplāti novietojiet apakšējā līmenī.

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

Pārsegta ābolkūka 1 līmenī:
Novietojiet savstarpēji atdalītas noņemamas formas tumšā krāsā.

Pārsegta ābolkūka 2 līmeņos:
Novietojiet noņemamas formas tumšā krāsā vienu virs otras.



Kūkas noņemamās formās no skārda:
Cepiet ar karstumu no augšas un apakšas □ 1 līmenī. Restu vietā izmantojiet emaljēto paplāti un novietojiet to virs noņemamajām formām.

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

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

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

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

Cepšana uz grila

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

Ēdiens	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Graudziņu grauздēšana (iepriekš uzkar-sēt 10 min.)	Restes	5		3	1/2-2
Teļa gaļas hamburgers, 12 vienības* (iepriekš nekarsēt)	Restes + emaljēta paplāte	4+1		3	25-30

* Apgriezt, kad pagājušas 2/3 paredzētā laika.

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

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



9001172291 00 951214