



**Integreeritav ahi HB.74R..., HB.74S...
Integroojama orkaitē HB.74R..., HB.74S...
Iebūvējamā plīts HB.74R..., HB.74S...**



BOSCH

[et] Kasutusjuhend 2
[It] Naudojimo instrukcija 27

[lv] Lietošanas instrukcija54

Olulised ohutusnõuded	2	Ahjuukse eest ära võtmine ja ette panemine	12
Kahjustuste põhjused.....	4	Ukse katte eemaldamine.....	13
Teie uus ahi	4	Ukseklaasi paigaldamine ja eemaldamine	13
Juhtpaneel.....	4	Mida teha rikke korral	14
Funktsiooninupp.....	5	Rikete tabel	14
Sensorid ja näidupaneel.....	5	Ahju lambi vahetamine	14
Sensornupud programmeeritud valikute muutmiseks	5	Kaitseklaas.....	14
Ahju sisemus	5	Klienditeenindus	15
Lisatarvikud	6	Tootenumber (E) ja tootmisnumber (FD)	15
Tarvikute ahjupanek	6	Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks	15
Eritarvikud.....	6	Jääkide kõrvaldamine keskkonnahoidlikult	15
Enne esmakordset kasutamist	7	Energia säästmine	15
Kellaaja programmeerimine.....	7	Kuuma õhu Eco funktsioon.....	15
Ahju kuumutamine.....	7	Range kontroll meie toiduvalmistusuringutes	17
Tarvikute puhastamine	7	Koogid ja kondiitritooted	17
Ahju programmeerimine	7	Praktilised nõuanded ja soovitused küpsetamiseks.....	19
Kuumutusviis ja temperatuur	7	Liha, linnuliha, kala	20
Kiirkuumutamine	7	Praktilised nõuanded tavaliselt küpsetamiseks ja grillimiseks	22
Ajafunktsioonide seadmine	8	Gratäänid, sufleed, röstsaiaid.....	22
Signaalkell	8	Valmistooted	23
Toiduvalmistusaeg.....	8	Spetsiaalsed toidud	23
Lõpuaeg.....	8	Ülessulatamine	24
Kellaageg.....	9	Kuivatamine.....	24
Põhiseadete muutmise	9	Keediste keetmine	24
Automaatväljalülitus	10	Akrüülamiid toiduainetes	25
Isepuhastus	10	Standardised toidud	25
Olulised soovitused ja hoiatused.....	10	Ahjus küpsetamine	25
Enne isepuhastust	10	Grillimine.....	26
Seade	10		
Pärast isepuhastust.....	11		
Hooldamine ja puhastamine	11		
Puhastusvahendid	11		
Valgustuse funktsioon.....	11		
Vasaku ja parema rööbasjuhiku väljavõtmine ja tagasipanemine	12		

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

Olulised ohutusnõuded

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

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

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

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

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtimest 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 kunagi 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 seadmest jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Ärge valmistage ahjus roogi, mis sisaldavad suures koguses kanget alkoholi. Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

Põletuse oht!

- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.

- Ukse avamisel võib ahjust välja paiskuda 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 kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

Põlengu oht!

- Lahtised toidujääd, rasv ja praevedelik võivad isepuhastuse ajal süttida. Iga kord enne isepuhastuse käivitamist eemaldage ahjust suurem mustus.
- Seadme välispind läheb isepuhastuse ajal väga kuumaks. Ärge riputage ukse käepideme külge süttivaid esemeid, nt köögirätikuid. Hoidke seadme esikülge vaba. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Põletuse oht!

- Ahi läheb isepuhastuse ajal väga kuumaks. Ärge kunagi avage ahju ust ja ärge lükake sulgurit käega eemale. Laske seadmest jahtuda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

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

Raskete tervisekahjustuste oht.!

Seade läheb isepuhastuse ajal väga kuumaks. Plaatide ja vormide külgevõtmatu kate hävineb ja tekivad mürgised gaasid. Ärge kunagi jätke isepuhastuse ajaks ahju külgevõtmatu kattega plaate ja vorme. Isepuhastuse ajaks võivad ahju jääda üksnes emailitud lisatarvikud.

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.

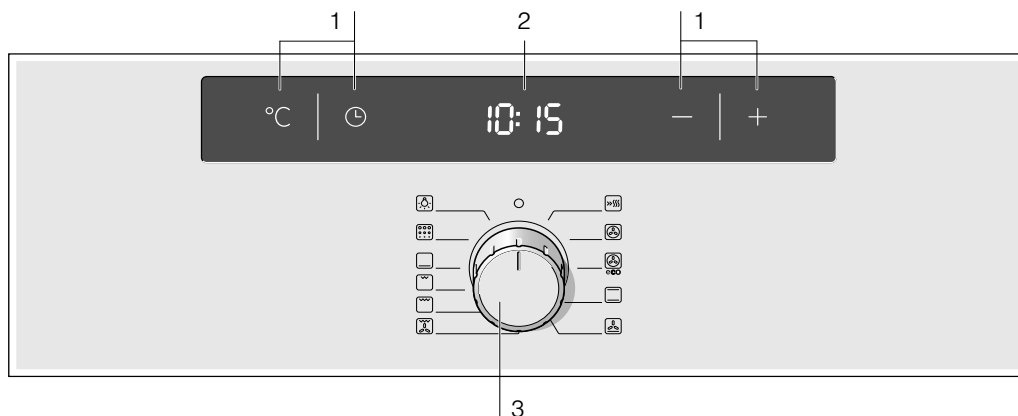
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage kuuma ahju vett. Tekib veeaur. Temperatuurimuutus võib emaili kahjustada.
- Mahlased toiduained: ärge jätke mahlaseid toiduaineid suletud ahju pikemaks ajaks. See kahjustab emaili.
- Puuviljamahl: väga mahlase puuviljakoogi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. 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 tähiseid. Elementid võivad sõltuvalt seadme mudelist erineda.



Kasutus	
1	Sensornupud
2	Näidupaneel
3	Funktsiooninupp

Sissevajutatav pöördnupp













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

Sensornupud

Ärge vajutage sensornuppe jõuga. Vajutage üksnes vastavat tähist.

Funktsiooninupp

Funktsiooninupuga saab valida kuumutusviisi.




Asend	Kasutamine
 Nullasend	Ahi on välja lülitatud.
 Kiirkuumutamine	Ahi saavutab seatud temperatuuri väga kiiresti.
 Kuum õhk 3D*	Koogid ja kondiitritooted. Küpsetada saab kolmel tasandil. Ahju tagaseinas asuv turbiin jaotab kuumust ahjus ühtlaselt.
 Kuum õhk Eco*	Kookide, kondiitritoodete, sügavkülmutatud toodete, küpsetiste ja kala valmistamiseks ühel tasemel ja eelsoojendusega. Energia paremaks säästmiseks jaotab turbiin ahjus kuumust ühtlaselt.
 Ülalt- ja altkuumutus*	Koogid, gratäänid ja taine praeliha, nt vasika- või ulukiliha, ühel tasandil. Kuumutavad alumine ja ülemine küttekeha.
 Pitsarežiim	Külmutatud toidu, näiteks pitsade, friikartulite või lehttainapirukate kiirvalmistamine ilma eelkuumutuseta. Kuumutavad alumine küttekeha ja tagaseinal asetsev turbiin.
 Kuumaõhugrill	Lihatükkide, linnuliha ja kala grillimine. Grilli küttekeha ja ventilaator lülituvad vaheldumisi sisse ja välja. Turbiin paneb grillist tõusva kuuma õhu toidu ümber ringlema.
 Grill, suur pind	Biifsteegi, vorstide, röstsaija ja kala grillimine. Ahi kuumutab kogu grilli küttekeha alust pinda.
 Grill, väike pind	Väikeses koguses biifsteekide, vorstide, röstsaija ja kala grillimine. Grilli küttekeha keskosa läheb kuumaks.
 Altkuumutus	Pruunistamine, ahjus küpsetamine ja gratineerimine. Kuumutab alumine küttekeha.
 Isepuhastus	Ahju sisemuse automaatpuhastus. Ahi kuumeneb kuni mustuse eemaldamiseni.
 Valgustus	Ahjuvalgusti sisselülitamine.

* Kuumutusviisi, mis vastab energiatõhususklassile standardi EN60350 järgi.

Kuumutusviisi valimisel ilmub näidupaneelile **---**.

Sensorid ja näidupaneel

Sensornupud on eri funktsioonide seadmiseks. Näidupaneelile ilmuvad valitud väärtused.

Sensornupp	Sensornupu funktsioon
°C Temperatuur	Valige temperatuur ja grillimis- või puhastustase.
 Ajafunktsioonid	Valige signaalkell  , toiduvalmistusaeg $I \rightarrow I$, lõpuaeg $\rightarrow I$ ja kellaeg  .
- Vähem	Vähendab valitud väärtust.
+ Rohkem	Suurendab valitud väärtust.

Näidupaneelil süttib valitud ajafunktsioonile vastav tähis.




Sensornupud programmeeritud valikute muutmiseks


Sensornuppudega **+** või **-** saab muuta kõiki kindlaksmääratud ja soovitatud valikuid.

+ = Suurendab valitud väärtusi.



- = Vähendab valitud väärtusi.

Vahemikud

30-270	Temperatuurivahemik	Ahju sisetemperatuur °C.
1-3	Grillimistasemed	Grillimistasemed väikese pinna  ja suure pinnaga grilli jaoks  . 1 = tase 1, nõrk 2 = tase 2, keskmine 3 = tase 3, tugev
	Puhastustasemed	Isepuhastuse  puhastustasemed. 1 = tase 1, kerge 2 = tase 2, keskmine 3 = tase 3, põhjalik
1 sekund - 23:59 h.		Toiduvalmistusaeg
1 sekund - 23:59 h.		Signaalkella aeg.

Kui ahi töötab, süttib näidupaneelil tähis . Kuumutamise pauside ajal see kustub. Tähis ei sütti grillimis- ja puhastustasemetega.

Kuumutuse tähis

Kuni ahi kuumeneb, põleb näidupaneelil tähis . Kui ahi on toidu sissepanekuks ja temperatuuri säilitamiseks valmis, tähis  kustub.


Grillimis- ja puhastustasemetega tähis  ei sütti.

Ahju sisemus

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

Ahjulamp

Ahjulamp jääb põlema, kuni ahi töötab. Lamp kustub, kui temperatuur langeb vähemalt 60 °C-ni, nagu ise puuastuse ajal. See võimaldab täpset reguleerimist.

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

Ventilaator

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

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

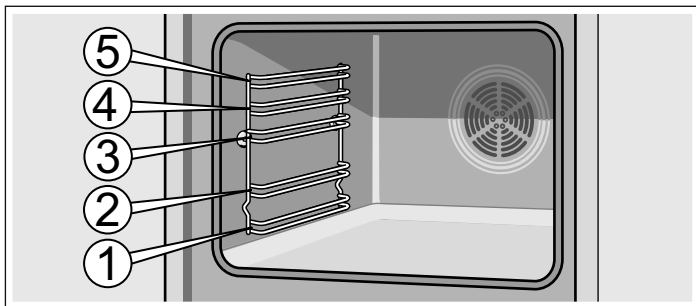
Lisatarvikud

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

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

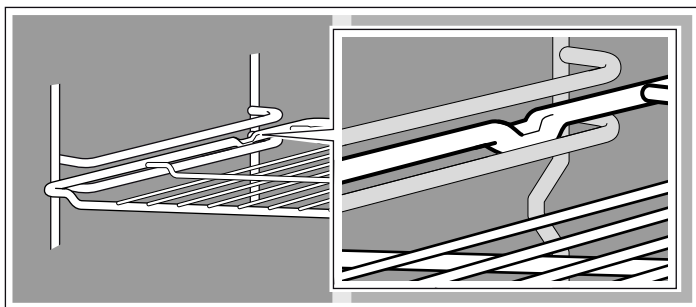
Tarvikute ahjupanek

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



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

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



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

Eritarvikud	HEZ-number	Kasutus
Lame emailitud ahjuplaat	HEZ361000	Koogid, praänikud ja küpsised
Universaalne sügav emailplaat	HEZ362000	Mahlased koogid, kondiitritooted, külmutatud toit ja suures tükis küpsetised. Seda saab kasutada ka rasvakogumisplaadina otse ahjureskil küpsetamise korral.
Ahjuresk	HEZ364000	Kööginõude, vormide, küpsetiste, grillitükide ja külmutatud toitude jaoks.
Pitsaplaat	HEZ317000	Ideaalne pitsa, külmutatud toitude ja suurte ümmarguste kookide jaoks. Pitsaplaati saab kasutada universaalse sügava plaadi asemel. Asetage plaat ahjureskile ja juhenduge tabelites märgitud andmetest.
Klaaskastrul	HEZ915001	Klaaskastrul sobib hautiste ja gratäänide küpsetamiseks ahjus. Eelkõige sobib see automaatprogrammi ja automaatgrillimise jaoks.
Täies pikkuses väljatõmmatavad kolmekordsed lükandjuhikud	HEZ368301	Väljatõmmatavad lükandjuhikud kõrgustel 1, 2 ja 3 võimaldavad tarvikuid täiesti välja tõmmata, ilma et need ümber läheks.

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

Ahjuga on kaasas mõned järgmistest tarvikutest.

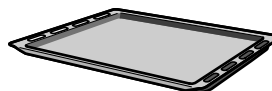
Tarvikuid saab osta meie Tehnilise abi teenistusest, erikauplustest või internetist. Märkige HEZ number.



Ahjuresk

Nõud, koogivormid, küpsetised, grillitükid ja külmutatud toidud.

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



Lame emailitud ahjuplaat

Koogid, praänikud ja küpsised

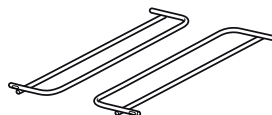
Pange plaat ahju, tasapinnast kõrgem osa ahjuukse poole.



Universaalne sügav emailplaat

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

Pange plaat ahju, tasapinnast kõrgem osa ahjuukse poole.



Tarvikute tugi

Isepuhastuse ajal saab puhastada universaalse sügava ja lameda ahjuplaadi.

Pange tarvik paremale ja vasakule.

Eritarvikud


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


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

Enne esmakordset kasutamist

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

Kellaaja programmeerimine

Pärast ühendust ilmuvad näidupaneelile tähis  ja **0:00**. Kella õigeks panemine.

1. Vajutage sensornuppu .


Näidupaneelile ilmub kellaeg **12:00**.

2. Seadke kellaeg sensornuppudega **+** või **-**.

3. Kinnitage kellaeg sensornupuga .

Mõne sekundi pärast ilmub valitud kellaeg.

Ahju kuumutamine

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

1. Valige funktsiooninupuga ülalt ja alt kuumutus .

2. Vajutage sensornuppu **+**, kuni näidupaneelile 240 °C.

Tunni aja pärast lülitage ahi välja. Selleks keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Tarvikute puhastamine

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

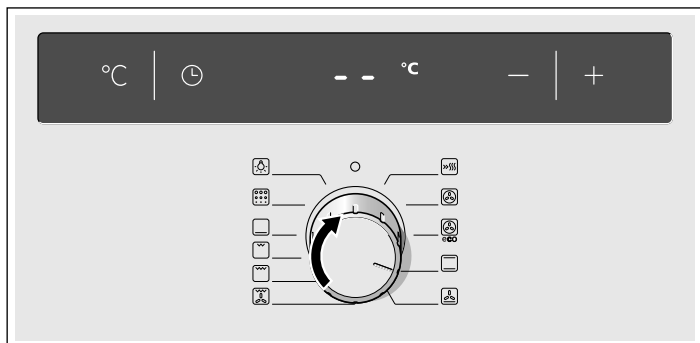
Ahju programmeerimine

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

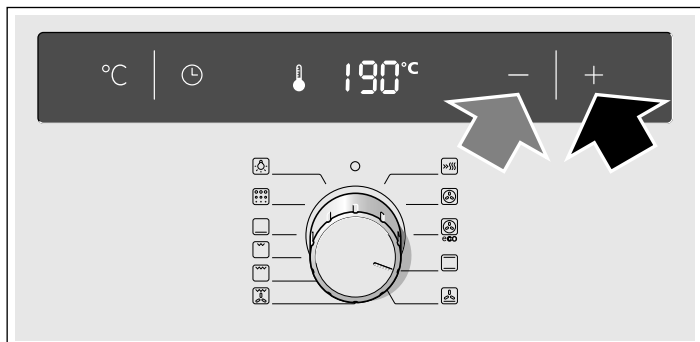
Kuumutusviis ja temperatuur

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

1. Valige funktsiooninupuga kuumutusviis.



2. Seadke temperatuur või grillimistase sensornuppudega **+** või **-**.



Ahi hakkab kuumenema.

Lülitage ahi välja

Asetage funktsiooninupp nullasendisse.

Seadete muutmine

Kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimistaset saab igal ajahetkel muuta.

Kiirkuumutamine


Kiirkuumutusfunktsiooniga saavutab ahi soovitud temperatuuri kiiremini.

Kiirkuumutust tuleks kasutada 100 °C ületavate temperatuuride puhul.


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

1. Valige kiirkuumutamine  funktsioonide nupuga.

2. Valige soovitud temperatuur sensornuppudega **+** ja **-**.

Näidupaneelil süttib tähis . Ahi hakkab kuumenema.

Kiirkuumutamise lõpp


Kostab signaal, tähis  kustub. Pange toit ahju ja valige soovitud funktsioon ja temperatuur.

Kiirkuumutamise funktsiooni tühistamine

Asetage funktsioonide nupp nullasendisse. Ahi lülitub välja.



Märkus: Kiirkuumutusfunktsiooniga ei saa programmeerida küpsetusaega.


Ajafunktsioonide seadmine

Sellel ahjul on mitu ajafunktsiooni. Sensornupuga  saab aktiveerida menüü ja valida ei funktsioonide vahel. Ajatähised jäävad seadete valimise ajaks põlema. Juba valitud ajafunktsiooni saab muuta sensornuppudega **+** või **-**.


Signaalkell

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

1. Vajutage sensornuppu .
Näidupaneelil süttib tähis .
2. Seadke signaalkella aeg sensornuppudega **+** või **-**.
Soovituslik sensornupu väärtus **+** = 10 minutit
Soovituslik sensornupu väärtus **-** = 5 minutit

Valitud aeg on näha mõne sekundi pärast. Signaalkella aeg hakkab jooksma. Näidupaneelil süttib tähis  ja on näha signaalkella aeg.

Signaalkella aeg on lõppenud

Kostab signaal. Näidupaneelil süttib **00:00**. Lülitage signaalkell välja sensornupuga .

Signaalkella aja muutmine






Muutke signaalkella aega sensornuppudega **+** või **-**. Muudetud aeg on näha mõne sekundi pärast.

Signaalkella aja tühistamine

Signaalkell jääb tööle ka pärast ahju välja lülitamist. Taastage signaalkella aeg **00:00** sensornupuga **-**. Signaalkell lülitub välja.

Ajaseadete vaatamine



Mitme ajafunktsiooni programmeerimisel süttivad näidupaneelil vastavad tähised.

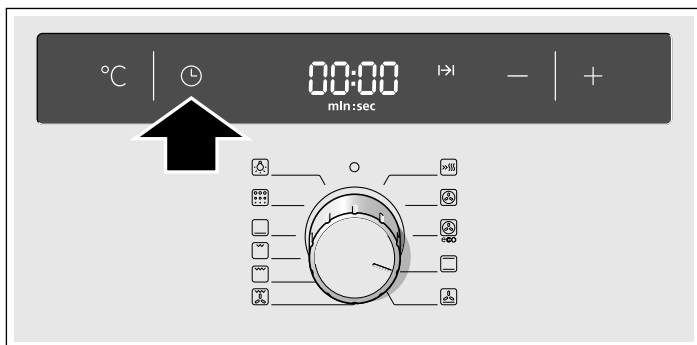
Signaalkella , küpsetusaja , lõpuaja  või kellaaja  vaatamiseks vajutage korduvalt sensornuppu , kuni süttib soovitud tähis. Vastav aeg ilmub mõne sekundi pärast näidupaneelile.

Toiduvalmistusaeg

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: toiduvalmistusaja kestus 45 minutit.


1. Valige funktsiooninupuga kuumutusviis.
2. Vajutage kaks korda sensornuppu .
Näidupaneelil süttib **00:00** ja toiduvalmistusaja tähis .





3. Seadke toiduvalmistusaeg sensornuppudega **+** või **-**.
Soovituslik sensornupu väärtus **+** = 30 minutit
Soovituslik sensornupu väärtus **-** = 10 minutit




4. Vajutage sensornuppu **°C**.
Seadke temperatuur või grillimistase sensornuppudega **+** või **-**.

Mõne sekundi pärast lülitub ahi sisse. Näidupaneelil on näha valitud temperatuur ja süttib tähis .

Toiduvalmistusaeg on lõppenud

Kostab signaal. Ahi lõpetab kuumutamise. Näidupaneelil süttib **00:00**. Vajutage kaks korda sensornuppu . Uue toiduvalmistusaja saab määrata sensornuppudega **+** või **-** või vajutada sensornuppu  ja keerata funktsioonide nupp nullasendisse. Ahi on välja lülitatud.

Küpsetusaja muutmine






Vajutage kaks korda sensornuppu . Muutke küpsetusajaga sensornuppudega **+** või **-**.

Toiduvalmistusaja tühistamine

Vajutage kaks korda sensornuppu . Seadke toiduvalmistusaeg uuesti nulli **00:00** sensornupuga **-**. Aeg on tühistatud.

Ajaseadete vaatamine

Mitme ajafunktsiooni programmeerimisel süttivad näidupaneelil vastavad tähised.


Signaalkella , küpsetusaja , lõpuaja  või kellaaja  vaatamiseks vajutage korduvalt sensornuppu , kuni süttib soovitud tähis. Vastav aeg ilmub mõne sekundi pärast näidupaneelile.

Lõpuaj

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

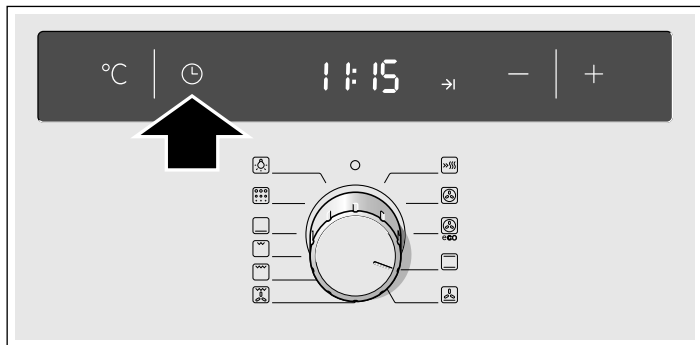
Jälgige, et toiduained ei hakkaks riknema, kui liiga kauaks ahju jäävad.

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

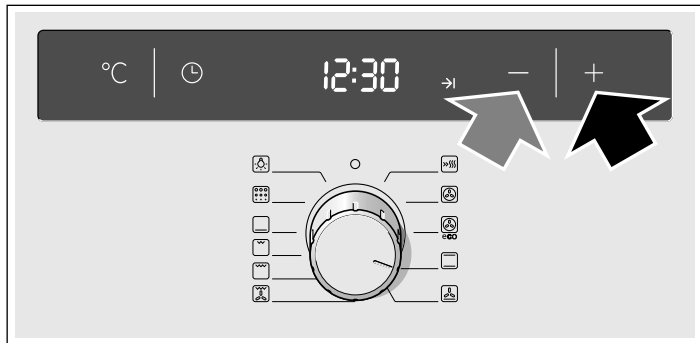
1. Seadke funktsiooninupp õigesse asendisse.
2. Vajutage kaks korda sensornuppu .
3. Seadke toiduvalmistusaeg sensornuppudega **+** või **-**.

4. Vajutage sensornuppu ⏸.

Näidupaneelil on näha toidu valmimise kellaeg ja lõpuag →|.



5. Lükake lõpuaga edasi sensornuppudega + või -.



6. Vajutage sensornuppu °C.

Seadke temperatuur või grillimistase sensornuppudega + või -.

Näidupaneelile ilmub valitud temperatuur ja tähis →|, ahi jääb ooterežiimile. Kui ahi sisse lülitub, on näha valitud temperatuur ja tähis |→|. Tähis →| kustub.

Toiduvalmistusaeg on lõppenud

Kostab signaal. Ahi lõpetab kuumutamise. Näidupaneelil süttib 00:00. Vajutage kaks korda sensornuppu ⏸. Uue toiduvalmistusaja saab määrata sensornuppudega + või - või vajutada sensornuppu ⏸ ja keerata funktsioonide nupp nullasendisse. Ahi on välja lülitatud.

Lõpuaja muutmine

Vajutage kaks korda sensornuppu ⏸. Muutke küpsetusaega sensornuppudega + või -. Muudetud aeg on näha mõne sekundi pärast. Ärge muutke lõpuaga, kui küpsetusaeg on hakanud jooksma. Lõpptulemus võib olla teine.

Lõpuaja tühistamine

Vajutage kolm korda sensornuppu ⏸ ja pange lõpuag tagasi käesolevale kellaajale sensornupuga -. Ahi hakkab tööle.

Ajaseadete vaatamine

Mitme ajafunktsiooni programmeerimisel süttivad näidupaneelil vastavad tähised.

Signaalkella ⏸, küpsetusaja |→|, lõpuaja →| või kellaaja ⏸ vaatamiseks vajutage korduvalt sensornuppu ⏸, kuni süttib soovitud tähis. Vastav aeg ilmub mõne sekundi pärast näidupaneelile.

Kellaeg

Pärast ühendamist või elektrikatkestust ilmuvad näidupaneelile tähis ⏸ ja 0:00. Kella õigeks panemine.

1. Vajutage sensornuppu ⏸.

Ilmub kellaeg 12:00.

2. Seadke kellaeg sensornuppudega + või -.

3. Kinnitage kellaeg sensornupuga ⏸.

Mõne sekundi pärast ilmub valitud kellaeg.

Kellaaja muutmine

Ükski teine ajafunktsioon ei tohi olla programmeeritud, ahi peab olema välja lülitatud.

1. Vajutage kaks korda sensornuppu ⏸.

Näidupaneelil süttib tähis ⏸.

2. Muutke kellaaga sensornuppudega + või -.

3. Kinnitage kellaag sensornupuga ⏸.

Valitud kellaag ilmub mõne sekundi pärast.

Kellaaja peitmine

Kellaaga on võimalik peita. Vaadake peatükki *Põhiseadete muutmine*.

Põhiseadete muutmine

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

Põhiseade	Valik 0	Valik 1	Valik 2	Valik 3
⌚ 1 Helisignaali kestus pärast küpsetusaja või signaalkellale seatud aja lõppu	-	umbes 10 sekundit	umbes 2 minutit*	umbes 5 minutit
⌚ 2 Ajanäit	ei	jah*	-	-
⌚ 3 Seade käivitumise ooteaeg	-	umbes 2 sekundit	umbes 4 sekundit*	umbes 10 sekundit
⌚ 5 Lükandjuhikud on ümber seadistatud	ei	jah	-	-
⌚ 6 Valige tehaseseade kõigile väärtustele	ei*	jah	-	-

* Tehaseseade

Ahi peab olema välja lülitatud.

1. Vajutage umbes 4 sekundi vältel sensornuppu ⏸.

Näidupaneelile ilmub kehtiv signaali kestuse põhiseade, näiteks ⌚ 1 valik ⌚ 2.

2. Muutke põhiseadet sensornuppudega + või -.

3. Kinnitage sensornupuga ⏸.

Näidupaneelile ilmub järgmine põhiseade. Sensornupuga ⏸ saab kõiki seadeid vaadata ja sensornuppudega + või - seadeid muuta.

4. Lõpetuseks vajutage umbes 4 sekundi vältel sensornuppu ⏸.

Kõik põhiseaded on käivitunud.

Põhiseadeid saab igal ajahetkel muuta.

Automaatväljalülitus

Kui mitme tunni jooksul ei ole ahju seadeid muudetud, lülitub sisse automaatväljalülitus. Ahi lõpetab kuumutamise. See sõltub valitud temperatuurist või grillitasemest.

Automaatväljalülitus lülitub sisse

Kostab signaal. Näidupaneelil süttib **FB**. Ahi lõpetab kuumutamise.

Keerake funktsiooninupp nullasendisse. Ahi lülitub välja.

Automaatväljalülituse tühistamine

Selleks et automaatväljalülitus soovimatult sisse ei lülituks, tuleb seada toiduvalmisusaeg. Ahi kuumutab valitud aja möödumiseni.

Isepuhastus

Isepuhastuse ajal kuumeneb ahi umbes 500 °C-ni. Nii põlevad küpsetusjäädid ja ahju seest tuleb puhastada vaid tuhk.

Puhastuseks on võimalik valida kolme taseme vahel.

Tase	Puhastusaste	Kestus
1	kerge	umbes 1 tund ja 15 minutit
2	keskmine	umbes 1 tund ja 30 minutit
3	tugev	umbes 2 tundi

Mida suurem ja vanem on mustus, seda kõrgem peab olema puhastustase. Piisab, kui ahju puhastada seest kord kahe või kolme kuu jooksul. Korralik puhastus võtab vaid umbes 2,5 - 4,7 kilovatt-tundi.

Olulised soovitusid ja hoiatused

Teie turvalisuse huvides blokeerub ahjuuks automaatselt. Ust saab avada alles siis, kui ahi on seest veidi jahtunud ja blokeeringutähis on kustunud.

Ahju sees asuv ahjulamp ise puuastuse ajal ei põle.

⚠ Põletusohut!!

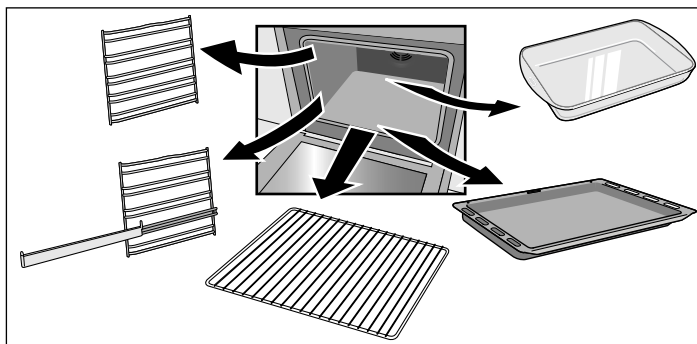
- Isepuhastuse ajal läheb ahi seest väga kuumaks. Ärge avage kunagi sel ajal ahjuust ega puutuge kinnitushaake käega. Laske seadmel maha jahtuda. Ärge lubage lapsi ahju lähedale.
- Isepuhastuse ajal läheb ahi väljast väga kuumaks. Ärge kunagi ahjuust puutuge. Laske seadmel maha jahtuda. Ärge lubage lapsi ahju lähedale.

⚠ Tuleohut!

Isepuhastuse ajal läheb ahi väljast väga kuumaks. Ärge riputage ukse käepideme külge kergesti süttivaid esemeid, nt köögirätte. Jälgige, et seadme esikülg püsiks vaba.

Enne ise puuastust

Ahi peab olema tühi. Eemaldage tarvikud, nõud ja restid või vasak ja parem rööbasjuhik. Resti või vasaku ja parema rööbasjuhiku väljavõtmiseks vaadake peatükki *Hooldamine ja puuastamine*.



Puhastage ahjuuks ja ahjusisesed külgpinnad tihendite juurest.

⚠ Tuleohut!

Toidu, rasva ja väljanõrgunud küpsetusvedeliku jäägid võivad põlema süttida. Puhastage ahi seestpoolt ja ahjusisesed tarvikud niiske lapiga.

Tarvikute ühine puuastamine

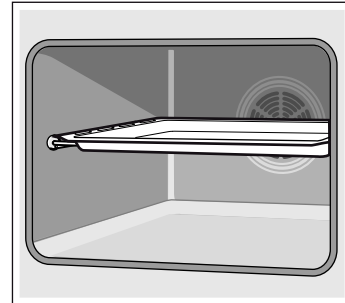
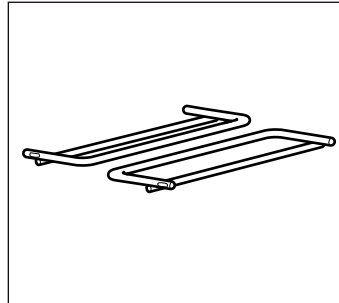
Isepuuastusfunktsiooni ei sobi kasutada restide või vasaku ja parema rööbasjuhikuga. Võtke need ahjust välja.

Ahju sisemuse puuastamisel soovitakse parima tulemuse saavutamiseks mitte kasutada ise puuastust, kui plaadid on ahjus. Siiski võib tarvikute toega kasutada ise puuastust sügava universaalse emailplaadi ja lameda emailplaadiga. Puhastage alati vaid ühte tarvikut korraga.

Ahjuresti puuastamiseks ei tohi kasutada ise puuastusfunktsiooni.

Kui teie ahjul selline tugi puudub, saate selle osta teenindusest või Interneti kaudu tootenumbriga 466546.

Tarvikute tugi paigaldatakse vasakule ja paremale.



Puhastage veega tarvikutelt toidu, rasva ja küpsetusvedeliku jäägid.


Asetage universaalne sügav plaat ja lame ahjuplaat toele.

⚠ Ohtlikud terviseriskid!



Ärge pange puuastuse ajaks ahju nakkumatu katepinnaga ahjuplaatide ega vorme. Tugev kuumus eemaldab nakkumatu pinnakatte ja eralduvad toksilised gaasid.

Seade


Pärast puuastustaseme valimist programmeerige ahi.

- Valige funktsiooninupuga ise puuastusfunktsioon .
- Valige soovitud puuastustase sensornuppudega **+** või **-**.

Näidupaneelile ilmuvad puuastustase ja tähis **I→I**. Ise puuastust algab mõne sekundi pärast.

Veidi pärast käivitumist blokeerub ahjuuks. Näidupaneelil süttib tähis . Vaid pärast tähise  kustumist võib ahjuukse taas avada.


Isepuhastus on lõppenud.

Näidupaneelil süttib **00:00**. Ahi lõpetab kuumutamise. Keerake funktsiooninupp nullasendisse. Ahi lülitub välja. Ahjuukse võib uuesti avada, kui tähis  näidupaneelil kustub.

Puhastustaseme muutmine


Pärast puhastuse käivitumist puhastustaset muuta ei saa.




Isepuhastuse katkestamine

Keerake funktsiooninupp nullasendisse. Ahi lülitub välja. Ahjuukse võib uuesti avada, kui tähis  näidupaneelil kustub.


Lõpuaja edasi lükkamine

Ahi võimaldab seada soovitud isepuhastuse lõpuaja. Nii võib isepuhastus toimuda näiteks öösel, et ahju saaks päeval kasutada.

Programmeerige vastavalt punktides 1 ja 2 kirjeldatule. Enne isepuhastuse käivitumist vajutage kolm korda sensornuppu  ja lükake lõpuajaga edasi sensornuppudega **+** või **-**.

Ahi läheb ooterežiimile. Näidupaneelile ilmuvad puhastustase ja tähis . Isepuhastuse käivitudes on näha puhastustase ja tähis . Tähis  kustub.

Ajaseadete vaatamine

Isepuhastuse kestuse, puhastustaseme või lõpuaja vaatamiseks vajutage korduvalt sensornuppu , kuni süttib soovitud tähis. Vastav aeg ilmub mõne sekundi pärast näidupaneelile.

Pärast isepuhastust

Kui ahju sisemus on jahtunud, puhastage see tuhajääkidest niiske lapiga.

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 kõrbe. 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 esitatud juhiseid, et mitte kahjustada ahju eri pindu ebasobiva puhastusvahendiga. Ärge kasutage

- abrasiivseid või happelisi puhastusvahendeid,
- tugevatoimelisi tooteid, mis sisaldavad alkoholi,
- kareid lappe või käsnu,
- survepesuvahendeid või aurujugapuhastust.

Peske uued puhastuslapid enne kasutamist korralikult läbi.

Ala	Puhastusvahendid
Ahju esipaneel	Soe vesi vähese seebiga: Puhastage puhastuslapiga ja kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasikaabitsat.
Roostevaba teras	Soe vesi vähese seebiga: Puhastage puhastuslapiga ja kuivatage pehme lapiga. Puhastage kohe kattakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid, sest nende alla võib tekkida rooste. Roostevaba terase hooldamiseks saab osta spetsiaalseid kuumade pindade jaoks sobivaid vahendeid teeniduspunktides või erikauplustest. Kasutage puhastusvahendit peenekoelise pehme lapiga.
Klaas	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasikaabitsat.
Vaateklaas	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage alkoholi, äädikat ega happelisi või abrasiivpuhastusvahendeid.

Ala	Puhastusvahendid
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasikaabitsaid.
Ukse kate	Spetsiaalsed tooted roostevaba terase puhastamiseks (saab osta teeniduspunktides või erikauplustest). Järgige tootja juhiseid.
Ahju sisemus	Soe vesi vähese seebiga või äädikavesi: Puhastage puhastuslapiga. Kui ahi on väga määrdunud, kasutage roostevabast terasest käsna või spetsiaalseid ahju puhastusvahendeid. Kasutage neid ainult siis, kui ahi on seest külm. Kasutage isepuhastusfunktsiooni. Selle kohta vaadake peatükki <i>Isepuhastus</i> .
Ahjuvalgusti kaitseklaaas	Soe vesi vähese seebiga: Puhastage puhastuslapiga.
Restid või rööbasjuhikud	Soe vesi vähese seebiga: Pange likku ja puhastage lapi või harjaga.
Lükandjuhikud	Soe vesi vähese seebiga: Puhastage puhastuslapiga või harjaga. Ärge pange likku ega peske nõudepesumasinas.
Tarvikud	Soe vesi vähese seebiga: Pange likku ja puhastage lapi või harjaga.

Valgustuse funktsioon

Ahju puhastamise hõlbustamiseks on võimalik ahjus lamp põlema panna.

Ahjulambi põlema panemine

Keerake funktsiooninupp asendisse .

Lamp hakkab põlema.

Ahju lambi kustutamine

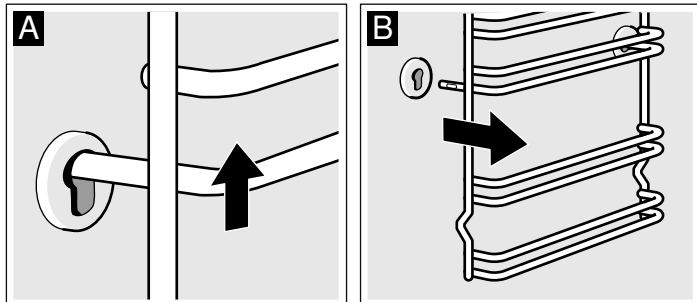
Keerake funktsioonide nupp asendisse .

Vasaku ja parema rööbasjuhiku väljavõtmine ja tagasipanemine

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

Rööbasjuhikute lahtivõtmine

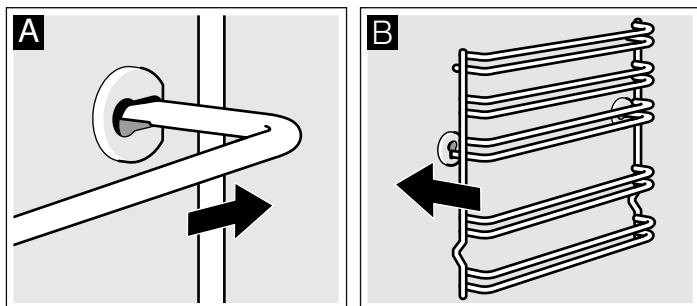
1. Tõstke rööbasjuhik esiosast üles ja võtke kinnitusest lahti (joonis A).
2. Seejärel tõmmake rööbasjuhik täiesti ettepoole ja võtke ahjust välja (joonis B).



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

Restide paigaldamine

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

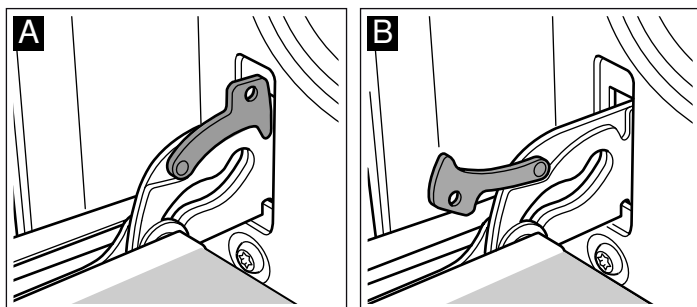


Restid seatakse paigale vasakult ja paremalt poolt. Kumerus peab jääma alati allapoole.

Ahjuukse eest ära võtmine ja ette panemine

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

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

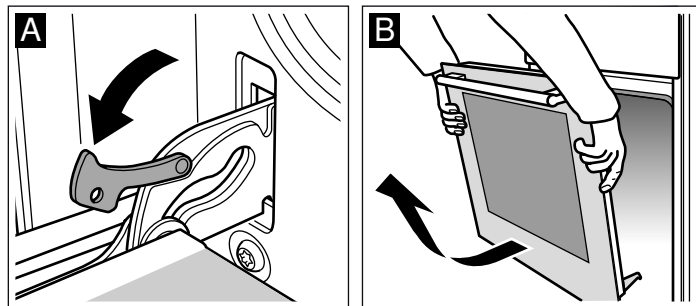


⚠ Vigastusohht!

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

Ukse eest ära võtmine

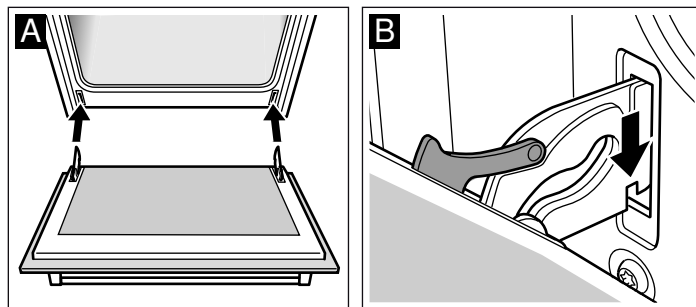
1. Tehke ahjuuks täiesti lahti.
2. Tõmmake mõlemad kinnituskangid lahti, mis asuvad paremal ja vasakul (joonis A).
3. Pange ahjuuks lõpuni kinni (joonis B). Võtke uksest kahe käega kinni, paremalt ja vasakult. Suruge ust natuke ja võtke eest ära.



Ukse ette panemine

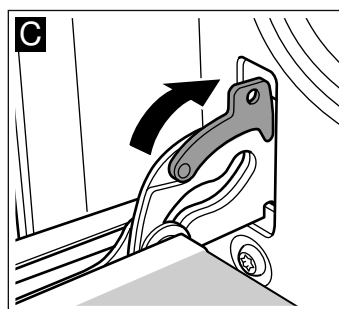
Pange uks ette tagasi, järgides samu samme vastupidises järjekorras.

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



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

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



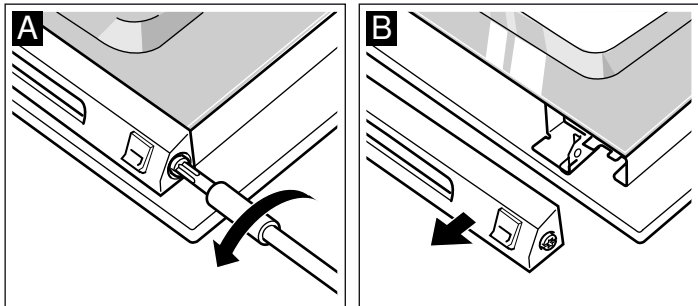
⚠ Vigastusohht!

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

Ukse kate eemaldamine

Ahjuukse kate võib aja jooksul muutuda. Põhjalikumaks puhastamiseks soovitatakse kate eemaldada.

1. Tehke ahjuuks täiesti lahti.
2. Kruvige ahjuukse kate lahti. Selleks kruvige lahti vasakul ja paremal pool asetsevad kruvid (joonis A).
3. Eemaldage kate (joonis B).



Jälgige, et ahjuuks kinni ei läheks, kui kate on eemaldatud. Sisemine klaas võib viga saada.

Puhastage kate roostevaba terase puhastamiseks mõeldud spetsiaalse vahendiga.

4. Asetage see tagasi ja kinnitage kruvid.
5. Pange ahjuuks kinni.

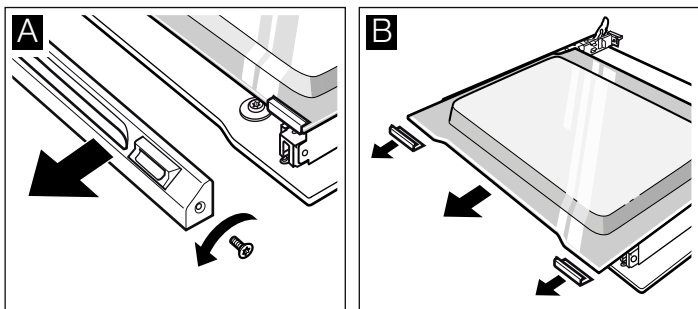
Ukseklaasi paigaldamine ja eemaldamine

Ahjuukse klaasi saab puhastamise hõlbustamiseks eemaldada.

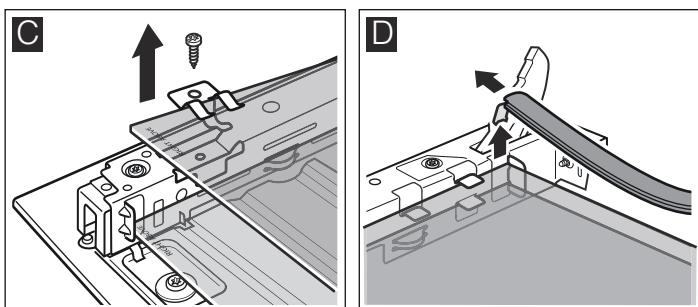
Sisemisi klaase eemaldades jätkke meelde lahtivõtmise järjekord. Klaaside õiges järjekorras tagasi panemiseks juhenduge klaasidel olevatest numbritest.

Eemaldamine

1. Võtke ahjuuks eest ära ja asetage see rätiku peale, käepide allapoole.
2. Kruvige ahjuukse ülemine kate lahti. Selleks kruvige lahti vasakul ja paremal asuvad kruvid (joonis A).
3. Tõstke ülemine klaas üles, võtke see välja ja eemaldage mõlemad väikesed tihendid (joonis B).

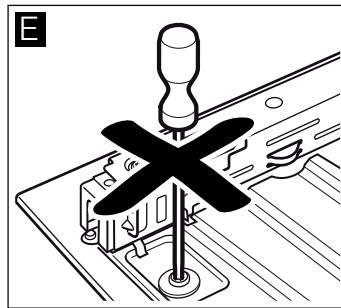


4. Kruvige lahti vasakul ja paremal asuvad kinnitusklambrid. Tõstke klaas üles ja eemaldage sellelt klambrid (joonis C).
5. Eemaldage klaasi alumise osa tihend (joonis D). Selleks võtke tihend lahti ja eemaldage see ülevalt. Võtke klaas välja.



6. Võtke alumine klaas kallutatud asendis välja.

7. ÄRGE kruvige lahti metallosa vasakul ja paremal küljel asuvaid kruvisid (joonis E).



Puhastage klaas klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

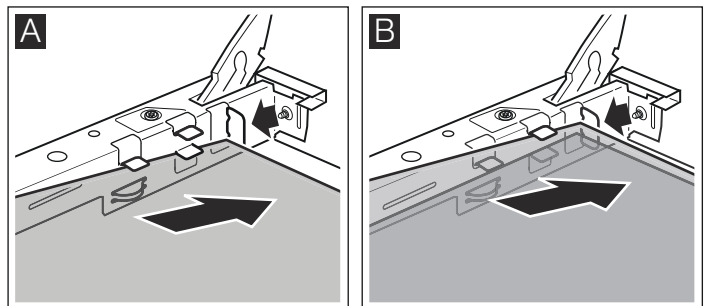
⚠ Vigastuste oht!

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

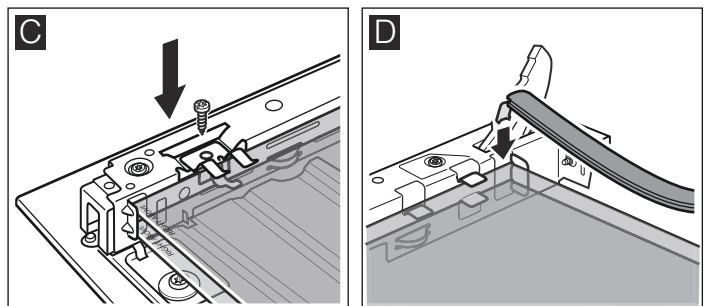
Paigaldamine

Paigaldamisel jälgige, et kiri "right above" mõlema klaasi all vasakul jääks tagurpidi.

1. Pange alumine klaas sisse, kallutades ja lükates seda tahapoole (joonis A).
2. Pange vaheklaas sisse (joonis B).

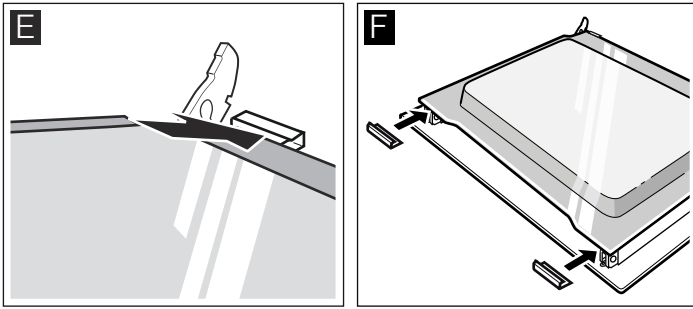


3. Kinnitage klaas kinnitusklambritega paremalt ja vasakult, sättides klambrid nii, et need jääksid kohakuti keermetatud aukudega, ja kruvige need kinni (joonis C).
4. Kinnitage uuesti klaasi alumise osa tihend (joonis D).



5. Asetage kohale ülemine klaas, kallutades ja lükates seda mõlema toe peal tahapoole. Seda tehes veenduge, et tihend taha ei libiseks (joonis E).

6. Pange mõlemad väikesed tihendid tagasi klaasi vasakule ja paremale küljele (joonis F).



7. Asetage kate peale ja keerake kruvidega kinni.

8. Pange ahjuuks ette tagasi.

Ärge kasutage ahju, kui klaas ei ole 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.	Kontrollige kaitsmekarbist, kas sulavkaitse on töökorras.
	Elektrikatkestus.	Kontrollige, kas köögi lamp hakkab põlema või kas teised elektrilised kodumasinad töötavad.
Näidikule ilmuvad ☹ ja nullid.	Elektrikatkestus.	Seadke kellaaeg uuesti.
Ahi ei lähe kuumaks.	Ühenduspistikutes on tolmu.	Keerake pöördnuppu mitu korda mõlemale poole.
Ahjuuks ei avane. Näidikul süttib tähis 🔒.	Ahjuuks on isepuhastuse ☰ töttu blokeeritud.	Oodake, kuni ahi on maha jahtunud ja tähis 🔒 on kustunud.
Näidikule ilmub F8 .	Automaatväljalülitus on sisse lülitatud.	Keerake funktsiooninupp nullasendisse.

Veateated

Kui näidikule ilmub veateade tähisega **E**, vajutage sensornuppu ☹. Teade kustub. Valitud ajafunktsioon kustub. Kui veateade ei kao, pöörduge teeninduse poole.

Järgmiste veateadete korral võib kasutaja ise vea parandada.

Veateade	Võimalik põhjus	Lahendus/nõuanded
E011	Sensornuppu on liiga pikalt vajutatud või see on kinni jäänud.	Vajutage üksteise järel kõiki sensornuppe. Kontrollige, kas mõni sensornupp on kinni jäänud, kaetud või määrdund.
E106	Üksblokeering on sisse lülitatud lahtise uksega.	Vajutage sensornuppu ☹. Nüüd võib uuesti programmeerida.
E115	Ahjusisene temperatuur on liiga kõrge.	Ahjuuks on blokeeritud ja kuumutamise jäi pooleli. Oodake, kuni ahi on jahtunud. Vajutage sensornuppu ☹ ja seadke aeg uuesti.

⚠ Elektrilöögi oht!

Valesti parandamine on ohtlik. Parandusi võivad teha ainult nõuetekohase väljaõppega teeninduse töötajad.

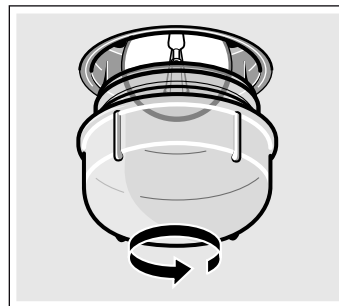
Ahju lambi vahetamine

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.

Tootenumbr (E) ja tootmisnumber (FD)

Kvalifitseeritud nõustamisteenuse saamiseks märkige tootenumbr (E-Nr.) ja tootmisnumber (FD-Nr.). Nende numbritega andmesilt asub ahjuukse paremal küljel. Vajaduse puhuks soovime 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 garantiit 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.

Jääkide kõrvaldamine keskkonnahoidlikult

Kõrvaldage pakend keskkonnahoidlikult.




See seade on identifitseeritud kooskõlas direktiiviga 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. See direktiiv määratleb kasutatud seadmete ringlussevõtu ja taaskasutamise õigusliku raamistiku kogu Euroopa territooriumil.

Energia säästmine

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

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

Kuuma õhu Eco funktsioon

Kuuma õhu Eco funktsiooniga  on võimalik energiat märkimisväärselt kokku hoida, küpsetades roogasid ühel tasemel. Küpsetamine ja grillimine ei vaja ahju eelkuumutamist.


Märkused

- Energiasäästufunktsiooni suurima tõhususe tagamiseks tuleb toit panna külma ja tühja ahju.
- Grillimistsükli ajal tuleks ahjuust avada üksnes juhul, kui see on tõesti vajalik, näiteks toiduainete ümber pööramiseks. Peatükis "Tabelid ja soovitused" on arvukalt nõuandeid ja soovitusi küpsetamiseks ja grillimiseks.

Tabel

Järgmises tabelis on toodud valik roogasid, mis on kõige sobilikumad energiasäästufunktsiooni jaoks. Selles esitatakse täpsemalt iga roa jaoks sobivaimad temperatuuriseaded, tarvikud ja kõrgused.

Temperatuur ja küpsetusaeg võivad erineda sõltuvalt toiduainete kogusest, seisundist ja kvaliteedist. Seetõttu on kõnealused tabelis toodud väärtused ligikaudsed. Soovitame esmalt valida kõige väiksema väärtuse. Madalamat temperatuuri valides saab ühtlasema pruunistumise. Kui tulemus ei vasta ootustele, valige järgmine kord kõrgem temperatuuraste.

Kuumutusviis =  Kuum õhk Eco

	Tarvik	Kõrgus	Temperatuur °C	Toiduvalmistusaeg, minutites
Koogid ja kondiitritooted				
Biskviiditainast kook, kerge	ahjurest + kandiline vorm	2	170-180	55-65
Võikeeks	ahjurest + kandiline vorm	2	150-160	75-85
Koogipõhi	lame ahjuplaat	3	180-200	30-45
Puuviljakook (nt kirssidega)	lahtivõetav metallvorm, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Pärmitaina-plaadikook	lame ahjuplaat	3	160-170	30-40
Marmorkeeks	ahjurest + kandiline vorm	2	160-170	100-110
Rõngaskeeks	ahjurest + küpsetusvorm	2	150-160	85-95
Biskviit	ahjurest + tume emailitud küpsetusvorm	2	165-175	35-45
3 munaga biskviitkook	ahjurest + tume emailitud küpsetusvorm	1	160-170	45-55
Õunakook	universaalne sügav ahjuplaat	3	170-180	65-75

	Tarvik	Kõrgus	Temperatuur °C	Toiduvalmistus- aeg, minutites
Präänikud ja küpsised	lame ahjuplaat	3	130-140	20-30
Pähklikolmnurgad	lame ahjuplaat	3	185-195	35-45
Võisilmaga kuklid (12 tükki)	lame ahjuplaat	3	170-180	20-25
Rullbiskviit	lame ahjuplaat	3	160-170	15-20
Keeksikesed	lame ahjuplaat	3	150-160	30-40
Õunakook rõngasvormis	metallvorm, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Täidisega pirukas	metallvorm, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Puuviljakeeks	kandiline vorm	2	180-200	50-60
Aprikoosi-lehttainasaiad	lame ahjuplaat	3	190-200	30-40
Küpsised šokolaaditükkidega	lame ahjuplaat	3	140-150	35-45
Võiküpsised	lame ahjuplaat	3	140-150	30-45
Ekläärid	universaalne sügav ahjuplaat	3	210-220	40-50
Lehttainakeerud	lame ahjuplaat	3	210-230	35-45
Sai (1 kg)	lame ahjuplaat	3	200-210	55-65
Liha				
Vasikapraad (1,5 kg antrekooti)	ahjurest + kinnine nõu	2	200-210	110-120
Seapraad (1 kg)	ahjurest + lahtine nõu	2	180-190	110-120
Vasika seljaosa tükk / veisepraad, vähe küpsetatud (1 kg)	ahjurest + lahtine nõu	2	240-250	35-45
Vasika seljaosa tükk / veisepraad, pool-küps (1 kg)	ahjurest + lahtine nõu	2	250-260	45-55
Kala				
Ahjus küpsetatud merikoger või ahven (2 tükki, 350 g tükk)	universaalne sügav ahjuplaat	2	180-190	30-40
Soolapadjal küpsetatud merikoger (2 tükki, 450 g tükk)	lame ahjuplaat	3	180-190	40-50
Merluus (1 tükk 1 kg)	lame ahjuplaat	2	180-190	50-60
Forellid (2 tükki, 300 g tükk)	lame ahjuplaat	2	180-190	25-35
Merikurat (2 tükki, 400 g tükk)	lame ahjuplaat	2	180-190	30-40
Eelnevalt kuumtöödeldud külmutatud road				
Õhukese põhjaga külmutatud pitsa	ahjurest	2	210-220	15-20
Paksu põhjaga pitsa	ahjurest	2	180-190	25-35
Friikartulid ahjus küpsetamiseks	lame ahjuplaat	3	210-220	20-30
Kanatiivad	lame ahjuplaat	3	200-210	15-25
Kalapulgad	lame ahjuplaat	3	210-220	20-30
Eelküpsetatud sai	universaalne sügav ahjuplaat	3	180-200	10-20
Täidisega lehttainasaiakesed	lame ahjuplaat	3	180-190	15-25
Külmutatud lasanje (450 g)	ahjurest	2	210-230	45-55
Lasanje (2 tükki, 450 g tükk)	ahjurest	2	210-230	45-55
Mozzarellapulgad	lame ahjuplaat	2	230-240	15-25
Jalapeño piprakaunad	lame ahjuplaat	3	200-210	15-25
Muud				
Kartuligratään	ahjurest + lahtine nõu	2	155-165	75-85
Toores lasanje	ahjurest + lahtine nõu	2	175-180	50-60

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 toiduvalmistamismeetodi kohta.


Märkused

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

Koogid ja kondiitritooted

Ühel tasandil küpsetamine

Parim viis piruka küpsetamiseks on asetada see ühele tasandile ülalt- ja altkuumutuse režiimil .

Küpsetamisel kuuma õhuga 3D  soovitatakse tarvikute ahjupanekuks järgmisi kõrgusi:

- Vormiküpsetised: kõrgus 2
- Plaadiküpsetised: kõrgus 3

Mitmel tasandil küpsetamine

Kasutage režiimi Kuum õhk 3D .

Küpsetamine kahel tasandil

- Universaalplaat: kõrgus 3.
- Ahjuplaat: kõrgus 1.

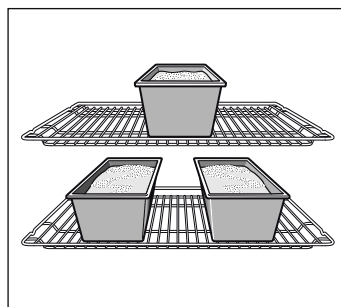
Küpsetamine kolmel tasandil:

- Universaalplaat: kõrgus 5.
- Ahjuplaat: kõrgus 3.
- Ahjuplaat: kõrgus 1.

Samal ajal ahju pandud plaatidel ei pea toidud valmis saama samal ajal.

Tabelitest võite leida nõuandeid roogade valmistamiseks.

Kui kasutate kolme neljakandilist vormi korraga, asetage need ahjuresstile, nagu pildil näidatud.



Küpsetusvormid

Kõige paremini sobivad tumedad metallist küpsetusvormid.

Õhukese seinaga metallist küpsetusvormide või klaasvormide puhul on küpsetusaeg pikem ja kook ei pruunistu nii ühtlaselt.

Silikonvormide kasutamisel juhenduge tootja andmetest ja retseptidest. Silikonvormid on tihti tavalistest vormidest väiksemad. Tainakogused ja retseptiandmed võivad erineda.

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 lisan antud küpsetamissoovitustes.

Ainult ühe koogi küpsetamiseks ühel tasandil asetage vorm emailplaadile.

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

Vormiküpsetised	Vorm	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Biskviittainast koogid, kerge	Ümar keeksivorm / neljakandiline vorm	2		160-180	60-75
	3 neljakandilist vormi	3+1		140-160	70-90
Vahustatud tainast kook, õhuke	Ümar keeksivorm / neljakandiline vorm	2		150-170	60-70
Tordipõhi, biskviittainas	Tordivorm	3		160-180	20-30
Õhuke puuviljakook, biskviittainas	Ümmargune/lahtivõetav vorm	2		160-180	50-60
Biskviitpõhi, 2 munast (eelkuumutus)	Tordivorm	2		150-170	20-30
Biskviitpõhi, 6 munast (eelkuumutus)	Lahtivõetav vorm	2		150-170	40-50
Äärega liivatainapõhi	Lahtivõetav vorm	1		180-200	25-35
Puuvilja- või kohupiimatort, liivatainapõhi*	Lahtivõetav vorm	1		160-180	70-90
Täidisega pirukas	Pitsaplaat	1		220-240	35-45

* Laske koogil jahtuda 20 minutit väljalülitatud ja kinnises ahjus.

Vormiküpsised	Vorm	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Rõngaskeeks	Rõngasvorm	2	☐	150-170	60-70
Pitsa, õhuke põhi kerge koorikuga (eelkuumus)	Pitsaplaat	1	☐	270	10-20
Pirukas*	Lahtivõetav vorm	1	☐	170-190	45-55

* Laske koogil jahtuda 20 minutit väljalülitatud ja kinnises ahjus.




Ahjuplaadil valmistatud koogid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Kuiva kattega biskviitkook	Universaalplaat	2	☐	170-190	20-30
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1	☑	160-170	30-40
Mahlase kattega puuvilja-biskviitkook	Universaalplaat	2	☐	170-190	25-35
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1	☑	140-160	40-50
Kuiva kattega pärmитайnaküpsetis	Universaalplaat	3	☐	170-180	25-35
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1	☑	150-170	35-45
Mahlase kattega puuvilja-pärmитайnaküpsetis	Universaalplaat	3	☐	160-180	40-50
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1	☑	150-160	50-60
Kuiva kattega moosikook	Universaalplaat	1	☐	180-200	20-30
Mahlase kattega puuvilja-liivatainakook	Universaalplaat	2	☐	160-180	60-70
Täidisega pirukas	Universaalplaat	1	☐	210-230	40-50
Rullbiskviit (eelkuumus)	Universaalplaat	2	☐	170-190	15-20
Pärmитайnastritsel 500 g jahust	Universaalplaat	2	☐	170-190	25-35
Kukkel 500 g jahust	Universaalplaat	3	☐	160-180	60-70
Kukkel 1 kg jahust	Universaalplaat	3	☐	150-170	90-100
Lehttainakook, magus	Universaalplaat	2	☐	190-210	55-65
Pitsa	Universaalplaat	2	☐	200-220	25-35
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1	☑	180-200	40-50
Flambeeritav kook (eelkuumus)	Universaalplaat	2	☐	270	15-20
Börek (türgipärane pirukas)	Universaalplaat	2	☐	190-200	40-55

Küpsised	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Präänikud ja küpsised	Universaalplaat	3	☑	140-160	15-25
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1	☑	130-150	25-35
	2 ahjuplaati + universaalplaat	5+3+1	☑	130-150	25-40
Teekoogid (eelkuumus)	Universaalplaat	3	☐	140-150	30-40
	Universaalplaat	3	☑	140-150	20-30
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1	☑	140-150	25-35
	2 ahjuplaati + universaalplaat	5+3+1	☑	140-150	25-35
Mandliküpsised	Universaalplaat	2	☐	110-130	30-40
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1	☑	110-120	35-45
	2 ahjuplaati + universaalplaat	5+3+1	☑	110-120	35-45
Besee	Universaalplaat	3	☑	80-100	100-150
Korvikesed	Ahjures plaadi-korvikesevormiga	3	☐	180-200	20-25
	2 ahjuresi plaadi-korvikesevormiga	3+1	☑	160-180	25-30
Rõngassaiad	Universaalplaat	2	☐	210-230	30-40
Lehttainapirukas	Universaalplaat	3	☑	190-200	25-35
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1	☑	190-200	30-40
	2 ahjuplaati + universaalplaat	5+3+1	☑	170-180	35-45
Pärmитайnaküpsised	Universaalplaat	2	☐	190-210	20-30
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1	☑	160-180	25-35


Sai, leib ja kuklid

Saia või leiva küpsetamiseks eelkuumutage ahju, kui retseptis ei ole teisiti.

Ärge kunagi visake kuuma ahju vett.

Sai, leib ja kuklid	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Pärmisai 1,2 kg jahust	Universaalplaat	2		270 200	8 35-45
Kääritatud tainast leib 1,2 kg jahust	Universaalplaat	2		270 200	8 40-50
Saiavorm	Universaalplaat	2		270	15-20
Saiakesed (mitte eelkuumutada)	Universaalplaat	3		200	20-30
Pärmitainast saiakesed, magusad	Universaalplaat	3		180-200	15-20
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1		150-170	20-30

Praktilised nõuanded ja soovitused küpsetamiseks

Kui soovite kasutada oma retsepti.	Võite eeskujuks võtta küpsetamistabelis esitatud sarnase toote.
Vahustatud taignast koogi küpsuse kontrollimine.	Umbes 10 minutit enne retseptis märgitud küpsetusaja lõppu torgake kõige kõrgemast kohast koogi sisse peen puutikk. Kui tikk ei jää välja võttes tainaseks ja on puhas, siis on kook valmis.
Kook ei kerkinud või vajus alla.	Kasutage järgmine kord vähem vedelikku või valige 10 kraadi võrra madalam küpsetustemperatuur. Järgige retseptis märgitud taina vahustamise aega.
Kook on keskelt hästi kerkinud, aga äärtest madalam.	Ärge määrige vormi rasvainega. Kui kook on valmis, võtke see ettevaatlikult noa abil vormist välja.
Kook on pealt liiga pruunistunud.	Pange kook ahju madalamale kõrgusele, valige madalam küpsetustemperatuur ja laske kauem küpseda.
Kook on liiga ära kuivanud.	Torkige valmis kooki puutikuga. Pritsige sellele mõni tilk puuviljamahla või alkohoolset jooki. Järgmine kord valige 10 kraadi võrra kõrgem küpsetustemperatuur ja lühendage küpsetusaega.
Sai või kondiitritooted (näiteks kohupiimakook) on pealtnäha ilusad, ent seest tainased (niisked, kohati vedelad).	Kasutage järgmine kord vähem vedelikku ja jätke kook natuke kauemaks ahju (madalamal temperatuuril). Mahlase kattega kookidel küpsetage kõigepealt põhi eraldi. Seejärel puistake koogipõhjale enne kätte pealepanekut hakitud mandleid või riivsaia. Järgige retsepti juhiseid ja toiduvalmistusaega.
Küpsetised on pruunistunud ebahühtlaselt.	Valige madalam temperatuur; küpsetised jäävad ühtlasemad. Küpsetage õrnamaid küpsetisi ülalt- ja altkuumutuse režiimil  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.
Puuviljamahl jookseb välja.	Järgmine kord kasutage võimalusel universaalset ahjuplaati.
Väikesed kergitatud taignast küpsetised võivad üksteise külge kinni küpseda.	Püüdke jätta küpsetistele umbes 2 cm vahet. Nii on neil piisavalt kerkimisruumi ja nad saavad pruunistuda igalt poolt.
Kui olete küpsetanud eri kõrgustel. Ülemisel plaadil on küpsetised tumedamad kui alumisel.	Mitmel tasandil küpsetades kasutage alati režiimi Kuum õhk 3D  . Kuigi mitu plaati pannakse ahju samal ajal, ei tähenda see, et küpsetised peavad valmima samal ajal.
Mahlaste kookide küpsetamisel tekib kondensatsioonivesi.	Ahjus küpsetamisel võib tekkida veeauru. Osa sellest aurust väljub ahjuukse käepideme kaudu ja võib kondenseeruda veetilkadena juhtpaneelil või kõrval asuva mööbli esipindadel. See on füüsikaseadus.

Liha, linnuliha, kala

Nõud

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

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

Kui kasutate emailnõusid, tuleb lisada rohkem vedelikku.

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

Tabelites märgitud andmed:

Kaaneta nõu = lahti

Kaanega nõu = kinni

Asetage nõu alati ahjuresi 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 ahjuresile. Kui valmistate ainult ühe tüki korraga, tuleb see parem, kui asetada see ahjuresi 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 ⅔ 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	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumu- tusviis	Temperatuur °C, grillimistase	Küpsetusaeg minutites
Veiseliha						
Veisehautis	1,0 kg	kinnine	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Veisefilee, poolküps	1,0 kg	lahtine	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Veisepraad, poolküps	1,0 kg	lahtine	1		220-240	60
Biifsteek, 3 cm paksune, poolküps		Ahjuresi + universaalplaat	5+1		3	15
Vasikaliha						
Vasikapraad	1,0 kg	lahtine	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Vasikakints	1,5 kg	lahtine	2		210-230	140
Sealiha						
Peekonita ahjupraad (nt kaelakarbonaad)	1,0 kg	lahtine	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Peekoniga ahjupraad (nt abatükk)	1,0 kg	lahtine	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Sea seljatükk	500 g	Ahjuresi + universaalplaat	3+1		230-240	30

Liha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimistase	Küpsetusaeg minutites
Seapraad, lahja	1,0 kg	lahtine	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kondiga sink	1,0 kg	kinnine	2		210-230	70
Biifsteek, 2 cm paksune		Ahjurest + universaalplaat	5+1		3	15
Seafileemedaljonid, 3 cm paksused		Ahjurest + universaalplaat	5+1		3	10

Talleliha

Talleselg kondiga	1,5 kg	lahtine	2		190-210	60
Tallekints ilma kondita, poolküps	1,5 kg	lahtine	1		160-180	120

Ulukiliha

Metskitse seljatükk kondiga	1,5 kg	lahtine	2		200-220	50
Metskitse jalg, ilma kondita	1,5 kg	kinnine	2		210-230	100
Metsseapraad	1,5 kg	kinnine	2		180-200	140
Hirvepraad	1,5 kg	kinnine	2		180-200	130
Küülik	2,0 kg	kinnine	2		220-240	60

Hakliha

Hakklihaküpsetis	500 g lihast	lahtine	1		180-200	80
------------------	--------------	---------	---	---	---------	----

Vorstid

Vorstid		Ahjurest + universaalplaat	4+1		3	15
---------	--	----------------------------	-----	---	---	----

Linnuliha

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

Pange terve lind ahjuresile 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 ahjuresil, asetage emailplaat kõrgusele 1.

Linnuliha	Kaal	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimistase	Küpsetusaeg minutites
Kana, terve	1,2 kg	Ahjurest	2		220-240	60-70
Broiler, terve	1,6 kg	Ahjurest	2		210-230	80-90
Kana, pooled	500 g tükk	Ahjurest	2		220-240	40-50
Kanatükid	150 g tükk	Ahjurest	3		210-230	30-40
Kanatükid	300 g tükk	Ahjurest	3		210-230	35-45
Kanarind	200 g tükk	Ahjurest	3		3	30-40
Part, terve	2,0 kg	Ahjurest	2		190-210	100-110
Pardirind	300 g tükk	Ahjurest	3		240-260	30-40
Hani, terve	3,5-4,0 kg	Ahjurest	2		170-190	120-140
Hanekoivad	400 g tükk	Ahjurest	3		220-240	40-50
Väike kalkun, terve	3,0 kg	Ahjurest	2		180-200	80-100
Kalkuniliharullid	1,5 kg	lahtine	1		200-220	110-130
Kalkuni rinnafilee	1,0 kg	kinnine	2		180-200	90
Kalkunikints	1,0 kg	Ahjurest	2		180-200	90-100

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	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimistase	Küpsetusaeg minutites
Terve kala	umbes 300 g	Ahjuresil	2		2	20-25
	1,0 kg	Ahjuresil	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Ahjuresil	2		190-210	60-70
	2,0 kg	kinnine	2		190-210	70-80
Kalakõht, 3 cm paksune		Ahjuresil	3		2	20-25
Kalafilee		kinnine	2		210-230	25-30

Praktilised nõuanded tavaliselt küpsetamiseks ja grillimiseks

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

Gratäänid, sufleed, röstsaiad

Asetage nõu alati ahjuresile.

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

Gratineerimine sõltub nõu suurusest ja gratääni kõrgusest. Tabelis olevad andmed on ainult ligikaudsed.

Toit	Tarvikud ja nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimistase	Küpsetusaeg minutites
Gratäänid					
Gratään, magus	Gratäänivorm	2		180-200	50-60
Suflee	Gratäänivorm	2		180-200	35-45
	Portsjonvormid	2		200-220	25-30
Makaronigratään	Gratäänivorm	2		200-220	40-50
Lasanje	Gratäänivorm	2		180-200	40-50
Gratään					
Kartuligratään toorestest koostisainetest, max 4 cm kõrge	1 gratäänivorm	2		160-180	60-80
	2 gratäänivormi	3+1		150-170	60-80
Röstsaiaid					
4 tükki, gratineeritud	Ahjuresil + universaalplaat	3+1		160-170	10-15
12 tükki, gratineeritud	Ahjuresil + universaalplaat	3+1		160-170	15-20

Valmistooted

Järgige tootja juhiseid pakendil.

Tarvikute katmisel küpsetuspaberiga veenduge, et paber sobib kõrgel temperatuuril kasutamiseks. Lõigake paber valmistatava toidu jaoks parajaks.

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

Toit	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Küpsetusaeg minutites
Sügavkülmutatud pitsa					
Õhukese põhjaga pitsa	Universaalplaat	2		200-220	15-25
	Universaalplaat + ahjurest	3+1		180-200	25-35
Paksu põhjaga pitsa	Universaalplaat	2		170-190	20-30
	Universaalplaat + ahjurest	3+1		170-190	30-40
Pitsa-pikksai	Universaalplaat	3		170-190	20-30
Minipitsa	Universaalplaat	3		190-210	10-20
Pitsa, külmutatud					
Pitsa (eelkuumutada)	Universaalplaat	1		180-200	10-15
Sügavkülmutatud kartulitooted					
Friikartulid	Universaalplaat	3		190-210	20-30
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1		190-200	35-45
Kroketid	Universaalplaat	3		190-210	20-25
Kartulikotletid, täidetud kartulid	Universaalplaat	3		200-220	15-25
Sügavkülmutatud pagaritooted					
Saiakesed, pikksaiad	Universaalplaat	3		180-200	10-20
Soolakringlid (pärmitaigast)	Universaalplaat	3		200-220	10-20
Eelküpsutatud pagaritooted					
Saiakesed, pikksaiad	Universaalplaat	2		190-210	10-20
	Universaalplaat + ahjurest	3+1		160-180	20-25
Friikartulid, sügavkülmutatud					
Kalapulgad	Universaalplaat	2		220-240	10-20
Kanapulgad, nagitsad	Universaalplaat	3		200-220	15-25
Lehttainapirukas, sügavkülmutatud					
Lehttainapirukas	Universaalplaat	3		190-210	30-35

Spetsiaalsed toidud

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

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

Jogurti valmistamine

- Keetke 1 liiter piima (rasvasus 3,5 %) ja laske jahtuda temperatuurini 40 °C.
- 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 pärmitaigen nagu tavaliselt. Kallake taigen kuumakindlasse keraamilisse nõusse ja katke.

2. Eelkuumutage ahju, nagu on näidatud.

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

Toit	Nõud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur	Aeg
Jogurt	Asetage tassid või purgid	ahju põhjale		Eelkuumutamine 50 °C juures 50 °C	5 minutit 8 h.
Pärmitaina kergitamine	Asetage kuumakindel nõu	ahju põhjale		Eelkuumutamine 50 °C juures, lülitage seade välja ja pange pärmitainas ahju.	5-10 minutit 20-30 minutit

Ülessulatamine



Ülessulatamise 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.

Märkus: Ahjuvalgusti süttib, kui ahjus on vähemalt 60 °C. Selliselt saavutatakse võimalikult täpne reguleerimine.

Toit	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur
Õrnad külmutatud tooted P. nt vahukoorekoogid, võikreemikoogid, šokolaadi- või suhkruvõõbaga koogid, puuviljad jms	Ahjuresst	1		30 °C
Muud külmutatud tooted Kana, vorst ja liha, leib, sai ja kuklid, pirukad ja muud kondiitritooted	Ahjuresst	1		50 °C





Kuivatamine

Kasutage üksnes heas seisundis puu- ja aedvilju ning peske neid alati põhjalikult.

Laske veel hästi ära nõrguda ja kuivatage need täielikult.

Asetage universaalplaat kõrgusele 3 ja rest kõrgusele 1.

Katke universaalplaat ja ahjuresst spetsiaalse kúpsetuspaberiga või pärgamendiga.

Toit	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Toiduvalmistusaeg, tundides
600 g viilutatud 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.

Märkus: Kui puu- või aedviljad on väga mahlased või vesised, tuleb neid korduvalt ümber pöörata. Kui viljad on kuivatatud, eemaldage need kohe paberilt.

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 universaalplaat kõrgusele 2. Asetage purgid ahjuplaadile nii, et need ei puutuks kokku.
2. Kallake ½ liitrit kuuma vett (umbes 80 °C) universaalplaadile.
3. Pange ahjuuks kinni.
4. Keerake funktsiooninupp altkuumutuse  peale.
5. Seadke 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 120-140 °C	Järelsoojus
Kurgid	-	umbes 35 minutit
Punapeet	umbes 35 minutit	umbes 30 minutit
Rooskapsad	umbes 45 minutit	umbes 30 minutit
Aedoad, kaalikas, punane kapsas	umbes 60 minutit	umbes 30 minutit
Herned	umbes 70 minutit	umbes 30 minutit

Purkide ahjust välja võtmine

Kui toit on valmis, võtke purgid ahjust välja.

Tähelepanu!

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

Akrüülamiid toiduainetes

Akrüülamiid tekib eriti teraviljatoodetes ja kartulis suure kuumusega toiduvalmistamisel, näiteks friikartulites, röstsaias/leivas, saiakestes, saias/leivas ja peenemates kondiitritoodetes (küpsised, erilised koogid, piparkoogid).

Nõuanded vähese akrüülamiidisisaldusega toidu valmistamiseks

Üldteave	
	<ul style="list-style-type: none">■ Piirake toiduvalmistusaega võimalikult palju.■ Pruunistage toiduained ilma neid ülemäära kõrvetamata.■ Suured ja paksud toidutükid sisaldavad vähe akrüülamiidi.
Ahjus küpsetamine	Ülalt- ja altkuulumutusega kuni 200 °C Kuuma õhuga 3D kuni 180 °C.
Präänikud ja küpsised	Ülalt- ja altkuulumutusega kuni 190 °C. Kuuma õhuga 3D kuni 170 °C. Muna ja munarebu vähendavad akrüülamiidi moodustumist.
Friikartulid ahjus	Laotage kartulid ahjuplaadile ühe kihina ja ühtlaselt. Küpsetage ahjus vähemalt 400 g ahjuplaadi kohta, et kartulid ei kuivaks.

Standardsed toidud

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

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

Ahjus küpsetamine

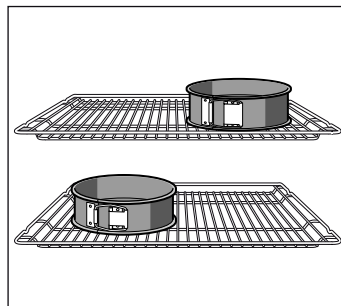
Küpsetamine kahel tasandil:
Asetage alati universaalne sügav plaat ülemisele tasandile ja lame ahjuplaat madalale.


Küpsetamine kolmel tasandil:
Asetage alati sügav universaalplaat ülemisele tasandile.

Võiküpsised:

Samal ajal ahju pandud plaatidel ei pea toidud valmis saama samal ajal.

Kattega õunakook ühel tasandil:
Asetage tumedad lahtivõetavad vormid üksteisest eraldi.
Kattega õunakook kahel tasandil:
Asetage tumedad lahtivõetavad vormid üksteise kohale.



Küpsetised lahtivõetavates valgeplekist vormides:
Küpsetage ülalt- ja altkuulumutuse režiimil  ühel tasandil.
Kasutage ahjuresti asemel universaalplaati ja asetage sellele lahtivõetavad vormid.

Toit	Tarvikud ja vormid	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Aeg minutites
Võiküpsised (eelkuumutada*)	Universaalplaat	3	☐	150-160	20-30
	Universaalplaat	3	☉	140-150	20-30
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1	☉	140-150	25-35
	2 ahjuplaati + universaalplaat	5+3+1	☉	140-150	25-35
Väikesed koogid (eelkuumutada*)	Universaalplaat	3	☐	150-170	20-30
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1	☉	140-160	25-35
	Universaalplaat	3	☉	150-160	25-30
	2 ahjuplaati + universaalplaat	5+3+1	☉	140-150	25-30
Biskviit (eelkuumutada*)	Lahtivõetav vorm ahjuresil	2	☐	170-180	30-40
Biskviit	Lahtivõetav vorm ahjuresil	2	☉	165-175	35-45
Pärmitaina-plaadikook	Universaalplaat	3	☐	160-180	30-40
	Universaalplaat	3	☉	150-170	30-45
	Universaalplaat + ahjuplaat	3+1	☉	160-170	30-40
Kattega õunakook	Ahjures + 2 lahtivõetavat vormi Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90
	2 ahjuresi + 2 lahtivõetavat vormi Ø 20 cm.	3+1	☉	170-190	60-80

* Ärge kasutage kiirkuumutust ahju eelkuumutamiseks.

Ahjuresi ja -plaate saab valikvarustusena 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.)	Ahjures	5	☐	3	1/2-2
Vasikaliha hamburger, 12 tükki* (mitte eelkuumutada)	Ahjures + emailplaat	4+1	☐	3	25-30

* Arvestatud 2/3 aja pärast keerake ringi.

Svarbūs saugos nurodymai	27	Orkaitės durelių nuėmimas ir uždėjimas	38
Galimos gedimų priežastys	29	Durelių dangčio nuėmimas	38
Jūsų nauja orkaitė	29	Durelių stiklo montavimas ir nuėmimas	39
Valdymo skydelis	29	Ką daryti gedimo atveju	40
Funkcijų rankenėlė	30	Gedimų lentelė	40
Jutikliai ir indikatoriaus skydelis	30	Orkaitės lempos pakeitimas	40
Jutikliai suprogramuotiems reikšmėms keisti	30	Apsauginis stiklas	40
Orkaitės vidus	30	Klientų aptarnavimo skyrius	41
Jūsų priedai	31	Gaminio numeris (E) ir gamybos numeris (FD)	41
priedų įrengimas	31	Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką	41
Specialūs priedai	31	Likučių šalinimas atsižvelgiant į aplinkos apsaugą	41
Prieš naudojant pirmą kartą	32	Energijos taupymas	41
Laiko programavimas	32	Karšto oro funkcija „eco“	41
Orkaitės įkaitinimas	32	Mūsų virtuvės studijoje atliekama griežta kontrolė	43
Priedų valymas	32	Pyragaičiai ir konditerijos gaminiai	43
Orkaitės programavimas	32	Pasiūlymai ir praktiniai patarimai dėl kepimo orkaitėje	45
Kaitinimo tipas ir temperatūra	32	Mėsa, paukštiena, žuvis	46
Greitas įkaitinimas	32	Praktiniai patarimai įprastam kepimui ir kepimui ant grilio	48
Laiko funkcijų programavimas	33	Kepiniai, keksai, skrebučiai	48
Įspėjamasis laikrodis	33	Paruošti produktai	49
Ruošimo trukmė	33	Ypatingi patiekalai	49
Pabaigos laikas	34	Atšildymas	50
Laikas	34	Džiovinimas	50
Pagrindinių nustatymų keitimas	35	Marmelado ruošimas	50
Automatinis išsijungimas	35	Akrolamidas maisto produktuose	51
Automatinis valymas	35	Norminiai patiekalai	52
Svarbūs patarimai ir įspėjimai	35	Kepimas orkaitėje	52
Prieš automatinį valymą	36	Kepimas ant grilio	53
Nustatymas	36		
Po automatinio valymo	36		
Priežiūra ir valymas	37		
Valymo priemonės	37		
Apšvietimo funkcija	37		
Grotelių arba bėgelių išėmimas ir įdėjimas kairėje ir dešinėje 37			

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

Svarbūs saugos nurodymai

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

Šis prietaisas skirtas tik įmontuoti. Laikykitės specialios montavimo instrukcijos.

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

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

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

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

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

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

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

Gaisro pavojus!

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

Pavojus nusideginti!

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

Pavojus nusideginti!

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

Pavojus susižaloti!

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

Elektros šoko pavojus!

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

Gaisro pavojus!

- Per savaiminį valymąsi gali užsidegti atšokę maisto likučiai, riebalai ir kepsnių sultys. Prieš kiekvieną savaiminį valymąsi iš orkaitės ir nuo priedų pašalinkite didesnius nešvarumus.
- Prietaiso išorė savaiminio valymosi metu labai įkaista. Ant orkaitės durelių rankenos nekabinkite jokių degių daiktų, pvz., indų šluosčių. Priekinė prietaiso pusė turi likti laisva. Saugokite vaikus.

Pavojus nusideginti!

- Orkaitės vidus savaiminio valymosi metu labai įkaista. Niekada neatidarykite prietaiso durelių ir ranka nestumkite fiksavimo kablo. Palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.
- ⚠ Prietaiso išorė savaiminio valymosi metu labai įkaista. Niekada nelieskite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Saugokite vaikus.

Sunkios žalos sveikatai pavojus!

Prietaisas savaiminio valymosi metu labai įkaista. Nesvylanti padėklų ir formų danga sugadinama ir susidaro nuodingi garai. Savaiminio orkaitės valymosi metu niekada kartu nevalykite padėklų ir formų, padengtų nepridegančiu sluoksniu. Kartu valyti galima tik emaliuotus priedus.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma. Kepimo ir skrudinimo laikas nebeatitiks rekomenduojamo, be to, gali būti pažeistas emalis.
- Vanduo karštoje orkaitėje: niekada nepilkite vandens į karštą orkaitę. Susidarys vandens garai. Dėl temperatūros pokyčių gali būti pažeistas emalis.

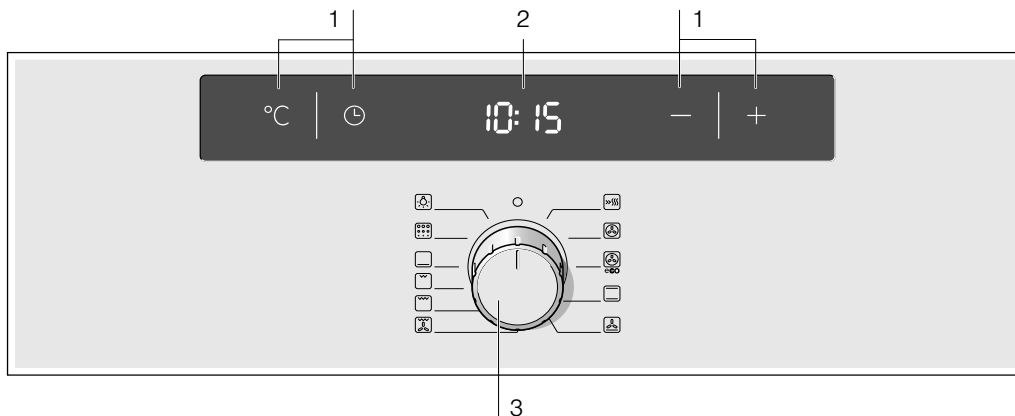
- Drėgni maisto produktai: uždarytoje orkaitėje ilgai nelaikykite drėgnų maisto produktų. Galite sugadinti emalį.
- Vaisių sultys: jei vaisinio pyrago vaisiai itin sultingi, nedėkite jų per daug į kepimo padėklą. Nuo kepimo padėklo lašančios vaisių sultys palieka dėmes, kurių nebeįmanoma pašalinti. Jei galite, naudokite gilesnius universalius padėklus.
- Atvėsinimas atidarius prietaiso dureles: orkaitę palikite atvėsti neatidarę durelių. Net jei prietaiso durelės atidarytos tik šiek tiek, po tam tikro laiko šalia esančių baldų priekinės dalys gali būti pažeistos.
- Labai nešvarūs durelių sandarikliai: jei durelių sandarikliai labai nešvarūs, prietaiso durelės eksploatuojant gali tinkamai neužsidaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Durelių sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sėdėjimas arba daiktų dėjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir nesėskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.
- Priedo įstūmimas: priklausomai nuo prietaiso tipo, uždarant prietaiso dureles, priedas gali subraižyti durelių stiklą. Priedą visada įstumkite iki kameros galo.
- Prietaiso transportavimas: neneškite ir nelaikykite prietaiso už durelių rankenos. Durelių rankena neatlaikys prietaiso svorio ir sulūš.

Jūsų 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 prietaiso modelio.



Naudojimas

1	Jutikliai
2	Indikatoriaus skydelis
3	Funkcijų rankenėlė

Įtraukiama sukamoji rankenėlė

Kai kuriose orkaitėse sukamoji rankenėlė yra įtraukiama. Norėdami įstumti arba ištraukti sukamąją rankenėlę, paspauskite ją nustatę ties nuline padėtimi.

Jutikliai

Spausdami jutiklius nenaudokite jėgos. Spauskite tik atitinkamą simbolį.

Funkcijų rankenėlė

Funkcijų rankenėlė naudojama įkaitinimo tipui pasirinkti.

Padėtis	Naudojimas
Nulinė padėtis	Orkaitė išjungta.
Greitas įkaitinimas	Orkaitė greitai pasiekia užprogramuotą temperatūrą.
Karštas oras 3D*	Pyragaičiams ir konditerijos gaminiams. Galima ruošti trijuose lygiuose. Galinėje orkaitės sienelėje esanti turbina tolygiai paskirsto karštį orkaitėje.
Karštas oras „Eco“**	Norint paruošti tam tikrame lygyje (be poreikio pašildyti) pyragaičius, konditerijos gaminius, itin aukštoje temperatūroje sušaldytus produktus, kepinius ir žuvį. Turbina tolygiai paskirsto karštį orkaitės viduje, kad energija būtų naudojama optimaliai.
Viršutinis ir apatinis kaitinimas*	Pyragaičiams, apkepams orkaitėje ir neriebiai troškintai mėsei, pvz., veršienai arba žvėrienai, tam tikrame lygyje kepti. Karštis sklinda iš apatinio ir viršutinio kaitinimo elemento.
Picos funkcija	Greitas sušaldytų maisto produktų paruošimas be poreikio pašildyti, pvz., pica, gruzdintos bulvytės arba sluoksniuotos tešlos bandelės. Karštis sklinda iš apatinio kaitinimo elemento ir iš turbinos, esančios galinėje sienelėje.
Grilis su karštu oru	Mėsos, paukštienos ir žuvies gabalėliams kepti. Grilio ir ventiliatoriaus kaitinimo elementas paeiliui įsijungia ir išsijungia. Turbina verčia cirkuliuoti aplink maisto produktus grilio skleidžiamą karštį.
Grilis, plataus paviršiaus	Žlėgtainiams, dešrelėms, skrebučiams ir žuviai ant grilio kepti. Kaitinamas visas paviršius po grilio kaitinimo elementu.
Grilis, mažo paviršiaus	Nedideliam kiekiui žlėgtainių, dešrelių, skrebučių ir žuvies kepti ant grilio. Kaitinama centrinė grilio kaitinimo elemento dalis.
Apatinis kaitinimas	Vaisiams džiovinti, orkaitėje džiovinti ir apkepti. Karštis sklinda iš apatinio kaitinimo elemento.
Automatinis valymas	Automatinis orkaitės vidaus valymas. Orkaitė kaista, kol panaikinami nešvarumai.
Šviesa	Orkaitės vidaus apšvietimo lempos įjungimas.

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

Kai pasirenkamas kaitinimo tipas, indikatorius skydelyje pasirodo .

Jutikliai ir indikatorius skydelis

Jutikliai yra naudojami įvairioms funkcijoms nustatyti. Indikatorius pulte rodomos nustatytos reikšmės.

Jutiklis	Jutiklio funkcija
°C Temperatūra	Pasirinkite temperatūrą ir grilio arba valymo lygį.
Laiko funkcijos	Pasirinkite įspėjamąjį laikrodį , ruošimo laiko trukmę , pabaigos laiką ir laiką .
Mažiau	Mažinti suprogramuotas reikšmes.
Daugiau	Didinti suprogramuotas reikšmes.

Indikatoriaus skydelyje užsižiebia simbolis, atitinkantis aktyvią laiko funkciją.

Jutikliai suprogramuotoms reikšmėms keisti

Jutikliams arba galima keisti visas fiksuotas ir rekomenduojamas reikšmes.

= Didinti suprogramuotas reikšmes.

= Mažinti suprogramuotas reikšmes..

Ribos

30–270	Temperatūros riba	Temperatūra orkaitės viduje °C.
1–3	Grilio lygiai	Lygiai nedidelio ir didelio paviršiaus griliui . 1 = 1 lygis, silpnas 2 = 2 lygis, vidutinis 3 = 3 lygis, stiprus
	Valymo lygiai	Automatinio valymo lygiai . 1 = 1 lygis, silpnas 2 = 2 lygis, vidutinis 3 = 3 lygis, stiprus
1 s – 23:59 h.		Ruošimo trukmė.
1 s – 23:59 h.		Įspėjamojo laikrodžio laikas.

Kai viryklė kaista, indikatorius skydelyje pasirodo simbolis . Pauzių metu kaitinimas išsijungia. Simbolis nepasirodo grilio ir valymo lygiuose.

Įkaitinimo simbolis

Kol orkaitė kaista, indikatorius skydelyje rodomas simbolis . Kai orkaitė įkaista ir pasiekia optimalią, kepti tinkamą temperatūrą, išsijungia simbolis .

Simbolis nepasirodo grilio ir valymo lygiuose.

Orkaitės vidus

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

Lemputė

Viryklei veikiant jos viduje esanti lemputė visą laiką yra įjungta. Lemputė išsijungia, jei nustatoma iki 60 °C temperatūra, taip pat atliekant automatinį valymą. Taip užtikrinama, kad būtų tiksliai reguliuojama.

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

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.

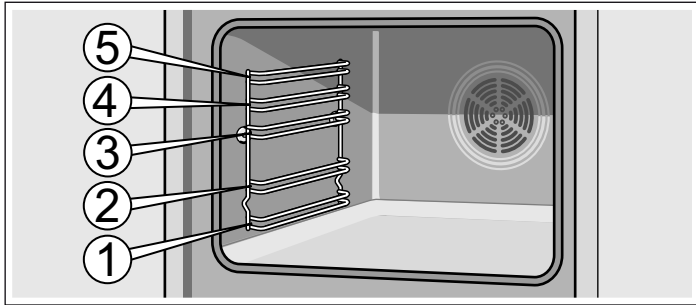
Jūsų priedai

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.

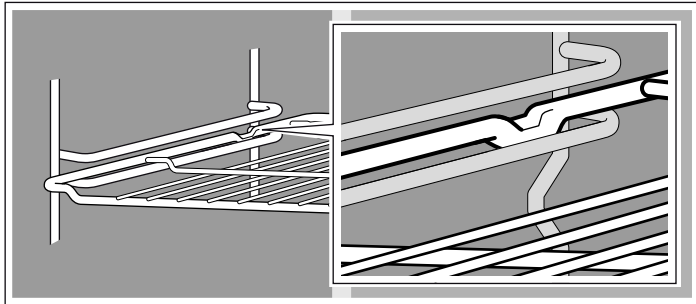
priedų įrengimas

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 tik kai kurie iš toliau išvardytų priedų.

Priedus galima įsigyti mūsų techninės pagalbos tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internete. Nurodykite HEZ kodą.



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.

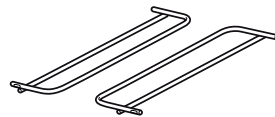
Įkiškite padėklą į orkaitę, nelygus kraštas nukreiptas link orkaitės durelių.



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.



Atrama priedui

Automatinio valymo metu taip pat galima išvalyti universalų gilų padėklą arba negilų orkaitės padėklą.

Įstatykite priedą dešinėje ir kairėje.

Specialūs priedai

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


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

Specialūs priedai	HEZ numeris	Naudojimas
Emaliuotas negilus orkaitės padėklas	HEZ361000	Pyragaičiams, konditerijos gaminiams ir pyragams.
Emaliuotas gilus universalus padėklas	HEZ362000	Sultingiems pyragaičiams, konditerijos gaminiams, šaldytiems ir keptiems dideliems patiekalams. Taip pat gali būti naudojamas kaip padėklas riebalams surinkti, kepant tiesiogiai ant grotelių.
Grotelės	HEZ364000	Virtuvės indams, kepimo formoms, kepiniams, barbekiu ir šaldytiems patiekalams.
Picos padėklas	HEZ317000	Idealiai tinka picai, sušaldytiems produktams arba dideliems apskritiems pyragaičiams. Picos padėklą galima naudoti vietoj universalus gilaus padėklo. Padėkite padėklą ant grotelių ir laikykitės lentelėse nurodytų duomenų.
Stiklinis prikaistuvis	HEZ915001	Stikliniu prikaistuviu galima troškinti ir kepti orkaitėje. Ypač tinka automatinei programai arba automatiniam kepimui.
Trigubi visiškai ištraukiami kreipikliai	HEZ368301	Ištraukiamieji bėgeliai 1, 2 ir 3 aukštyje suteikia galimybę visiškai ištraukti priedus jų neapverčiant.

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Laiko programavimas

Po įjungimo indikatorius skydelyje pasirodo simbolis  ir **0:00**. Nustatykite laikrodyje laiką.

1. Paspauskite jutiklį .


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


2. Jutikliais **+** arba **-** nustatykite laiką.

3. Jutikliu  patvirtinkite laiką.

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  kaitinimą.

2. Spauskite jutiklį **+**, kol indikatorius skydelyje pasirodys 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.

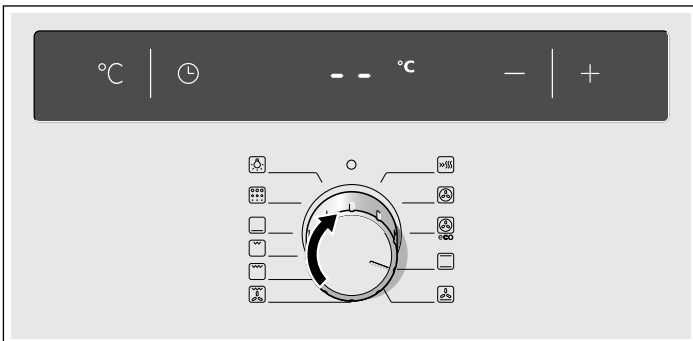
Orkaitės programavimas

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*.

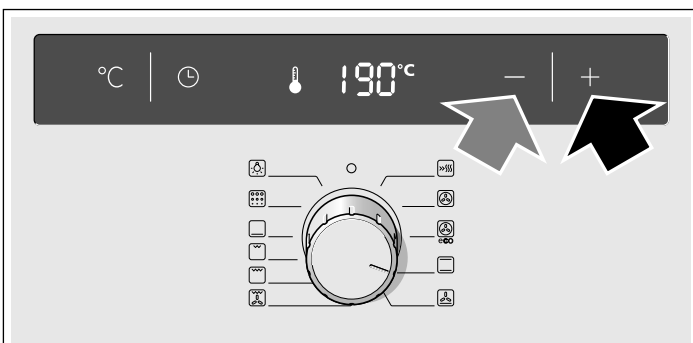
Kaitinimo tipas ir temperatūra

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

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite kaitinimo tipą.



2. Nustatykite temperatūrą arba pageidaujamą grilio lygį jutikliais **+** arba **-**.



Orkaitė pradeda kaisti.

Orkaitės išjungimas

Nustatykite funkcijų rankenėlę ties nuline padėtimi.

Nustatymų keitimas


Įkaitinimo tipą ir temperatūrą arba grilio lygį galima keisti bet kuriuo metu.

Greitas įkaitinimas


Naudojant greito įkaitinimo funkciją orkaitė greitai pasiekia suprogramuotą temperatūrą.

Greitą įkaitinimą reikia naudoti, kai temperatūra viršija 100 °C.


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

1. Funkcijų rankenėle  pasirinkite greitą įkaitinimą.

2. Jutikliais **+** ir **-** pasirinkite pageidaujamą temperatūrą.

Indikatoriaus skydelyje pasirodo simbolis . Orkaitė pradeda kaisti.

Greito įkaitinimo pabaiga

Nuskamba signalas, simbolis  išsijungia. Įdėkite maisto produktą į orkaitę ir pasirinkite pageidaujamą funkciją ir temperatūrą.

Greito įkaitinimo atšaukimas

Nustatykite funkcijų rankenėlę ties nuline padėtimi. Orkaitė išsijungia.

Pastaba: Naudojant greito įkaitinimo funkciją negalima programuoti kaitinimo laiko.

Laiko funkcijų programavimas

Šioje orkaitėje yra įvairios laiko funkcijos. Jutikliu ☹ suaktyvinamas meniu ir keičiamos įvairios funkcijos. Kol atliekami nustatymai šviečia laiko simboliai. Jutikliais + arba – galima keisti jau suprogramuotą laiko funkciją.

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. Paspauskite jutiklį ☹.

Indikatoriaus skydelyje pasirodo simbolis ⏰.

2. Suprogramuokite įspėjamojo laikrodžio laiką naudodami jutiklius + arba –.

Siūloma jutiklio reikšmė + = 10 minučių

Siūloma jutiklio reikšmė – = 5 minučių

Suprogramuotas laikas rodomas praėjus kelioms sekundėms. Pradedant eiti įspėjamojo laikrodžio laikas. Indikatoriaus skydelyje užsižiebia simbolis ⏰ ir rodomas einantis įspėjamojo laikrodžio laikas.

Įspėjamojo laikrodžio laikas baigėsi

Nuskamba signalas. Indikatoriaus skydelyje pasirodo 00:00. Išjunkite įspėjamąjį laikrodį jutikliu ☹.

Įspėjamojo laikrodžio laiko keitimas

Pakeiskite įspėjamojo laikrodžio laiką jutikliais + arba –. Pakeistas laikas rodomas praėjus kelioms sekundėms.

Įspėjamojo laikrodžio laiko atšaukimas

Orkaitė išsijungus įspėjamasis laikrodis veikia toliau. Vėl nustatykite įspėjamojo laikrodžio laiką ties 00:00 jutikliu –. Įspėjamasis laikrodis išsijungia.

Pasižiūrėkite laiko nustatymus

Jei yra suprogramuotos įvairios laiko funkcijos, indikatoriaus skydelyje šviečia atitinkami simboliai.

Norėdami pasižiūrėti įspėjamąjį laikrodį ⏰, ruošimo trukmę I→I, pabaigos laiką →I arba laiką ☹, kelis kartus spauskite jutiklį ☹, kolužsižiebs pageidaujamas simbolis. Atitinkama reikšmė kelioms sekundėms pasirodo indikatoriaus skydelyje.

Ruošimo trukmė

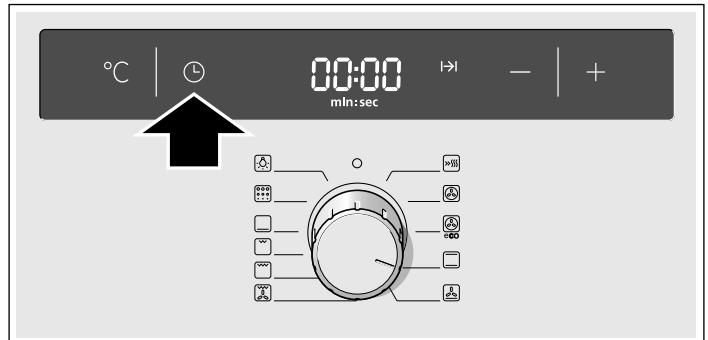
Orkaitėje galima užprogramuoti kiekvieno maisto produkto ruošimo trukmę. Praėjus ruošimo laikui, orkaitė automatiškai išsijungia. Tokiu būdu apsaugoma nuo kitų užduočių nutraukimo išjungiant orkaitę arba ruošimo laiko viršijimo per neapsižiūrėjimą.

Paveikslėlio pavyzdys: ruošimo trukmė 45 minutės.

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite kaitinimo tipą.

2. Du kartus paspauskite jutiklį ☹.

Indikatoriaus skydelyje pasirodo 00:00 ir ruošimo laiko trukmės simbolis I→I.



3. Programuokite ruošimo laiko trukmę jutikliais + arba –.

Siūloma jutiklio reikšmė + = 30 minučių

Siūloma jutiklio reikšmė – = 10 minučių



4. Paspauskite jutiklį °C.

Nustatykite temperatūrą arba pageidaujamą grilio lygį jutikliais + arba –.

Po kelių sekundžių orkaitė įsijungia. Indikatoriaus skydelyje pasirodo užprogramuota temperatūra ir simbolis I→I.

Ruošimo laikas baigėsi

Nuskamba signalas. Orkaitė nebekaista. Indikatoriaus skydelyje pasirodo 00:00. Du kartus paspauskite jutiklį ☹. Virimo laiką galima nustatyti jutikliais + arba –, arba paspausti jutiklį ☹ ir funkcijų rankenėlę nustatyti į nulinę padėtį. Orkaitė išsijungta.

Ruošimo trukmės keitimas

Du kartus paspauskite jutiklį ☹. Keiskite ruošimo laiko trukmę jutikliais + arba –.

Ruošimo laiko atšaukimas

Du kartus paspauskite jutiklį ☹. Vėl nustatykite ruošimo laiką ties 00:00 su jutikliu –. Laikas buvo atšauktas.

Pasižiūrėkite laiko nustatymus

Jei yra suprogramuotos įvairios laiko funkcijos, indikatoriaus skydelyje šviečia atitinkami simboliai.



Norėdami pasižiūrėti įspėjamąjį laikrodį ⏰, ruošimo trukmę I→I, pabaigos laiką →I arba laiką ☹, kelis kartus spauskite jutiklį ☹, kolužsižiebs pageidaujamas simbolis. Atitinkama reikšmė kelioms sekundėms pasirodo indikatoriaus skydelyje.


Pabaigos laikas

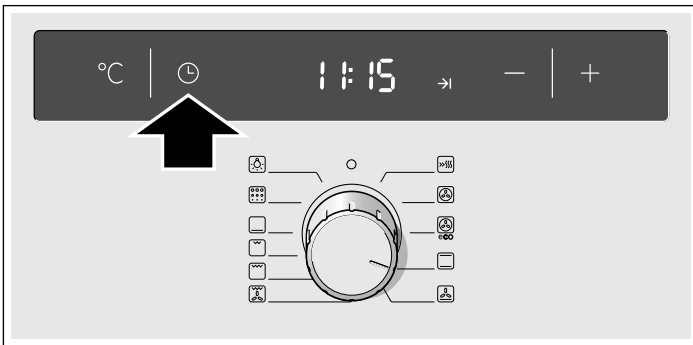
Orkaitėje galima programuoti pageidaujamą laiką, kada patiekalas turi būti paruoštas. Tokiu atveju orkaitė įsijungia automatiškai ir išsijungia pageidaujamu metu. Pavyzdžiui, galima įdėti patiekalą į orkaitę ryte ir užprogramuoti ją taip, kad jis būtų paruoštas vidurdieniui.

Įsitinkinkite, kad būdami tiek laiko orkaitėje maisto produktai nesuges.

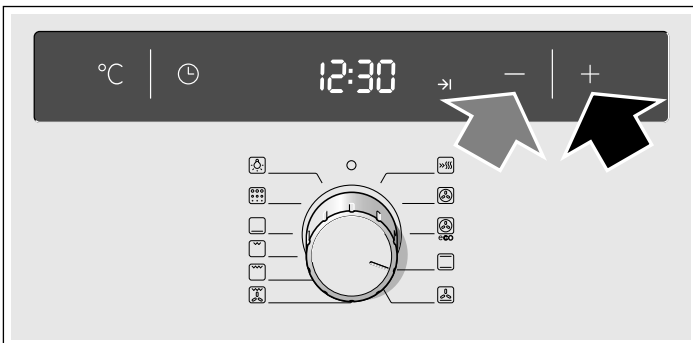
Paveikslėlio pavyzdys: dabar yra 10:30 val., ruošimo laikas yra 45 minutės, o orkaitė turi išsijungti 12:30 val.

1. Funkcijų rankenėlė
2. Du kartus paspauskite jutiklį .
3. Programuokite ruošimo laiko trukmę jutikliais + arba -.
4. Paspauskite jutiklį .

Laikas, kada patiekalas bus paruoštas, ir baigimo simbolis  rodomas indikatorius skydelyje.






5. Pavėlinkite baigimo laiką jutikliais + arba -.





6. Paspauskite jutiklį °C.


Nustatykite temperatūrą arba pageidaujamą grilio lygį jutikliais + arba -.

Indikatoriaus skydelyje pasirodo užprogramuota temperatūra ir simbolis , orkaitė nustatoma į laukimo padėtį. Įjungus orkaitę pasirodo užprogramuota temperatūra ir simbolis . Simbolis  užgesa.


Ruošimo laikas baigėsi

Nuskamba signalas. Orkaitė nebekaista. Indikatoriaus skydelyje pasirodo **00:00**. Du kartus paspauskite jutiklį . Virimo laiką galima nustatyti jutikliais + arba -, arba paspausti jutiklį  ir funkcijų rankenėlę nustatyti į nulinę padėtį. Orkaitė išjungta.

Užbaigimo laiko keitimas






Tris kartus paspauskite jutiklį . Keiskite užbaigimo laiko trukmę jutikliais + arba -. Pakeistas laikas rodomas praėjus kelioms sekundėms. Nekeiskite baigimo laiko, jei ruošimo laikas jau pradėjo eiti. Galutinis rezultatas gali skirtis.

Užbaigimo laiko atšaukimas


Tris kartus paspauskite jutiklį  ir jutikliu - atstatykite užbaigimo laiką ties esama valanda. Orkaitė įsijungia.


Pasižiūrėkite laiko nustatymus

Jei yra suprogramuotos įvairios laiko funkcijos, indikatoriaus skydelyje šviečia atitinkami simboliai.

Norėdami pasižiūrėti įspėjamąjį laikrodį , ruošimo trukmę , pabaigos laiką  arba laiką , kelis kartus spauskite jutiklį , kolužsižiebs pageidaujamas simbolis. Atitinkama reikšmė kelioms sekundėms pasirodo indikatoriaus skydelyje.

Laikas

Po prijungimo arba elektros tiekimo pertrūkio, valdymo skydelyje užsidega simbolis  ir **0:00**. Nustatykite laikrodyje laiką.

1. Paspauskite jutiklį .
- Pasirodo laikas **12:00**.



2. Jutikliais + arba - nustatykite laiką.

3. Jutikliu  patvirtinkite laiką.

Po kelių sekundžių pasirodo suprogramuotas laikas.

Laiko keitimas

Negali būti suprogramuota jokia kita laiko funkcija, orkaitė turi likti išjungta.

1. Du kartus paspauskite jutiklį .
- Indikatoriaus skydelyje pasirodo simbolis .

2. Jutikliais + arba - pakeiskite laiką.

3. Jutikliu  patvirtinkite laiką.

Po kelių sekundžių pasirodo suprogramuotas laikas.

Laiko nerodymas

Galima nustatyti, kad laikas nebūtų rodomas. Žr. skyrių *Pagrindinių nustatymų keitimas*.


Pagrindinių nustatymų keitimas

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


Pagrindinis nustatymas	Pasirinkimas 0	Pasirinkimas 1	Pasirinkimas 2	Pasirinkimas 3
1 Signalo trukmė praėjus ruošimo laikui arba įspėjamojo laikrodžio laikui	-	maždaug 10 s	maždaug 2 min.*	maždaug 5 min.
2 Valandos rodmuo	ne	taip*	-	-
3 Laukimo laikas, kol bus pritaikytas nustatymas	-	maždaug 2 s	maždaug 4 s*	maždaug 10 s
5 Buvo vėl įstatyti kreipikliai	ne	taip	-	-
6 Pasirinkti gamyklos nustatymus visoms reikšmėms	ne*	taip	-	-

* Gamyklos nustatymas

Orkaitė turi būti išjungta.

1. Paspauskite mygtuką  ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Indikatoriaus skydelyje pasirodo esamas pagrindinis signalo trukmės nustatymas, pvz. **1** Pasirinkimas **2**.
2. Jutikliais **+** arba **-** pakeiskite pagrindinį nustatymą.

3. Patvirtinkite jutikliu .

Indikatoriaus skydelyje pasirodo sekantis pagrindinis nustatymas. Jutikliu  galima įjungti visus nustatymus ir jutiklius **+** arba **-**, bei juos pakeisti.

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

Visi pagrindiniai nustatymai buvo pritaikyti.

Pagrindinius nustatymus galima vėl keisti bet kuriuo metu.

Automatinis išsijungimas

Jei aparato nustatymai nebuvo keičiami kelias valandas, įsijungia automatinis išsijungimas. Orkaitė nebekaista. Tai priklausys nuo pasirinktos temperatūros arba grilio lygio.

Įsijungia automatinis išsijungimas

Nuskamba signalas. Indikatoriaus skydelyje pasirodo **FB**. Orkaitė nebekaista.

Pasukite funkcijų rankenėlę į nulio padėtį. Orkaitė išsijungia.

Automatinio išsijungimo išjungimas

Tam, kad automatinis išsijungimas savaime neįsijungtų, reikia pasirinkti ruošimo trukmę. Orkaitė kais, kol nesibaigs nustatytas ruošimo laikas.

Automatinis valymas

Automatinio valymo metu orkaitė įkaista iki maždaug 500 °C. Tokiu būdu sudeginami kepimo arba troškimo likučiai ir tereikia išvalyti iš orkaitės vidaus pelenus.

Yra trys valymo lygiai, kuriuos galima naudoti.

Lygis	Valymo laipsnis	Trukmė
1	silpnas	maždaug 1 val. 15 minučių
2	vidutinis	maždaug 1 val. 30 minučių
3	stiprus	maždaug 2 val.

Kuo labiau užteršta ir kuo nešvarumai senesni, tuo didesnis turi būti valymo lygis. Pakanka išvalyti orkaitės vidų kartą per du ar tris mėnesius. Konkretaus valymo metu suvartojama tik maždaug 2,5–4,7 kilovatvalandžių.

Svarbūs patarimai ir įspėjimai

Jūsų saugumui orkaitės durelės užsiblokuoja automatiškai. Dureles galima atidaryti tik tada, kai orkaitės vidus šiek tiek atvės ir išsijungs užrakto simbolis.

Automatinio valymo metu orkaitėje esanti lemputė neįsijungia.

Nudėgimų pavojus!

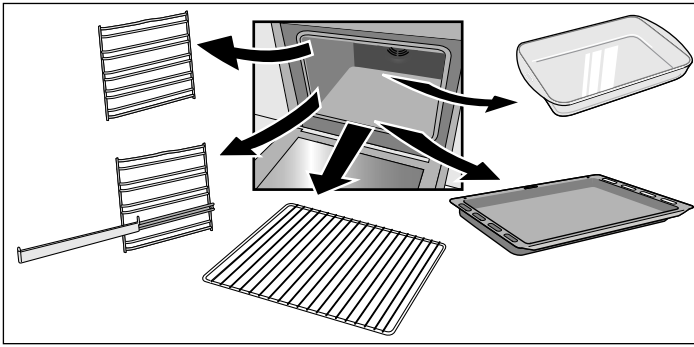
- Automatinio valymo metu prietaiso vidus labai įkaista. Niekada neatidarykite prietaiso durelių ir neatkabinkite tvirtinimo kabliukų rankomis. Palaukite, kol prietaisas atvės. Nepalikite vaikų vienių šalia prietaiso.
- Automatinio valymo metu prietaiso išorė labai įkaista. Niekada nelieskite prietaiso durelių. Palaukite, kol prietaisas atvės. Nepalikite vaikų vienių šalia prietaiso.

Gaisro pavojus!

Automatinio valymo metu prietaiso išorė labai įkaista. Niekabinkite degių daiktų, pvz., virtuvės rankšluosčių, ant durelių rankenėlės. Pasirūpinkite, kad priekinė prietaiso dalis būtų peršviečiama.

Prieš automatinį valymą

Orkaitės vidus turi būti tuščias. Išimkite priedus, indus ir grotelles arba bėgelius kairėje ir dešinėje. Kaip nuimti grotelles arba bėgelius kairėje ir dešinėje skaitykite skyriuje *Priežiūra ir valymas*.



Išvalykite orkaitės dureles ir šoninius vidinius orkaitės paviršius sujungimo vietose.

⚠ Gaisro pavojus!

Maisto, riebalų ir kepimo sulčių likučiai gali užsiliepsnoti. Sudrėkintu skudurėliu išvalykite orkaitės vidų ir priedus, kurie bus valomi orkaitėje.

Bendras priedų valymas

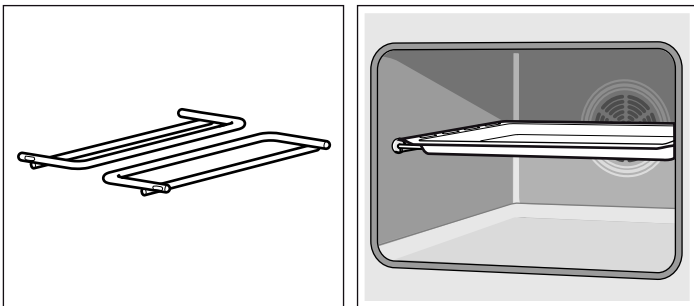
Grotelių arba bėgelių kairėje ir dešinėje negalima valyti automatinio valymo. Išimkite juos iš orkaitės vidaus.

Siekiant užtikrinti optimalų orkaitės vidaus valymą rekomenduojama nenaudoti automatinio valymo su padėklais. Tačiau naudojant laikiklį priedams galima automatiškai valyti universalų gilų emaliuotą padėklą arba emaliuotą negilų orkaitės padėklą. Visada vienu metu valykite tik vieną priedą.

Grotelių valyti naudojant automatinio valymo funkciją negalima

Jei jūsų orkaitėje šio laikiklio nėra, jį galima įsigyti techninės pagalbos tarnyboje arba internetu, prekės kodas 466546.

Laikiklis priedams įstatomas kairėje ir dešinėje.



Vandeniu nuplaukite nuo priedų maisto, aliejaus ir kepimo sulčių likučius.

Padėkite universalų gilų padėklą arba negilų orkaitės padėklą ant laikiklio.

⚠ Didelės žalos sveikatai pavojus!

Valymo metu nedėkite padėklų ir kepimo formų su nuo prikibimo saugančiu sluoksniu. Stiprus karštis pašalina nuo prikibimo saugančią dangą ir susiformuoja toksiškos dujos.

Nustatymas

Pasirinkę valymo lygį nustatykite orkaitę.

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite automatinio valymo funkciją

2. Jutikliais **+** arba **-** nustatykite pageidaujamą valymo lygį. Indikatoriaus skydelyje pasirodo valymo lygis ir simbolis **I→I**. Automatinis valymas pradamas po kelių sekundžių.

Praėjus kiek laiko nuo pradžios orkaitės durelės užsiblokuoja. Indikatoriaus skydelyje pasirodo simbolis . Tik išsijungus simboliui galima vėl atidaryti orkaitės dureles.

Pasibaigus automatiniam valymui

Indikatoriaus skydelyje pasirodo **00:00**. Orkaitė nebekaista. Pasukite funkcijų rankenėlę į nulio padėtį. Orkaitė išsijungia. Orkaitės dureles vėl bus galima atidaryti, kai išsijungs indikatoriaus skydelio simbolis .

Valymo lygio keitimas

Prasidėjus valymui keisti valymo lygio negalima.

Automatinio valymo pertraukimas

Pasukite funkcijų rankenėlę į nulio padėtį. Orkaitė išsijungia. Orkaitės dureles vėl bus galima atidaryti, kai išsijungs indikatoriaus skydelio simbolis .

Pabaigos laiko nukėlimas

Orkaitėje galima programuoti pageidaujamą automatinio valymo pabaigos laiką. Tokiu būdu automatinis valymas gali būti vykdomas, pvz., naktį, kad orkaitę būtų galima naudoti dieną.

Programuokite, kaip aprašyta 1 ir 2 punkte. Prieš prasidedant automatiniam valymui tris kartus paspauskite jutiklį ir jutikliais **+** arba **-** nukelkite pabaigos laiką.

Orkaitė persijungia į laukimo režimą. Indikatoriaus skydelyje pasirodo valymo lygis ir simbolis **→I**. Kai prasideda automatinis valymas, rodomas valymo lygis ir simbolis **I→I**. Simbolis **→I** išsijungia.

Pasižiūrėkite laiko nustatymus

Norėdami pasižiūrėti valymo lygio trukmę arba automatinio valymo pabaigos laiką, kelis kartus spauskite mygtuką , kol užsiblokuos pageidaujamas simbolis. Atitinkama reikšmė kelioms sekundėms pasirodo indikatoriaus skydelyje.

Po automatinio valymo

Atvėsus orkaitės vidui, drėgnu skudurėliu išvalykite pelenų likučius.

Priežiūra ir valymas

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

Pastabos

- Gali būti, kad dėl skirtingų medžiagų, tokių kaip stiklas, plastikas ar metalas priekinėje orkaitės pusėje pasirodys įvairūs atspalviai.
- 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.
Durelių stiklas	Stiklų valikliai: Nušluostykite švelniu skudurėliu. Nenaudokite gremžtuko stiklui.
Durelių danga	Nerūdijančiam plienui valyti skirti produktai (juos galima įsigyti techninės pagalbos tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse). Laikykitės gamintojo nurodymų.

Zona	Valymo priemonės
Orkaitės vidus	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo arba vanduo su actu: Nuvalykite šluoste. Esant itin stipriam užteršimui, naudokite nerūdijančio plieno kempinę arba specialiai orkaitėms pritaikytas valymo priemones. Naudokite tik tuo atveju, kai orkaitės vidus yra atvėsęs. Pageidautina naudoti automatinio valymo funkciją. Šiuo klausimu skaitykite skyrių <i>Automatinis valymas</i> .
Orkaitės apšvietimo lempos apsauginis stiklas	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Nuvalykite šluoste.
Grotelės arba bėgeliai	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Užmerkite ir išvalykite šluoste arba šepetėliu.
Bėgeliai	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Nuvalykite šluoste arba šepetėliu. Nemirkykite ir neplaukite indaplovėse.
Priedai	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Užmerkite ir išvalykite šluoste arba šepetėliu.

Apšvietimo funkcija

Siekiant palengvinti orkaitės valymą, jos viduje galima įjungti lempuotę.

Orkaitės lempos įjungimas

Pasukite funkcijų rankenėlę į padėtį .

Lempa įsijungs.

Orkaitės lempos išjungimas

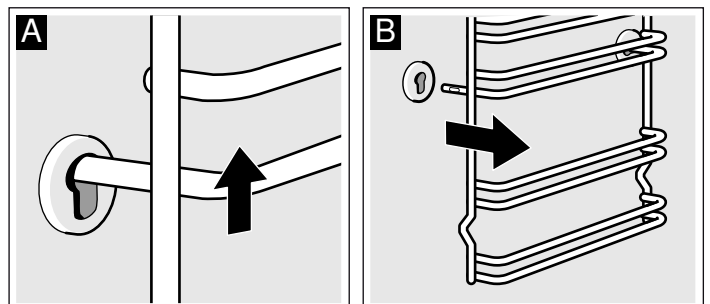
Pasukite funkcijų rankenėlę į padėtį .

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

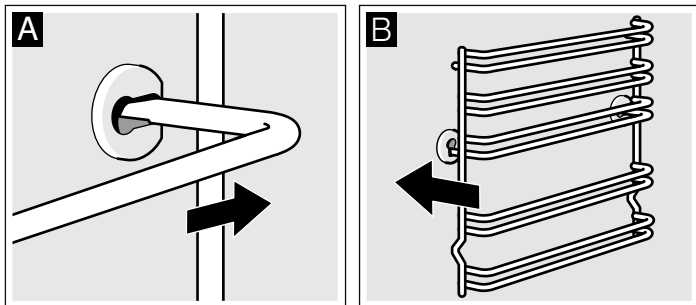
1. Pakelkite grotelę arba bėgelį už priekinės dalies ir juos nuimkite (A pav.).
2. Paskui ištraukite grotelę arba bėgelį iki galo į priekį ir išimkite (B pav.).



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

Grotelių arba bėgelių užkabinimas

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

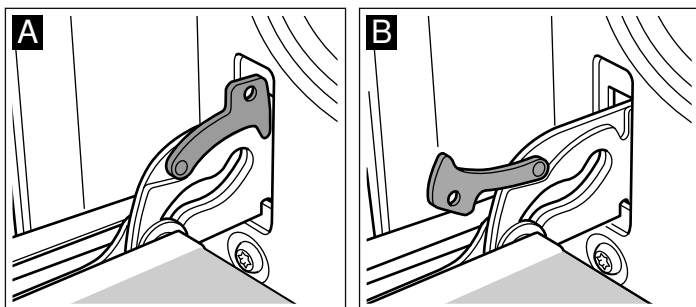


Grotelės arba bėgelius galima reguliuoti stumiant į kairę ir į dešinę. Išlinkimas visada turi būti nukreiptas žemyn.

Orkaitės durelių nuėmimas ir uždėjimas

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

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

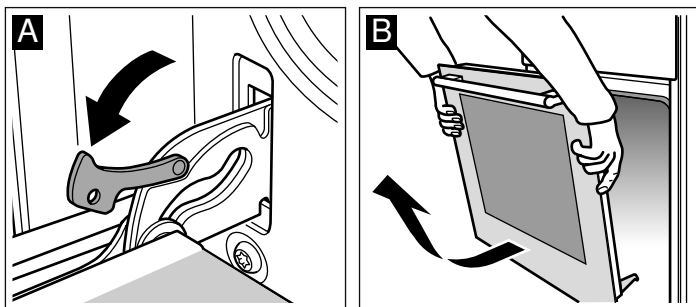


⚠ Sužalojimo pavojus!

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

Durelių nuėmimas

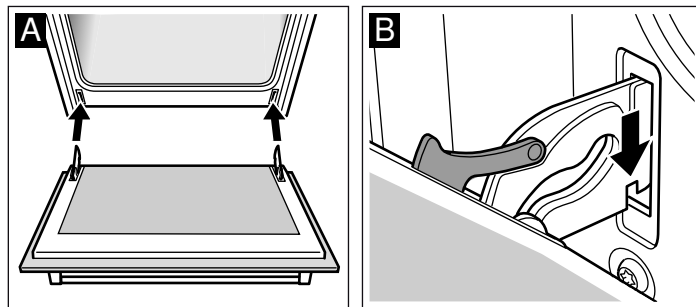
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Ištraukite abi blokavimo svirtis, esančias dešinėje ir kairėje (pav. A).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki ribos (pav. B). Suimkite dureles abiem rankomis iš dešinės ir kairės pusės. Šiek tiek jas priverkite ir ištraukite.



Durelių užkabinimas

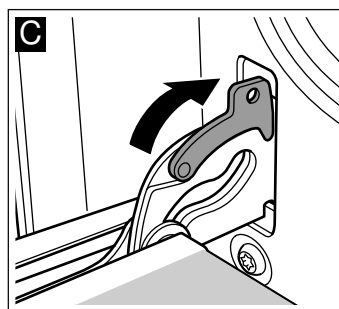
Vėl užkabinkite dureles atlikdami tuos pačius veiksmus priešinga eilės tvarka.

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



Jei angos nesumontuojamos tinkamai, durelės gali būti sumontuotos nelygiai.

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



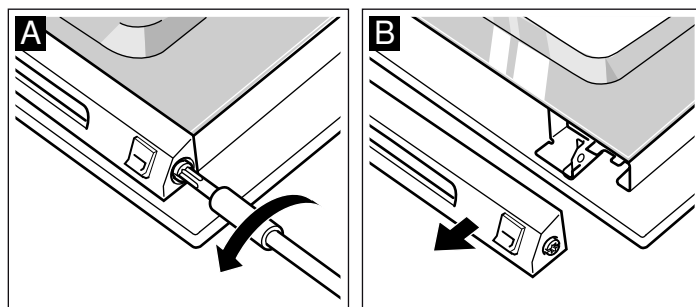
⚠ Sužalojimo pavojus!

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

Durelių dangčio nuėmimas

Orkaitės durelių dangčio spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Atliekant nuodugnesnį valymą rekomenduojama dangtį nuimti.

1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Atsukite orkaitės durelių dangtį. Tai padarykite atlaisvinę kairėje ir dešinėje esančius varžtus (pav. A).
3. Nuimkite dangtį (pav. B).



Pasirūpinkite, kad orkaitės durelės neužsidarytų, kol neuždėtas dangtis. Gali būti sugadintas vidinis stiklas. Nuvalykite dangtį priemone, specialiai skirta nerūdijančiam plienui valyti.

4. Uždėkite jį ir pritvirtinkite.
5. Uždarykite orkaitės dureles.

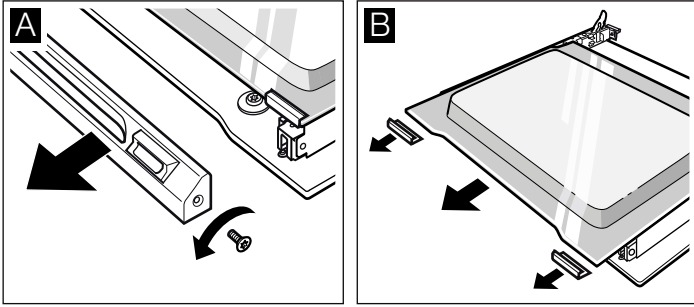
Durelių stiklo montavimas ir nuėmimas

Kad būtų lengviau išvalyti, galima ištraukti orkaitės durelių stiklą.

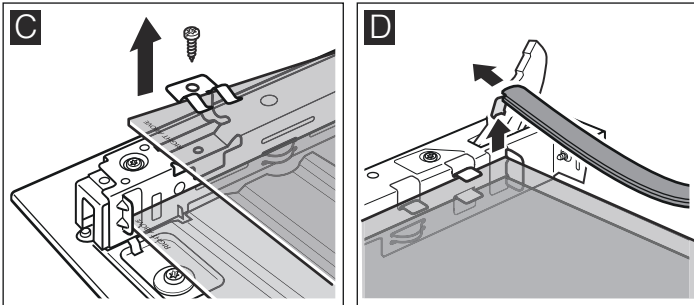
Išimdami vidinius stiklus, atkreipkite dėmesį į jų išėmimo tvarką. Norėdami sumontuoti stiklus tinkama tvarka, orientuokitės pagal numerius, kurie nurodyti ant stiklų.

Nuėmimas

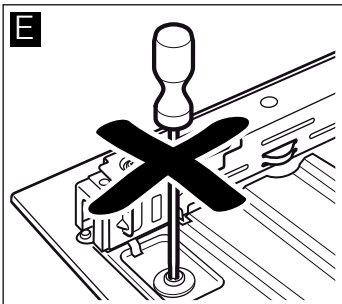
1. Nukabinkite orkaitės dureles ir padėkite jas ant virtuvinio rankšluosčio, rankena turi būti nukreipta žemyn.
2. Atsukite viršutinį orkaitės durelių dangtį. Tai padarykite išsukę kairėje ir dešinėje esančius varžtus (A pav.).
3. Pakelkite išorinį stiklą ir ištraukite jį, taip pat ištraukite abi mažas tarpines (B pav.).



4. Atsukite kairėje ir dešinėje pusėje esančius tvirtinimo spaustukus. Pakelkite stiklą ir išimkite spaustukus (C pav.).
5. Išimkite vidinės stiklo pusės tarpinę (D pav.). Tai padarykite ištraukdami tarpinę ir išimdami ją per viršų. Ištraukite stiklą.



6. Palenkdami ištraukite vidinį stiklą į viršų.
7. Neatsukite metalinės dalies kairėje ir dešinėje pusėse esančių varžtų (E pav.).



Nušluostykite stiklus stiklų valikliu ir švelnia šluoste.

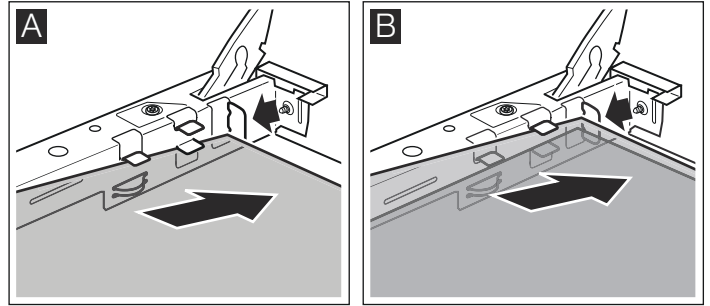
⚠ Pavojus susižaloti!

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

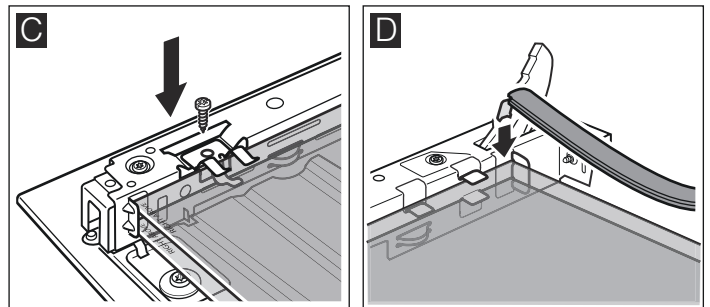
Uždėjimas

Sumontavę patikrinkite, ar užrašas „right above“, esantis apačioje, kairėje stiklo pusėje, yra atvirksčias.

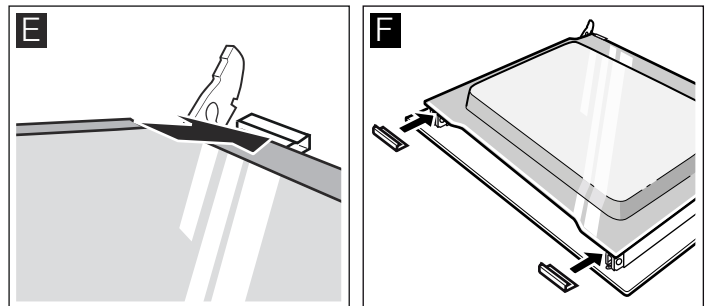
1. Įstatykite vidinį stiklą gale, jį palenkdami (A pav.).
2. Įdėkite tarpinį stiklą (B pav.).



3. Įstatykite spaustukus stiklo dešinėje ir kairėje, sulygindami tokiu būdu, kad jie būtų virš srieginės angos ir prisukite (pav. C).
4. Užkabinkite vidinės stiklo pusės tarpinę (D pav.).



5. Įkiškite viršutinį stiklą iki galo, jį palenkdami. Įsitinkinkite, kad tarpinė nejuda (E pav.).
6. Įstatykite abi mažas tarpines dešinėje ir kairėje stiklo pusėje (F pav.).



7. Uždėkite dangtį ir prisukite.
8. Užkabinkite orkaitės dureles.

Nenaudokite orkaitės, jei stiklas blogai pritvirtintas.

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 tiekimo pertrūkis.	Patikrinkite, ar šviesa virtuvėje įsijungia ir ar veikia kiti elektriniai buitiniai prietaisai.
Indikatoriuje užsižiebia \ominus ir nuliai.	Elektros tiekimo pertrūkis.	Nustatykite laiką iš naujo.
Viryklė nekaista.	Kontaktuose yra dulkių.	Kelias kartus į abi puses pasukiokite sukamąsias rankenėles.
Orkaitės durelės neatsidaro. Indikatoriuje pasirodo simbolis \mathcal{L} .	Orkaitės durelės užsiblokavo dėl automatinio pasirodo simbolio \mathcal{L} .	Palaukite, kol ji atvės ir išnyks simbolis \mathcal{L} .
Indikatoriuje pasirodo FB .	Įsijungė automatinis išsijungimas.	Pasukite funkcijų rankenėlę į nulio padėtį

Klaidų pranešimai

Kai indikatoriuje pasirodo klaidos pranešimas su E , paspauskite jutiklį \ominus . Pranešimas dings. Ištrinama pasirinkta laiko funkcija. Jei klaidos pranešimas nedingsta, praneškite Techninės pagalbos tarnybai.

Toliau pateiktus klaidų pranešimus gali ištaisyti pats naudotojas.

Klaidos pranešimas	Galima priežastis	Sprendimas / patarimai
$E011$	Kažkuris jutiklis buvo spaudžiamas per ilgai arba yra įstrižęs.	Paspauskite visus jutiklius po vieną. Patikrinkite, ar kuris nors jutiklis nėra įstrižęs, apipiltas ar nešvarus.
$E106$	Tuo metu, kai durelės buvo atidarytos įsijungė durelių blokavimas.	Paspauskite jutiklį \ominus . Dabar vėl galima programuoti.
$E115$	Temperatūra orkaitės viduje yra pakankamai aukšta.	Orkaitės durelės užblokuojamos ir kaitinimas nutraukiamas. Palaukite, kol orkaitė atvės. Paspauskite jutiklį \ominus ir vėl nustatykite laiką.

⚠ Elektros iškvos pavojus!

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

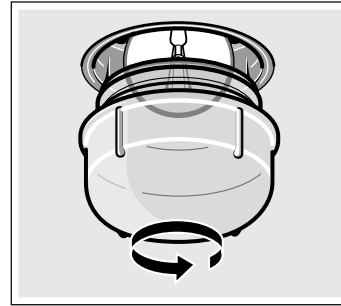
Orkaitės lempos pakeitimas

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

Jeigu 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 pavidimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką

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

Likučių šalinimas atsižvelgiant į aplinkos apsaugą

Išmeskite pakuotę ekologiniu būdu.




Šis aparatas yra paženklintas kaip atitinkantis direktyvą dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų WEEE 2002/96/EB. Ši direktyva nustato panaudotos įrangos perdirbimo ir pakartotino panaudojimo gaires visoje Europos teritorijoje.

Energijos taupymas

- Iš anksto įkaitinkite orkaitę tik tais atvejais, kai tai nurodyta recepte arba lentelėse.
- Naudokite tamsias, lakuotas ar emaliuotas juodai kepimo formas. Jos geriau sugeria karštį.
- Kepimo, skrudinimo ar troškinimo ciklų metu orkaitės durelės turi būti uždarytos.
- Jeigu 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.

- Jeigu kepimo trukmė yra ilga, galima išjungti orkaitę 10 minučių prieš pasibaigiant laikui ir pabaigai išsinaudoti likutine šiluma.

Karšto oro funkcija „eco“

Naudojant karšto oro funkciją „eco“  galima sutaupyti daug energijos gaminant patiekalus tam tikrame lygyje. Kaitinimo, kepimo ir troškinimo ciklams pašildymas nereikalingas.

Pastabos

- Norint užtikrinti maksimalų energijos taupymo funkcijos veiksmingumą, patiekalas turi būti dedamas į šaltą ir tuščią orkaitę.
- Troškinimo ciklo metu orkaitės dureles galima atidaryti, tik jei tai yra būtina, pavyzdžiui, norint apversti maisto produktus. Skyriuje „Lentelės ir pasiūlymai“ pateikiami įvairūs kepimo ir troškinimo patarimai ir pasiūlymai.

Lentelė

Žemiau esančioje lentelėje nurodomi patiekalai, kurie labiausiai tinka energijos taupymo funkcijai. Joje pateikiami temperatūros, priedų ir aukščio nustatymai, tinkami kiekvienam patiekalui.

Temperatūra ir ruošimo laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto produktų kiekio, būklės ir kokybės. Todėl minėtos reikšmės lentelėje pateikiamos apytikriais intervalais. Rekomenduojama pradėti nuo mažiausios reikšmės. Pasirinkus žemiausią temperatūrą pasiekiamas tolygiausias apkepimas. Jei rezultatas neatitinka laukiamo, kitą kartą nustatykite aukštesnį temperatūros lygį.

Įkaitinimo tipas =  Karštas oras „eco“

	Priedas	Aukštis	Temperatūra °C	Ruošimo trukmė, minutėmis
Pyragaičiai ir konditerijos gaminiai				
Kekso tešlos pyragaičiai, lengvi	grotelės + stačiakampė kepimo forma	2	170–180	55–65
Sviestinis keksas	grotelės + stačiakampė kepimo forma	2	150–160	75–85
Torto pagrindas	negilus orkaitės padėklas	3	180–200	30–45
Pyragas su vaisiais (pvz., vyšniomis)	išardoma metalinė kepimo forma, Ø 26 cm	2	160–180	50–60
Plokščias mielinis pyragas	negilus orkaitės padėklas	3	160–170	30–40
Marmurinis keksas	grotelės + stačiakampė kepimo forma	2	160–170	100–110
Savojos pynutė	grotelės + kepimo forma	2	150–160	85–95

	Priedas	Aukštis	Temperatūra °C	Ruošimo trukmė, minutėmis
Biskvitas	grotelės + emaliuota tamsi kepimo forma	2	165-175	35-45
Tradicinis ispaniškas keksas, 3 kiaušiniai	grotelės + emaliuota tamsi kepimo forma	1	160-170	45-55
Obuolių tortas	universalus gilus padėklas	3	170-180	65-75
Sausainiai ir džiovėsiai	negilus orkaitės padėklas	3	130-140	20-30
Riešutiniai trikampėliai	negilus orkaitės padėklas	3	185-195	35-45
Sviestinės bandelės (12 vienetų)	negilus orkaitės padėklas	3	170-180	20-25
Vyniotinis	negilus orkaitės padėklas	3	160-170	15-20
Keksiukai	negilus orkaitės padėklas	3	150-160	30-40
Obuolių pyragas, apskritoje kepimo formoje	metalinė kepimo forma, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Kišas	metalinė kepimo forma, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Prancūziškas vaisinis biskvitas	stačiakampė kepimo forma	2	180-200	50-60
Abrikosiniai pyragai	negilus orkaitės padėklas	3	190-200	30-40
Pyragaičiai su šokolado gabalėliais	negilus orkaitės padėklas	3	140-150	35-45
Sviestiniai pyragaičiai	negilus orkaitės padėklas	3	140-150	30-45
Kremu pripildyti tuščiaviduriai pyragėliai	universalus gilus padėklas	3	210-220	40-50
Sluoksniuotos tešlos žagarėliai	negilus orkaitės padėklas	3	210-230	35-45
Duona (1 kg)	negilus orkaitės padėklas	3	200-210	55-65
Mėsa				
Veršienos troškiny (1,5 kg veršienos sprandinė)	grotelės + uždaras indas	2	200-210	110-120
Kiaulienos kepsnys (1 kg)	grotelės + atviras indas	2	180-190	110-120
Veršienos išpjova / jautienos pjausnys, mažai keptas (1 kg)	grotelės + atviras indas	2	240-250	35-45
Veršienos išpjova / jautienos pjausnys, mažai keptas (1 kg)	grotelės + atviras indas	2	250-260	45-55
Žuvis				
Orkaitėje kepta dorada / sterkas (2 dalys po 350 g)	universalus gilus padėklas	2	180-190	30-40
Dorada druskoje (2 dalys po 450 g)	negilus orkaitės padėklas	3	180-190	40-50
Sidabrinė menkė (1 dalis po 1 kg)	negilus orkaitės padėklas	2	180-190	50-60
Upėtakis (2 dalys po 300 g)	negilus orkaitės padėklas	2	180-190	25-35
Plekšnė (2 dalys po 400 g)	negilus orkaitės padėklas	2	180-190	30-40
Iš anksto paruošti šaldyti produktai				
Šaldyta pica plonu pagrindu	grotelės	2	210-220	15-20
Pica storu pagrindu	grotelės	2	180-190	25-35
Gruzdintos bulvytės kepimui	negilus orkaitės padėklas	3	210-220	20-30
Vištų sparneliai	negilus orkaitės padėklas	3	200-210	15-25
Žuvų piršteliai	negilus orkaitės padėklas	3	210-220	20-30
Duonos pusgamini	universalus gilus padėklas	3	180-200	10-20
Kimšti maži pyragėliai	negilus orkaitės padėklas	3	180-190	15-25
Šaldyta lazanija (450 g)	grotelės	2	210-230	45-55
Lazanija (2 dalys po 450 g)	grotelės	2	210-230	45-55
Mocarela sūrio lazdelės	negilus orkaitės padėklas	2	230-240	15-25
Chalopenjo paprika	negilus orkaitės padėklas	3	200-210	15-25
Kiti				
Bulvių apkepas	grotelės + atviras indas	2	155-165	75-85
Šviežia lazanija	grotelės + atviras indas	2	175-180	50-60

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 atvėsęs.
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

Geriausia kepti pyragą padėjus jį tam tikrame lygyje, naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą .

Kepant su karštu oru 3D , rekomenduojama įstatyti priedus toliau nurodytuose aukščiuose:

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

Kepimas įvairiuose lygiuose

Karšto oro režimo 3D  naudojimas.

Kepimas 2 lygiuose:

- Universalus padėklas: aukštis 3.
- Orkaitės padėklas: aukštis 1.

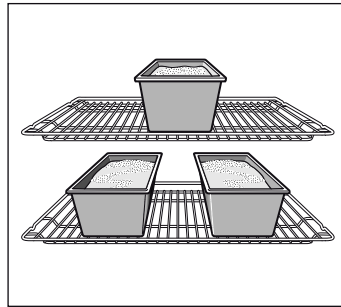
Kepimas 3 lygiuose:

- Universalus padėklas: aukštis 5.
- Orkaitės padėklas: aukštis 3.
- Orkaitės padėklas: aukštis 1.

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

Lentelėse galite rasti įvairius patarimus dėl patiekalų ruošimo.

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



Kepimo formos

Geriausiai tinka tamsios kepimo formos iš metalo.

Kepant šviesiose kepimo formose iš plonasienio metalo arba stiklinėse formose pailgėja kepimo trukmė, o pyragas ruduoja ne taip tolygiai.

Jei norite naudoti silikonines formas, orientuokitės pagal gamintojo duomenis ir receptus. Silikoninės formos dažniausiai yra mažesnės už įprastas. Gali skirtis tešlos kiekis ir recepto duomenys.

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.












Pyragaičiai kepimo formose	Kepimo forma	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Kekso tešlos pyragaičiai, lengvi	Karūnos formos / stačiakampė kepimo forma	2		160-180	60-75
	3 stačiakampės kepimo formos	3+1		140-160	70-90
Plaktos tešlos pyragas, plonas	Karūnos formos / stačiakampė kepimo forma	2		150-170	60-70
Torto pagrindas, kekso tešla	Torto forma	3		160-180	20-30
Plonas vaisių pyragas, kekso tešla	Apskrita / išardoma kepimo forma	2		160-180	50-60
Kekso pagrindas, 2 kiaušiniai (pašildyti)	Torto forma	2		150-170	20-30
Kekso pagrindas, 6 kiaušiniai (pašildyti)	Išardoma kepimo forma	2		150-170	40-50
Vaisių pyrago pagrindas su kraštu	Išardoma kepimo forma	1		180-200	25-35

* Palaukite apie 20 minučių, kol pyragas atvės išjungtoje ir uždarytoje orkaitėje.

Pyragaičiai kepimo formose	Kepimo forma	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C	Trukmė minutes
Pyragas su vaisiais arba varške, vaisių pyrago pagrindas*	Išardoma kepimo forma	1		160-180	70-90
Šveicariškas kišas	Picos padėklas	1		220-240	35-45
Pyragaitis koncentrinėje kepimo formoje	Koncentrinė kepimo forma	2		150-170	60-70
Pica, plonas pagrindas su lengvu padengimo sluoksniu (pašildyti)	Picos padėklas	1		270	10-20
Sūrus pyragas*	Išardoma kepimo forma	1		170-190	45-55

* Palaukite apie 20 minučių, kol pyragas atvės išjungtoje ir uždarytoje orkaitėje.

Bandelės ruošiamos ant padėklo	Priedai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C	Trukmė minutes
Kekso masė su sausu sluoksniu	Universalus padėklas	2		170-190	20-30
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1		160-170	30-40
Kekso masė su sultingu vaisių sluoksniu	Universalus padėklas	2		170-190	25-35
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1		140-160	40-50
Mielių masė su sausu sluoksniu	Universalus padėklas	3		170-180	25-35
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1		150-170	35-45
Mielių masė su sultingu vaisių sluoksniu	Universalus padėklas	3		160-180	40-50
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1		150-160	50-60
Trapios tešlos kepinys su sausu sluoksniu	Universalus padėklas	1		180-200	20-30
Vaisių pyragas su sultingu vaisių sluoksniu	Universalus padėklas	2		160-180	60-70
Šveicariškas kišas	Universalus padėklas	1		210-230	40-50
Vyniotinis (pašildyti)	Universalus padėklas	2		170-190	15-20
Mielinė pynutė iš 500 g miltų	Universalus padėklas	2		170-190	25-35
Pyragas su mėsa iš 500 g miltų	Universalus padėklas	3		160-180	60-70
Pyragas su mėsa su 1 kg miltų	Universalus padėklas	3		150-170	90-100
Sluoksniuotas pyragas, saldus	Universalus padėklas	2		190-210	55-65
Pica	Universalus padėklas	2		200-220	25-35
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1		180-200	40-50
Plikytas pyragas (pašildyti)	Universalus padėklas	2		270	15-20
Burekas	Universalus padėklas	2		190-200	40-55

Nedidelės bandelės	Priedai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C	Trukmė minutes
Sausainiai ir džiovėsiai	Universalus padėklas	3		140-160	15-25
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1		130-150	25-35
	2 orkaitės padėklai + universalus padėklas	5+3+1		130-150	25-40
Arbatinės bandelės (pašildyti)	Universalus padėklas	3		140-150	30-40
	Universalus padėklas	3		140-150	20-30
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1		140-150	25-35
	2 orkaitės padėklai + universalus padėklas	5+3+1		140-150	25-35
Migdoliniai sausainiai	Universalus padėklas	2		110-130	30-40
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1		110-120	35-45
	2 orkaitės padėklai + universalus padėklas	5+3+1		110-120	35-45
Morengai	Universalus padėklas	3		80-100	100-150

Nedidelės bandelės	Priedai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Pyragėliai	Grotelės su padėklų – kepimo forma pyragėliams	3	☐	180-200	20-25
	2 grotelės su padėklų – kepimo forma pyragėliams	3+1	☑	160-180	25-30
Sviestinė bandelė	Universalus padėklas	2	☐	210-230	30-40
Sluoksniuotas pyragas	Universalus padėklas	3	☑	190-200	25-35
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1	☑	190-200	30-40
	2 orkaitės padėklai + universalus padėklas	5+3+1	☑	170-180	35-45
Mielinės tešlos konditerijos gaminiai	Universalus padėklas	2	☐	190-210	20-30
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1	☑	160-180	25-35

Duona ir bandelės

Kepdami duoną įkaitinkite orkaitę, nebent būtų nurodyta priešingai.

Niekada nepilkite į orkaitę karšto vandens.

Duona ir bandelės	Priedai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C	Trukmė minutėmis
Mielinės bandelės su 1,2 kg miltų	Universalus padėklas	2	☐	270	8
				200	35-45
Fermentinės tešlos duona iš 1,2 kg miltų	Universalus padėklas	2	☐	270	8
				200	40-50
Mielinis pyragas	Universalus padėklas	2	☐	270	15-20
Bandelės (pašildyti nereikia)	Universalus padėklas	3	☐	200	20-30
Mielinės tešlos bandelės, saldžios	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1	☑	180-200	15-20
				150-170	20-30

Pasiūlymai ir praktiniai patarimai dėl kepimo orkaitėje

Jei norite, naudokite savo receptą.	Galite atsižvelgti į panašų produktą, pateiktą ruošimo lentelėje.
Patikrinkite, ar plakta pyrago tešla jau 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 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 iškepęs 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 išorės atrodo gerai, bet viduje tešla (drėgmė, vietomis šlapia).	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir palikite produktą orkaitėje šiek tiek ilgiau, sumažinę temperatūrą. Kepdami pyragaičius su užpilamu sluoksniu, pirmiausia iškepkite pagrindą. Paskui ant pyragaičio pagrindo, prieš užpildami viršutinį sluoksnį, užberkite skaldytą migdolų arba duonos trupinių. Laikykitės nurodymų dėl recepto ir kepimo laiko.
Tešlainiai apkepa netolygiai.	Pasirinkus žemesnę temperatūrą, tešlainiai apkeps tolygiau. Kepkite trapesnius tešlainius naudodami kaitinimą iš viršaus ir apačios ☐ viduriniame lygyje. Išsikišę kepimo popieriaus kraštai taip pat gali paveikti oro cirkuliaciją. Visada jį nupjaukite ties padėklo kraštais.
Apatinė vaisių pyrago dalis per šviesi.	Kitą kartą įdėkite pyragą vienu lygiu žemiau.
Vaisių sultys išteka.	Kitą kartą naudokite universalų padėklą, jei jį turite.
Nedideli mieliniai tešlainiai kepami gali prilipti vieni prie kitų.	Stenkitės palikti tarp jų maždaug 2 cm tarpą. Tuomet jiems liks pakankamai vietos plėstis ir jie apkeps iš visų pusių.
Kepama skirtinguose lygiuose. Viršutiniame padėkle esančios bandelės yra tamsesnės spalvos nei esančios žemesniame.	Kepdami skirtinguose lygiuose visada naudokite karštą orą 3D ☑. Net jei kepti įdedami keli padėklai vienu metu, tai nereiškia, kad jie iškeps vienu metu.
Kepant sultingus pyragaičius kondensuojasi vanduo.	Kepant gali atsirasti vandens garų. Dalis šių garų pasišalina per orkaitės durelių angą, todėl jie gali kondensuotis kaip vandens lašeliai ant valdymo skydelio arba priekinių šalia esančių baldų sienelių. Tai yra fizikinis reiškinys.

Mėsa, paukštiena, žuvis

Indai

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

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

Jeį naudojami emaliuoti indai, reikia įpilti daugiau skysčio.

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

Lentelėse pateikti duomenys:

indas be dangčio = atidaryta

indas su dangčiu = uždaryta

Visada statykite indą grotelių centre.

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

Kepimas

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

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

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

Nerūdijančio plieno puodus naudoti galima, nors ir yra tam tikrų apribojimų. Mėsa ruošiama daug ilgiau ir apdega mažiau. Jeį 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. Jeį ruošiama tik viena dalis, bus geriau, jeį ją padėsite centrinėje grotelių dalyje.

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

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

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

Praėjus ⅔ kepimo laiko apverskite kepamus gabalėlius.

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



















Mėsa


Praėjus pusei laiko apverskite mėšą.

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	Priedai ir indai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C, grilio lygis	Trukmė minutė mis
Jautiena						
Jautienos troškinys	1,0 kg	uždaryta	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta	1,0 kg	atidaryta	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1,0 kg	atidaryta	1		220-240	60
Didkepsnis, 3 cm storio, vidutiniškai keptas		Grotelės + universalus padėklas	5+1		3	15
Veršiena						
Veršienos troškinys	1,0 kg	atidaryta	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Veršienos šlaunis	1,5 kg	atidaryta	2		210-230	140
Kiauliena						
Mėsa be lašinių (pvz. , sprandinė)	1,0 kg	atidaryta	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Mėsa su lašiniiais (pvz. , mentė)	1,0 kg	atidaryta	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Kiaulienos nugarinė	500 g	Grotelės + universalus padėklas	3+1		230-240	30

Mėsa	Svoris	Priedai ir indai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C, grilio lygis	Trukmė minutė mis
Kiaulienos kepsnys, liesas	1,0 kg	atidaryta	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kiaulienos kumpis su kaulu	1,0 kg	uždaryta	2		210-230	70
Didkepsnis, 2 cm storio		Grotelės + universalus padėklas	5+1		3	15
Kiaulienos išpjovos, 3 cm storio		Grotelės + universalus padėklas	5+1		3	10


Ėriena

Ėrienos nugarinė su kaulu	1,5 kg	atidaryta	2		190-210	60
Ėriuko šlaunis be kaulo, vidutiniškai iškepta	1,5 kg	atidaryta	1		160-180	120

Stirniena

Stirnos išpjova su kaulu	1,5 kg	atidaryta	2		200-220	50
Stirnos šlaunis be kaulo	1,5 kg	uždaryta	2		210-230	100
Šernienos kepsnys	1,5 kg	uždaryta	2		180-200	140
Elnienos kepsnys	1,5 kg	uždaryta	2		180-200	130
Triušiena	2,0 kg	uždaryta	2		220-240	60

Smulkinta mėsa

Smulkintos mėsos troškinys	500 g mėsos	atidaryta	1		180-200	80
----------------------------	-------------	-----------	---	--	---------	----

Dešrelės

Dešrelės		Grotelės + universalus padėklas	4+1		3	15
----------	--	---------------------------------	-----	--	---	----

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 kepamus 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	Priedai ir indai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C, grilio lygis	Trukmė minutėmis
Viščiukas, visas	1,2 kg	Grotelės	2		220-240	60-70
Viščiukas, visas	1,6 kg	Grotelės	2		210-230	80-90
Viščiukas, pusės	po 500 g kiekviena	Grotelės	2		220-240	40-50
Viščiuko gabalėliai	po 150 g kiekvienas	Grotelės	3		210-230	30-40
Viščiuko gabalėliai	po 300 g kiekvienas	Grotelės	3		210-230	35-45
Vištienos krūtinėlė	po 200 g kiekviena	Grotelės	3		3	30-40
Antis, visa	2,0 kg	Grotelės	2		190-210	100-110
Antienos krūtinėlė	po 300 g kiekviena	Grotelės	3		240-260	30-40
Žąsis, visa	3,5–4,0 kg	Grotelės	2		170-190	120-140
Žąsies šlaunelės	po 400 g kiekviena	Grotelės	3		220-240	40-50
Nedidelis kalakutas, visas	3,0 kg	Grotelės	2		180-200	80-100
Kalakutienos vyniotinis	1,5 kg	atidaryta	1		200-220	110-130
Kalakuto krūtinėlė	1,0 kg	uždaryta	2		180-200	90
Kalakuto šlaunelės	1,0 kg	Grotelės	2		180-200	90-100

Žuvis

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

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

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

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

Žuvis	Svoris	Priedai ir indai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C, grilio lygis	Trukmė minutėmis
Žuvis, nepjaustyta	maždaug 300 g	Grotelės	2		2	20-25
	1,0 kg	Grotelės	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Grotelės	2		190-210	60-70
	2,0 kg	uždaryta	2		190-210	70-80
Žuvis filė, 3 cm storio		Grotelės	3		2	20-25
Žuvis filė		uždaryta	2		210-230	25-30

Praktiniai patarimai įprastam kepinimui ir kepinimui ant grilio










Šioje lentelėje nepateikiami duomenys, susiję su kepsnio svoriu.	Pasirinkite nurodymus, atitinkančius mažiausią svorį ir didinkite laiką pagal poreikį.
Kaip patikrinti, ar patiekalas jau iškepęs.	Naudokite mėsai skirtą termometrą (jį galima įsigyti specializuotose parduotuvėse) arba atlikite „patikrinimą šaukštu“. Paspauskite kepsnį šaukštu. Jei jis yra standus, reiškia kepsnys paruoštas. Jei jis yra minkštas, reikia dar kepti.
Kepsnys yra per tamsus ir kai kuriose vietose kraštai pridegę.	Patikrinkite aukštį, kuriame padėtas kepsnys, ir temperatūrą.
Kepsnys atrodo gerai, bet 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 būseną priklausys nuo indo dydžio ir kepinio aukščio. Lentelėje pateikiamos tik apytikrės reikšmės.

Patiekalas	Priedai ir indai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C, grilio lygis	Trukmė minutėmis
Apkepai					
Apkepas, saldus	Kepimo forma kepinimui	2		180-200	50-60
Sūflė	Kepimo forma kepinimui	2		180-200	35-45
	Pyragaičiai formelėse	2		200-220	25-30
Makaronų apkepas	Kepimo forma kepinimui	2		200-220	40-50
Lazanija	Kepimo forma kepinimui	2		180-200	40-50
Apkepas					
Bulvių apkepas su žaliais ingredientais, maks. 4 cm aukščio	1 kepimo forma kepinimui	2		160-180	60-80
	2 kepimo formos kepinimui	3+1		150-170	60-80
Skrebučiai					
4 vienetai, apkepti	Grotelės + universalus padėklas	3+1		160-170	10-15
12 vienetai, apkepti	Grotelės + universalus padėklas	3+1		160-170	15-20

Paruošti produktai

Atsižvelkite į gamintojo nurodymus, pateiktus ant pakuotės.

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	Trukmė minutėmis
Pica, giliai užšaldyta					
Pica plonu pagrindu	Universalus padėklas	2		200-220	15-25
	Universalus padėklas + grotelės	3+1		180-200	25-35
Pica storu pagrindu	Universalus padėklas	2		170-190	20-30
	Universalus padėklas + grotelės	3+1		170-190	30-40
Pica ant prancūziškojo batono	Universalus padėklas	3		170-190	20-30
Maža pica	Universalus padėklas	3		190-210	10-20
Pica, užšaldyta					
Pica (pašildyti)	Universalus padėklas	1		180-200	10-15
Bulvių produktai, giliai užšaldyti					
Keptos bulvytės	Universalus padėklas	3		190-210	20-30
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1		190-200	35-45
Kotletai	Universalus padėklas	3		190-210	20-25
Bulviniai blynai, farširuotos bulvės	Universalus padėklas	3		200-220	15-25
Duonos produktai, giliai užšaldyti					
Duonelės, prancūziškieji batonai	Universalus padėklas	3		180-200	10-20
Vokiška pynutė (duonos tešla)	Universalus padėklas	3		200-220	10-20
Duonos produktai, pašildyti					
Duonelės, prancūziškieji batonai	Universalus padėklas	2		190-210	10-20
	Universalus padėklas + grotelės	3+1		160-180	20-25
Gruzdintos bulvytės, giliai užšaldytos					
Žuvų piršteliai	Universalus padėklas	2		220-240	10-20
Vištienos lazdelės, gabalėliai	Universalus padėklas	3		200-220	15-25
Sluoksniuotas pyragas, giliai užšaldytas					
Sluoksniuotas pyragas	Universalus padėklas	3		190-210	30-35

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 mielinę 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.

Pastaba: Orkaitės apšvietimo lemputė neįsijungia, kol nebus pasiekta 60 °C temperatūra. Tokiu būdu pasiekiamas optimalus nustatymo tikslumas.

Patiekalas	Priedai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra
Lengvai suyrantys šaldyti produktai Pvz. , kreminiai pyragaičiai, sviestinio kremu pyragaičiai, pyragaičiai su šokolado arba cukraus glazūra, vaisiai ir pan.	Grotelės	1		30 °C
Kiti šaldyti produktai Vištiena, dešra ir mėsa, duona ir bandos, pyragaičiai ir kiti konditerijos gaminiai	Grotelės	1		50 °C





Džiovinimas

Naudokite tik puikios būklės vaisius ir daržoves, visada gerai juos išplaukite.

Gerai praplaukite vandeniu ir visiškai išdžiovinkite.

Įstatykite universalų padėklą 3-ame aukštyje, o grotelės – 1-ame aukštyje.

Uždenkite universalų padėklą ir grotelės specialiu kepimo arba pergamentiniu popieriumi.

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

Pastaba: Jei vaisiuose arba daržovėse yra daug sulčių arba vandens, apverskite juos kelis kartus. Išdžiūvus, nedelsdami nuimkite popierių.

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

Marmelado ruošimas

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

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

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

Daržovių ruošimas

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

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

Stiklainių išėmimas iš orkaitės

Išimkite stiklainius iš orkaitės, kai patiekalo ruošimas bus baigtas.

Dėmesio!

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

Akrilamidas maisto produktuose

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

Maisto produktų su nedideliu akrilamido kiekiu ruošimo patarimai

Bendri patarimai	<ul style="list-style-type: none">■ 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 Karštu oru 3D maks. 180 °C.
Sausainiai ir džiūvėsiai	Įkaitinus daugiau ir mažiau kaip maks. 190 °C. Karštu oru 3D 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 negilų orkaitės padėklą – į apatinį lygį.

Kepimas 3 lygiuose:

Viršutiniame lygyje visada statykite gilų universalų padėklą.

Sviestiniai pyragaičiai:

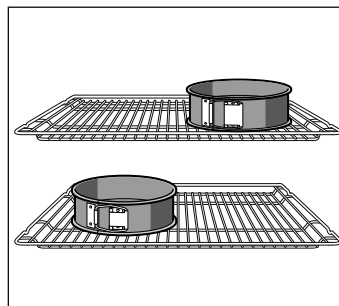
Vienu metu į orkaitę įdėtuose padėkluose esantys patiekalai nebūtinai bus paruošti vienu metu.

Obuolių pyragas 1 lygyje:

Tamsias išmontuojamas kepimo formas statykite atskirtas viena 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 universalų padėklą ir ant viršaus pastatykite išmontuojamas kepimo formas.



Patiekalas	Priedai ir kepimo formos	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C	Laikas minutėmis
Sviestiniai pyragaičiai (pašildyti*)	Universalus padėklas	3	☐	150-160	20-30
	Universalus padėklas	3	☒	140-150	20-30
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1	☒	140-150	25-35
	2 orkaitės padėklai + universalus padėklas	5+3+1	☒	140-150	25-35
Kubietiški pyragėliai (pašildyti*)	Universalus padėklas	3	☐	150-170	20-30
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1	☒	140-160	25-35
	Universalus padėklas	3	☒	150-160	25-30
	2 orkaitės padėklai + universalus padėklas	5+3+1	☒	140-150	25-30
Biskvitas (pašildyti*)	Išardoma kepimo forma su grotelėmis	2	☐	170-180	30-40
Biskvitas	Išardoma kepimo forma su grotelėmis	2	☒	165-175	35-45
Plokščias mielinis pyragas	Universalus padėklas	3	☐	160-180	30-40
	Universalus padėklas	3	☒	150-170	30-45
	Universalus padėklas + orkaitės padėklas	3+1	☒	160-170	30-40
Obuolių pyragas	Grotelės + 2 išardomos kepimo formos Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90
	2 grotelės + 2 išardomos kepimo formos Ø 20 cm.	3+1	☒	170-190	60-80

* Nenaudokite greito įkaitinimo orkaitei pašildyti

Orkaitės grotelių ir padėklų galima įsigyti specializuotose parduotuvėse kaip papildomų priedų.

Kepimas ant grilio

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

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

* Praėjus 2/3 laiko apverskite.

lv Satura rādītājs

Svarīgas drošības norādes	54	Cepeškrāsns durvīņu noņemšana un pievienošana	64
Bojājumu iemesli	56	Demontējiet durvju virsmu	65
Jūsu jaunā cepeškrāsns	56	Durvju stikla uzstādīšana un demontāža	65
Vadības panelis	56	Ricība bojājumu gadījumā	66
Funkciju vadības slēdzis	57	Bojājumu tabula	66
Sensori un indikatoru panelis	57	Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa	67
Sensori, ar kuriem mainīt iestatītās vērtības	57	Aizsargstikls	67
Cepeškrāsns iekšpuse	57	Klientu apkalpošanas dienests	67
Jūsu piederumi	58	Izstrādājuma numurs (E) un ražošanas numurs (FD)	67
piederumu ievietošana	58	Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai	67
Īpaši piederumi	58	Atkritumu utilizēšana videi draudzīgā veidā	67
Pirms pirmās lietošanas	59	Enerģijas ietaupīšana	67
Pulksteņa laika uzstādīšana	59	Karstā gaisa „Eco” funkcija	67
Cepeškrāsns karsēšana	59	Stingra kontrole mūsu virtuves studijā	69
Piederumu tīrīšana	59	Kūkas un konditorejas izstrādājumi	69
Cepeškrāsns programmēšana	59	Praktiski ieteikumi un padomi par cepšanu cepeškrāsnī	71
Karsēšanas veids un temperatūra	59	Gaļa, putni, zivis	72
Ātrā karsēšana	59	Praktiski padomi par parasto cepšanu un cepšanu uz grila	74
Laika funkciju programmēšana	60	Gratēni („au gratin”), suflē, grauzdiņi	74
Taimeris	60	Gatavi izstrādājumi	75
Gatavošanas laika ilgums	60	Īpaši ēdieni	76
Beigu laiks	60	Atkausēšana	76
Pulksteņa laiks	61	Žāvēšana	76
Standarta uzstādījumu maiņa	61	Dzemu vārīšana	77
Automātiskā atslēgšana	62	Akrilamīds pārtikā	78
Pašattīrīšanās funkcija	62	Standartizēti ēdieni	78
Svarīgi padomi un brīdinājumi	62	Cepšana cepeškrāsnī	78
Pirms pašattīrīšanās funkcijas	62	Cepšana uz grila	79
Uzstādīšana	62		
Pēc pašattīrīšanās funkcijas	63		
Kopšana un tīrīšana	63		
Tīrīšanas līdzekļi	63		
Gaismas funkcija	63		
Kreisās un labās puses restu vai sliežu noņemšana un uzlikšana	64		

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

Svarīgas drošības norādes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aizdeģšanās risks!

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

Apdegumu risks!

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

Applaucēšanās draudi!

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detaļām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Atverot ierīces durtiņas, var izplūst karsts tvaiks. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

Savainošanās risks!

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

Elektriskā trieciena risks!


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

Aizdeģšanās risks!

- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula pašattīrīšanās programmas laikā var aizdegties. Pirms katras pašattīrīšanās programmas darbības sākšanas no gatavošanas telpas un piederumiem notīriet lielos netīrumus.
- Pašattīrīšanās programmas laikā ierīces ārpusē spēcīgi sakarst. Nekariet uz durtiņu roktura degošus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus! Rūpējieties, lai ierīces priekšpusē ir brīva. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

Apdegumu risks!

- Pašattīrīšanās programmas laikā gatavošanas telpa spēcīgi sakarst. Nekad ar roku neatveriet ierīces durtiņas vai aizvēšanas āķīti. Ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

-  Pašattīrīšanās programmas laikā ierīces ārpusē spēcīgi sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtiņām. Ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvojties ierīcei.

Smagu veselības traucējumu risks!

Pašattīrīšanās programmas laikā ierīce ļoti sakarst. Tiek noārdīts paplāšu un formu pretpiedeguma pārklājums, un rodas indīgas gāzes. Paplātes un formas ar pretpiedeguma pārklājumu netīriet ar pašattīrīšanas programmu. Vienlaikus tīriet tikai emaljētus piederumus.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbilst paredzētajam, un tiks bojāta emalja.

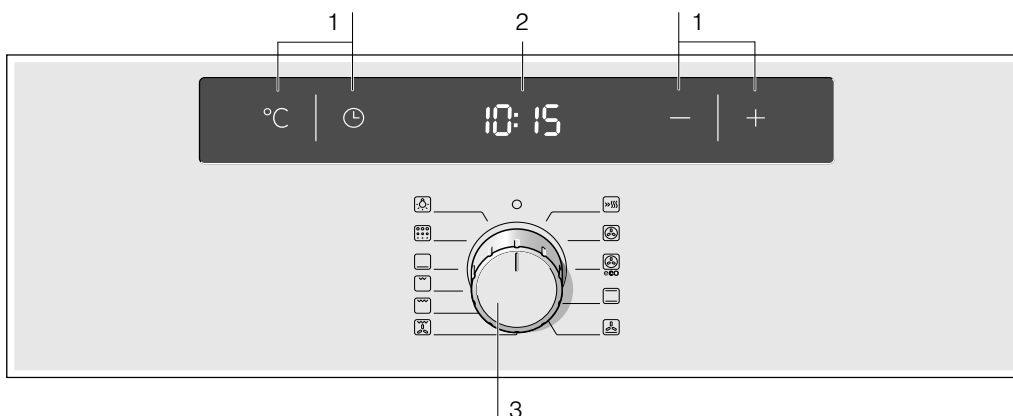
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad neļaujiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitri pārtikas produkti: neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Emalja tiks sabojāta.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusi sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dziļāko universālo pannu.
- Atzdesēšana ar atvērtām iekārtas durvīm: atzdesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Arī tad, ja cepeškrāsns durvis ir atvērtas tikai šaurā spraugā, pēc kāda laika tas var izraisīt apkārtejo mēbeļu bojājumus.
- Ļoti notraipīts durvju blīvējums: ja durvju blīvējums ir ļoti notraipīts, darba režīmā ierīces durvis vairs nevar kārtīgi aizvērt. Šādā gadījumā var sabojāt mēbeļu virsmas, kas atrodas tuvumā. Vienmēr rūpējieties par to, lai durvju blīvējums būtu tīrs.
- Ierīces durvis kā sēdekļi vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariniet pie tām priekšmetus. Novietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

Jūsu jaunā cepeškrāsns

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

Vadības panelis

Šeit attēlots vispārīgs skats uz vadības paneli. Indikatoru panelī nav iespējams vienlaikus redzēt visus simbolus. Atkarībā no ierīces modeļa tās sastāvdaļas var atšķirties.



Lietojuums	
1	Sensori
2	Indikatoru panelis
3	Funkciju vadības slēdzis

Sensori

Nespiediet sensorus ar spēku. Nospiediet tikai atbilstošo simbolu.

Noņemams grozāmais vadības slēdzis

Dažām plītiņ grozāmais vadības slēdzis ir noņemams. Lai piestiprinātu vai noņemtu grozāmo vadības slēdzi, nospiediet to, kad tas atrodas nulles pozīcijā.

Funkciju vadības slēdzis

Ar funkciju vadības slēdzi var izvēlēties karsēšanas veidu.





Pozīcija	Izmantošana
○ Nulles pozīcija	Cepeškrāsns ir izslēgta.
☰ Ātrā uzkaršēšana	Cepeškrāsns ļoti ātri sasniedz iestatīto temperatūru.
☼ Karstais gaiss 3D*	Kūkām un konditorejas izstrādājumiem. Ir iespējams gatavot trīs līmeņos. Cepeškrāsns aizmugurējā sienā iebūvētais ventilators vienmērīgi sadala karstumu pa visu cepeškrāsni.
☼ Karstais gaiss „Eco”*	Kūku, konditorejas izstrādājumu, dziļi sasaldētu produktu, cepešu un zivju gatavošanai vienā līmenī bez iepriekšējās uzsildīšanas. Lai optimāli izmantotu enerģiju, ventilators vienmērīgi sadala karstumu pa visu cepeškrāsni.
☰ Karstuma padeve no augšas un apakšas*	Kūkām, gratējumiem un liesai cepeša gaļai, piem., teļa gaļai vai medījumiem, kas atrodas vienā cepšanas līmenī. Karstumu izdala apakšējais un augšējais sildelements.
☼ Funkcija picas gatavošanai	Saldētu produktu (piemēram, picas, frī kartupeļu un kārtainās mīklas kūku) ātra pagatavošana bez nepieciešamības tos iepriekš uzkaršēt. Karstumu izdala apakšējais sildelements un cepeškrāsns aizmugurējā sienā iebūvētais ventilators.
☼ Grilēšana, izmantojot karsto gaisu	Gaļas, putnu un zivs gabalu cepšanai. Pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas grila sildelements un ventilators. Ventilators grila radītajam karstumam liek cirkulēt ap ēdienu.
☰ Grilēšana, liela virsma	Bifšteku, desu, grauzdiņu un zivju cepšana uz grila. Grila sildelementa apakša karsē visu virsmu.
☰ Grilēšana, neliela virsma	Neliela daudzuma bifšteku, desu, grauzdiņu un zivju cepšana uz grila. Tiek karšēta grila sildelementa centrālā daļa.
☰ Karstuma padeve no apakšas	Iecukurošana, gatavošana cepeškrāsnī un gratēšana („au gratin”). Karstumu izdala apakšējais sildelements.
☼ Pašattīrīšanās funkcija	Cepeškrāsns iekšpuses automātiskā tīrīšana. Cepeškrāsns karst, līdz netīrumi izzūd.
☼ Gaisma	Cepeškrāsns iekšpuses apgaismojuma lampas ieslēgšana.

* Karsēšanas veids, kam atbilstoši nosaka energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN60350.

Izvēloties karsēšanas veidu, indikatoru panelī izgaismojas **---**.

Sensori un indikatoru panelis

Sensori paredzēti, lai uzstādītu dažādas funkcijas. Indikatoru panelī redzamas uzstādītās vērtības.

Sensors	Sensora funkcija
°C Temperatūra	Izvēlieties temperatūru un grila vai tīrīšanas līmeni.
⌚ Laika funkcijas	Izvēlieties taimeru  , gatavošanas laika ilgumu  , beigu  un pulksteņa laiku  .
- Mazāk	Samazināt iestatītās vērtības.
+ Vairāk	Palielināt iestatītās vērtības.

Indikatoru panelī iedegas atbilstošais aktivizētās laika funkcijas simbols.




Sensori, ar kuriem mainīt iestatītās vērtības


Ar sensoriem **+** vai **-** var mainīt visas fiksētās un ieteicamās vērtības.

+ = palielināt iestatītās vērtības.




- = samazināt iestatītās vērtības.

Robežlielumi

30–270	Temperatūras diapazons	Cepeškrāsns iekšējā temperatūra °C.
1–3	Grilēšanas līmeņi	Līmeņi nelielas virsmas  un lielas virsmas  grilam. 1 = 1. līmenis, maigs 2 = 2. līmenis, vidējs 3 = 3. līmenis, stiprs
	Tīrīšanas līmeņi	Tīrīšanas līmeņi pašattīrīšanās funkcijai  . 1 = 1. līmenis, maigs 2 = 2. līmenis, vidējs 3 = 3. līmenis, stiprs
1 sek.–23:59 h.		Gatavošanas laika ilgums.
1 sek.–23:59 h.		Taimera laiks.

Kad plīts silst, indikatoru panelī iedegas simbols . Kad cepeškrāsns nekarsē, tā nodziest. Šis simbols neiedegas grilēšanas un tīrīšanas līmenim.

Karsēšanas simbols


Kamēr cepeškrāsns silst, indikatoru panelī ir ieslēgts simbols . Kad cepeškrāsnī ir sasniegts īstais brīdis, lai tajā ievietotu pārtikas produktus un uzturētu temperatūru, simbols  izdziest. Šis simbols  nekad neiedegas grilēšanas un tīrīšanas līmeņu darbības laikā.

Cepeškrāsns iekšpuse

Plīts iekšpusē atrodas lampiņa. Ventilators novērš cepeškrāsns pārmerīgu uzkaršanu.

Cepeškrāsns iekšpuses spuldze

Kamēr cepeškrāsns darbojas, cepeškrāsns iekšpuses spuldze ir ieslēgta. Cepeškrāsns iekšpuses spuldze izslēdzas, iestatot temperatūru, kas zemāka par 60 °C, kā arī automātiskās tīrīšanās laikā. Tas nodrošina optimālu precizitātes regulēšanu.

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

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.

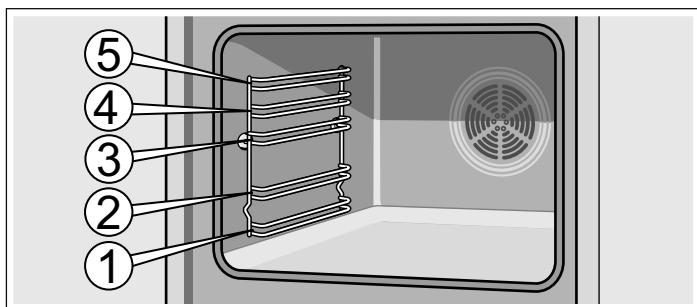
Jūsu piederumi

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

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

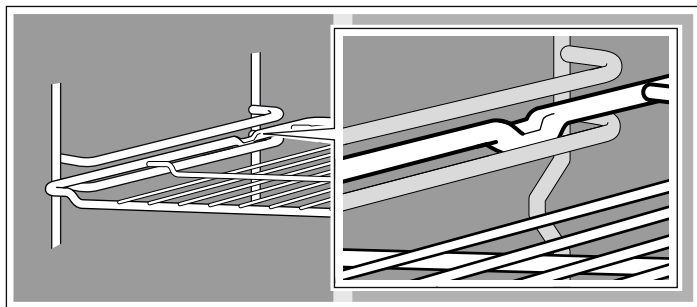
piederumu ievietošana

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



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

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



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

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

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

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



Restes

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

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



Emaljēta cepeškrāsns plakanā paplāte

Kūkām, mīklas izstrādājumiem un cepumiem.

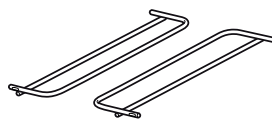
Ievietojiet paplāti cepeškrāsnī ar slīpo pusi cepeškrāsns durvīņu virzienā.



Emaljēta dziļā universālā paplāte

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

Ievietojiet paplāti cepeškrāsnī ar slīpo pusi cepeškrāsns durvīņu virzienā.



Papildpiederumu balsti

Pašattīrīšanās funkcijas laikā var tīrīt arī universālo dziļo paplāti un plakanu cepeškrāsns paplāti.

Ievietojiet papildpiederumu plīts labajā un kreisajā pusē.

Īpaši piederumi

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


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

Īpaši piederumi	HEZ numurs	Lietojums
Emaljēta cepeškrāsns plakanā paplāte	HEZ361000	Kūkām, mīklas izstrādājumiem un cepumiem.
Emaljēta dziļā universālā paplāte	HEZ362000	Sulīgām kūkām, konditorejas izstrādājumiem, saldētai pārtikai un liela izmēra cepešu gabaliem. To var izmantot arī kā paplāti tauku uztveršanai, ja cepat tieši uz restēm.
Restes	HEZ364000	Virtuves traukiem, formām, cepešiem, uz restēm cepamiem izstrādājumiem un saldētai pārtikai.
Picu paplāte	HEZ317000	Teicami piemērota picām, saldētai pārtikai vai lielām, apaļām kūkām. Picu paplāti var izmantot universālās dziļās paplātes vietā. Novietojiet paplāti uz restēm un rīkojieties atbilstoši tabulās norādītajiem datiem.
Stikla kastrolis	HEZ915001	Stikla kastrolis ir piemērots sautējumu un gratēnu („au gratin”) gatavošanai cepeškrāsnī. Īpaši piemērots automātiskajai programmai vai automātiskajai cepšanas programmai.
Pilnīgi izvelkamas trīskāršās vadotnes	HEZ368301	Izvilšanas slīdes 1., 2. un 3. augstumā ļauj pilnībā izvilkt piederumus, tos neapgāžot.

Pirms pirmās lietošanas

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

Pulksteņa laika uzstādīšana

Pēc pieslēgšanas indikatoru panelī iedegas simbols  un **0:00**: uzstādiet pareizu pulksteņa laiku;

1. nospiediet sensoru .


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


2. Uzstādiet pulksteņa laiku ar sensoriem **+** vai **-**.

3. Apstipriniet pulksteņa laiku ar sensoru .

Pēc dažām sekundēm tiek parādīts uzstādītais laiks.

Cepeškrāsns karsēšana

Lai novērstu smaku, kāda piemīt nelietotai ierīcei, karsējiet tukšu un aizvērtu cepeškrāsni. Visefektīvākais veids, kā to izdarīt, ir sildīt plīti vienu stundu ar karstuma padevi no augšas un apakšas  240 °C. Pārļiecinieties, vai cepeškrāsns iekšpusē nav iepakojuma pārpalikumu.

1. Ar funkciju vadības slēdzi izvēlieties karstumu no augšas un apakšas .
2. Nospiediet sensoru **+** līdz indikatoru panelī parādās 240 °C.

Kad pagājusi stunda, izslēdziet cepeškrāsni. Lai to izdarītu, pagrieziet funkciju vadības slēdzi nulles pozīcijā.


Piederumu tīrīšana

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

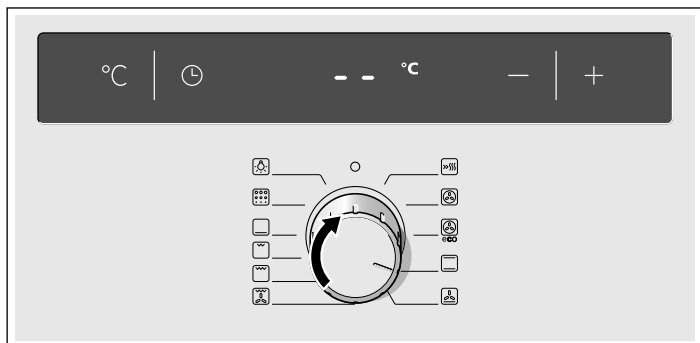
Cepeškrāsns programmēšana

Cepeškrāsni 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*.

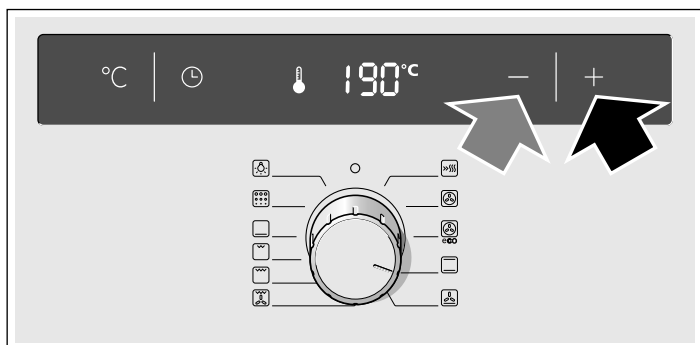
Karsēšanas veids un temperatūra

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

1. Ar funkciju vadības slēdzi izvēlieties karsēšanas veidu.



2. Noregulējiet temperatūru vai grilēšanas līmeni ar sensoru **+** vai **-**.



Cepeškrāsns sāk silt.

Izslēdziet cepeškrāsni

Pagrieziet funkciju vadības slēdzi nulles pozīcijā.

Mainiet uzstādījumus


Karsēšanas veidu un temperatūru vai grila līmeni var mainīt jebkurā brīdī.

Ātrā karsēšana

Ar ātrās uzsilšanas funkciju plīts ļoti strauji sasniedz iestatīto temperatūru.

Izmantojiet ātro uzkaršēšanu temperatūrām, kas augstākas par 100 °C.

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

1. Ar funkciju vadības slēdzi izvēlieties ātro karsēšanu .
2. Izvēlieties vēlamu temperatūru ar sensoriem **+** un **-**.

Indikatoru panelī iedegas simbols . Cepeškrāsns sāk silt.

Ātrās karsēšanas beigas


Atskatot signālam, simbols  nodziest. Ievietojiet pārtiku cepeškrāsnī un izvēlieties vēlamu funkciju un temperatūru.

Ātrās karsēšanas atcelšana

Pagrieziet funkciju vadības slēdzi nulles pozīcijā. Cepeškrāsns izslēdzas.

Norādījums: Ar ātrās uzkaršanas funkciju nevar iestatīt gatavošanas laika ilgumu.


Laika funkciju programmēšana

Šai plītij ir dažādas laika funkcijas. Ar sensoru  aktivizē izvēlni un pārslēdzas starp dažādām funkcijām. Laika simboli ir ieslēgti laikā, kamēr tiek veikti uzstādījumi. Ar sensoriem **+** vai **-** ir iespējams mainīt jau iestatītu laika funkciju.

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. Nospiediet sensoru .

Indikatoru panelī parādās simbols .

2. Iestatiet taimera laiku ar sensoriem **+** vai **-**.

Sensora piedāvātais ilgums **+** = 10 minūtes

Sensora piedāvātais ilgums **-** = 5 minūtes

Iestatītais laiks parādās pēc dažām sekundēm. Sākas taimera laika atskaite. Indikatoru panelī iedegas simbols , un parādās taimera darbības laiks.

Taimera laiks ir beidzies

Atskan signāls. Indikatoru panelī redzams **00:00**. Izslēdziet taimeri ar sensoru .

Taimera laika maiņa




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

Atceliet taimera laiku

Kad plīts izslēdzas, taimeris turpina darboties. Atjaunojiet taimera laiku uz **00:00** ar sensoru **-**. Taimeris izslēdzas.

Laika uzstādījumu pārbaude

Ja ir iestatītas vairākas laika funkcijas, indikatoru panelī iedegas atbilstošie simboli.

Lai skatītu taimeri , gatavošanas laika ilgumu **I→**, pabeigšanas laiku **→I** vai pulksteņa laiku , vairākas reizes nospiediet sensoru  līdz iedegas vajadzīgais simbols. Dažas sekundes indikatoru panelī redzama atbilstošā vērtība.

Gatavošanas laika ilgums

Cepeškrāsnij katram ēdienam var iestatīt gatavošanas laika 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 slēdži izvēlieties karsēšanas veidu.

2. Divas reizes nospiediet sensoru .

Indikatoru panelī redzams **00:00** un gatavošanas laika ilguma simbols **I→**.



3. Iestatiet gatavošanas laika ilgumu ar sensoru **+** vai **-**.

Sensora piedāvātais ilgums **+** = 30 minūtes

Sensora piedāvātais ilgums **-** = 10 minūtes





4. Nospiediet sensoru **°C**.


Noregulējiet temperatūru vai grilēšanas līmeni ar sensoru **+** vai **-**.

Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns ieslēdzas. Indikatoru panelī redzama iestatītā temperatūra un izgaismojas simbols **I→**.


Gatavošanas laiks ir beidzies

Atskan signāls. Cepeškrāsns beidz karsēt. Indikatoru panelī redzams **00:00**. Divas reizes nospiediet skārienjutīgo sensora pogu . Iespējams iestatīt jaunu gatavošanas laiku ar sensoriem **+** vai **-**, vai nospiegt sensoru  un funkciju slēdži novietot sākuma pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta.

Gatavošanas laika ilguma maiņa




Divas reizes nospiediet sensoru . Mainiet gatavošanas laika ilgumu ar sensoriem **+** vai **-**.

Gatavošanas laika atcelšana

Divas reizes nospiediet sensoru . Atjaunojiet gatavošanas laika ilgumu līdz **00:00** ar sensoru **-**. Laiks ir atcelts.

Laika uzstādījumu pārbaude

Ja ir iestatītas vairākas laika funkcijas, indikatoru panelī iedegas atbilstošie simboli.

Lai skatītu taimeri , gatavošanas laika ilgumu **I→**, pabeigšanas laiku **→I** vai pulksteņa laiku , vairākas reizes nospiediet sensoru  līdz iedegas vajadzīgais simbols. Dažas sekundes indikatoru panelī redzama atbilstošā vērtība.

Beigu laiks

Cepeškrāsnī var iestatīt laiku, kad ēdienam jābūt gatavam. Šajā gadījumā cepeškrāsns automātiski ieslēdzas un izslēdzas noteiktajā laikā. Piemēram, ēdienu cepeškrāsnī var ielikt no rīta un cepeškrāsnī iestatīt tā, lai ēdiens būtu gatavs pusdienlaikā.

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


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

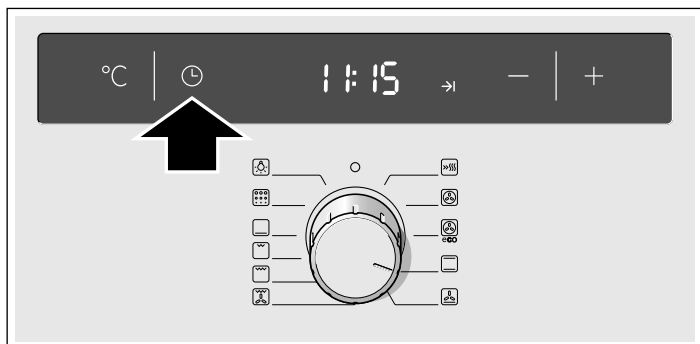
1. Noregulējiet funkciju vadības slēdži.

2. Divas reizes nospiediet sensoru .

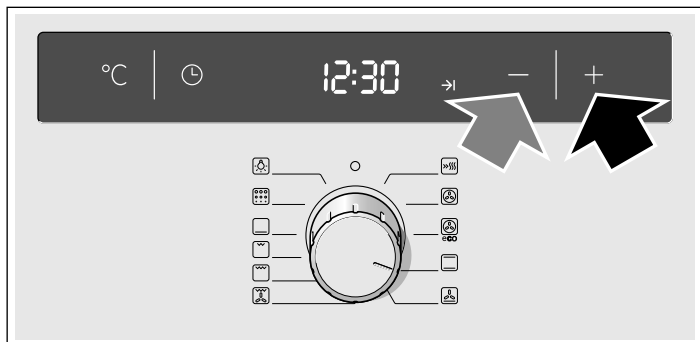
3. Iestatiet gatavošanas laika ilgumu ar sensoru **+** vai **-**.

4. Nospiediet sensoru .



Indikatoru panelī ir redzams pulksteņa laiks, cikos ēdiens būs gatavs, un beigu simbols .






5. Paildziniet beigu laiku ar sensoru vai .








6. Nospiediet sensoru .




Noregulējiet temperatūru vai grilēšanas līmeni ar sensoru  vai .

Indikatoru panelī redzama iestatītā temperatūra un simbols ; cepeškrāsns paliek gaidīšanas režīmā. Ieslēdzot cepeškrāsns, tiek parādīta iestatītā temperatūra un simbols . Simbols  nodziest.




Gatavošanas laiks ir beidzies

Atskan signāls. Cepeškrāsns beidz karsēt. Indikatoru panelī redzams . Divas reizes nospiediet skārienjutīgo sensora pogu . Iespējams iestatīt jaunu gatavošanas laiku ar sensoriem  vai , vai nospieš sensoru  un funkciju slēdzi novietot sākuma pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta.

Beigu laika maiņa






Trīs reizes nospiediet sensoru . Mainiet gatavošanas laika ilgumu ar sensoriem  vai . Mainītais laiks parādās pēc dažām sekundēm. Nemainiet beigu laiku, ja gatavošanas laika atskaite jau ir sākusies. Galarezultāts var atšķirties.

Beigu laika mainīšana



Trīs reizes nospiediet sensoru . Mainiet beigu laiku ar sensoriem  vai . Cepeškrāsns ieslēdzas.

Laika uzstādījumu pārbaude

Ja ir iestatītas vairākas laika funkcijas, indikatoru panelī iedegas atbilstošie simboli.

Lai skatītu taimeri , gatavošanas laika ilgumu , pabeigšanas laiku  vai pulksteņa laiku , vairākas reizes nospiediet sensoru  līdz iedegas vajadzīgais simbols. Dažas sekundes indikatoru panelī redzama atbilstošā vērtība.

Pulksteņa laiks

Pēc pieslēgšanas vai pēc elektroapgādes traucējumiem, indikatoru panelī iedegas simbols  un : uzstādiat pareizu pulksteņa laiku.

1. Nospiediet sensoru .

Parādās pulksteņa laiks .

2. Uzstādiat pulksteņa laiku ar sensoriem vai .

3. Apstipriniet pulksteņa laiku ar sensoru .

Pēc dažām sekundēm tiek parādīts uzstādītais laiks.

Pulksteņa laika maiņa

Nedrīkst būt uzstādīta neviena cita laika funkcija, plītij jābūt atslēgtai.

1. Divas reizes nospiediet sensoru .

Indikatoru panelī parādās simbols .

2. Mainiet pulksteņa laiku ar sensoriem vai .

3. Apstipriniet pulksteņa laiku ar sensoru .






Uzstādītais laiks tiek parādīts pēc dažām sekundēm.

Paslēpiet pulksteņa laiku

Ir iespējams paslēpt pulksteņa laiku. Skatiet sadaļu „Standarta uzstādījumu maiņa”.

Standarta uzstādījumu maiņa



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

Standarta uzstādījums	Izvēle 0	Izvēle 1	Izvēle 2	Izvēle 3
 Signāla ilgums pēc gatavošanas laika vai taimera laika beigām	–	apm. 10 sek.;	apm. 2 min.*;	apm. 5 min.
 Pulksteņa laika norāde	nē	jā*	–	–
 Gaidīšanas laiks līdz uzstādījuma lietošanai	–	apm. 2 sek.;	apm. 4 sek.*;	apm. 10 sek.
 Vadotnes ir atkārtoti sagatavotas	nē	jā	–	–
 Visām vērtībām izvēlieties rūpnīcas uzstādījumus	nē*	jā	–	–

* Rūpnīcas uzstādījums




Plītij jābūt atslēgtai.

1. Turiet nospiestu sensoru apmēram 4 sekundes.

Indikatoru panelī parādās pašreizējais standarta uzstādījums skaņas signāla ilgumam, piemēram , izvēle .

2. Mainiet standarta uzstādījumu ar sensoriem vai .

3. Apstipriniet ar sensoru .

Indikatoru panelī redzams šāds standarta uzstādījums. Sensors  ļauj pārskatīt visus uzstādījumus un sensorus  vai  mainīt tos.

4. Lai pabeigtu, turiet nospiestu sensoru apmēram 4 sekundes.

Visi standarta uzstādījumi ir lietoti.

Standarta uzstādījumus var atkārtoti mainīt jebkurā laikā.

Automātiskā atslēgšana

Ja vairāku stundu laikā nav mainīti ierīces uzstādījumi, ieslēdzas automātiskā atslēgšana. Cepeškrāsns beidz karsēt. Tas ir atkarīgs no temperatūras un izvēlēta grila līmeņa.

Aktivizējas automātiskā izslēgšana

Atskan signāls. Indikatoru panelī parādās **FB**. Cepeškrāsns beidz karsēt.

Funkciju vadības slēdzi pagrieziet nulles pozīcijā. Plīts izslēdzas.

Izdzēst automātisko izslēgšanu

Lai automātiskās izslēgšanas funkcija neieslēgtos nevēlamā brīdī, jāizvēlas gatavošanas laika ilgums. Plīts silst, kamēr pait šis uzstādītais laiks.

Pašattīrīšanās funkcija

Pašattīrīšanās funkcijas laikā plīts uzkarst apmēram līdz 500 °C. Tādējādi tiek sadedzināti visi cepšanas traipi un ir nepieciešams tikai izslaucīt plīts iekšpusi ar mitru drānu.

Ir pieejami trīs tīrīšanas līmeņi.

Līmenis	Tīrīšanas stiprums	Ilgums
1	viegls	apm. 1 stunda, 15 minūtes
2	vidējs	apm. 1 stunda, 30 minūtes
3	stiprs	apm. 2 stundas

Jo vairāk un vecāki ir plīti esošie netīrumi, jo augstāks tīrīšanas līmenis jāizvēlas. Ir pietiekami, ja plīts iekšpusi tīra reizi divos vai trijos mēnešos. Vienā tīrīšanas reizē tiek patērētas apm. 2,5–4,7 kilovatstundas.

Svarīgi padomi un brīdinājumi

Lai nodrošinātu jūsu drošību, plīts durvis automātiski tiek bloķētas. Plīts durvis var atkal atvērt tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir nedaudz atdzisis un bloķēšanas simbols vairs nedeģ.

Plīts lampiņa, kas atrodas gatavošanas nodalījumā pašattīrīšanās funkcijas darbības laikā neiedegas.

⚠️ Apledzumu risks!

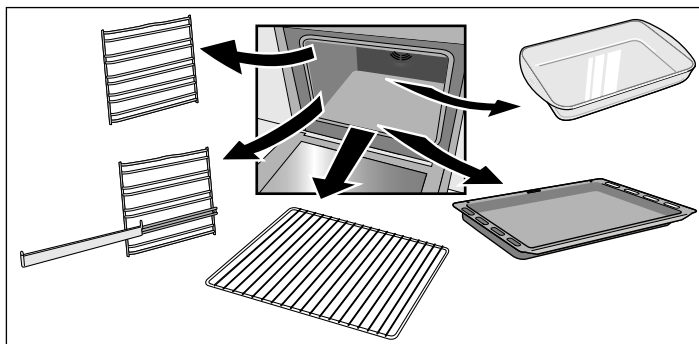
- Pašattīrīšanās funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti uzkarst. Nekādā gadījumā neveriet vaļā ierīces durvis ar roku un nekustiniet bloķēšanas āķus. Ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet tuvoties bērniem.
- Pašattīrīšanās funkcijas laikā plīts ārpuse ļoti uzkarst. Nekādā gadījumā neaiztieciot ierīces durvis. Ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet tuvoties bērniem.

⚠️ Ugunsbīstamība!

Pašattīrīšanās funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti uzkarst. Nekariniet viegli uzliesmojošus priekšmetus, piem., virtuves dvieļus uz durvju roktura. Nodrošiniet, lai ierīces priekšpuse ir notīrīta.

Pirms pašattīrīšanās funkcijas

Plītij jābūt tukšai. Izņemiet papildpiederumus, traukus, kā arī kreisās un labās puses restes un sliedes. Skatiet sadaļu „Aprūpe un tīrīšana”, lai uzzinātu, kā izņemt kreisās un labās puses restes vai sliedes.



Notīriet plīts durvis un plīts iekšpuses sānu malas gar blīves zonu.

⚠️ Ugunsbīstamība!

Ēdiena, tauku un cepeša sulas paliekas var aizdegties. Plīts iekšpusi un papildpiederumus, kuri tiks tīrīti plīts iekšpusē, noslaukiet ar mitru drānu.

Visu papildpiederumu tīrīšana

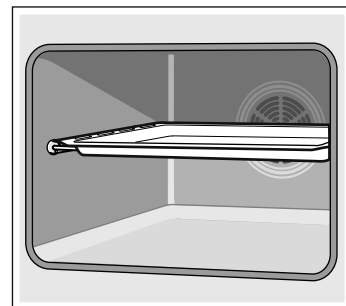
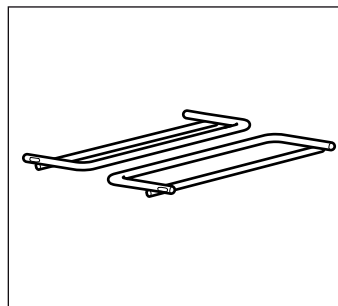
Labās un kreisās puses restes un sliedes nav piemērotas tīrīšanai ar pašattīrīšanās funkciju. Izņemiet tās no plīts.

Lai nodrošinātu optimālu plīts iekšpuses tīrīšanu, neiesakām plīts pašattīrīšanās laikā tīrīt arī paplātes. Tomēr, izmantojot palīgpiederumu balstus, universālo dziļo paplāti un plakano cepeškrāsns paplāti drīkst tīrīt ar pašattīrīšanās funkciju. Papildpiederumus vienmēr tīriet pa vienam.

Restes nedrīkst tīrīt, izmantojot pašattīrīšanās funkciju

Ja jūsu plītij nav šo balstu, varat tos iegādāties mūsu Tehniskā atbalsta dienestā vai internetā, norādot tā numuru – 466546.

Kreisajā un labajā pusē ievieto papildpiederumu balstus.



Ar ūdeni nomazgājiet ēdiena atlikumus, eļļu un cepeša sulu no papildpiederumiem.

Novietojiet universālo dziļo paplāti vai plakano cepeškrāsns paplāti uz balstiem.

⚠️ Veselībai sevišķi bīstamu risku draudi!

Tīrīšanās laikā nedrīkst plīti ievietot paplātes vai formas ar pretpiedeguma pārklājumu. Intensīvais karstums noārda pretpiedeguma pārklājumu, un rodas indīgas gāzes.

Uzstādīšana

Kad esat izvēlējis tīrīšanas līmeni, iestatiet plīti.


1. Ar funkciju vadības slēdzi izvēlieties pašattīrīšanās funkciju

2. Uzstādiet vēlamo tīrīšanas līmeni ar sensoriem **+** vai **-**.

Indikatoru panelī redzams tīrīšanas līmenis un simbols **I→**. Pēc dažām sekundēm sākas pašattīrīšanās funkcija.

Drīz pēc tās sākuma plīts durvis tiek bloķētas. Indikatoru panelī parādās simbols . Plīts durvis var atkal atvērt tikai tad, kad ir izdzisis simbols .


Pašattīrīšanās ir pabeigta.

Indikatoru panelī redzams **00:00**. Cepeškrāsns beidz karsēt. Funkciju vadības slēdzi pagrieziet nulles pozīcijā. Plīts izslēdzas. Plīts durvis atkal varēs atvērt, kad indikatoru panelī izdzisis simbols .

Mainiet tīrīšanas līmeni

Pēc funkcijas darbības sākuma nav iespējams mainīt tīrīšanas līmeni.

Pārtraukt pašattīrīšanās funkciju

Funkciju vadības slēdzi pagrieziet nulles pozīcijā. Plīts izslēdzas. Plīts durvis atkal varēs atvērt, kad indikatoru panelī izdzisis simbols .

Iestatiet beigu laiku

Plīts ļauj iestatīt laiku, kad vēlaties, lai beidzas pašattīrīšanās funkcija. Tādā veidā pašattīrīšanās funkcija var tikt veikta, piemēram, nakts laikā, lai plīti var lietot dienā.

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 rađa dažādi materiāli, piemēram, stikls, plastmasa vai metāls.
- Ēnas uz durvīņu 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 paplāšu malas nevar noklāt ar emalju pilnībā. Tādēļ pieskaroties tās var šķīst nelīdzenas, lai gan tas neietekmē pretkorozijas aizsardzību.


Tīrīšanas līdzekļi




Lai nesabojātu cepeškrāsns dažādās virsmas, izmantojot nepiemērotu tīrīšanas līdzekli, ņemiet vērā tabulā minētās norādes. Neizmantojiet:

- abrazīvus vai kodīgus tīrīšanas līdzekļus,
- iedarbīgus līdzekļus, kas satur alkoholu,
- cietas suku vai sūkļus,
- augstspiediena vai tvaika strūklu tīrītājus.


Pirms jaunu tīrīšanas drāniņu izmantošanas rūpīgi izmazgājiet tās.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Cepeškrāsns priekšpuse	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar tīrīšanas drāniņu un nosusiniet ar sausu drāniņu; stiklam neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai skrāpjus.
Nerūsējošais tērauds	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar tīrīšanas drāniņu un nosusiniet ar sausu drāniņu; nekavējoties notīriet apkalpojuma, tauku, kukurūzas cietes un olbaltuma traipus. Zem tiem var veidoties rūsa; Tehniskā atbalsta dienesta centros vai specializētajos veikalos var iegādāties īpašus līdzekļus nerūsējošā tērauda kopšanai, kas ir piemēroti karstām virsmām; uzklājiet tīrīšanas līdzekli ar ļoti plānu un mīkstu drāniņu.
Stikls	Stikla tīrīšanas līdzeklis: tīriet ar mīkstu drāniņu; neizmantojiet stikla skrāpi.

Iestatiet, kā norādīts 1. un 2. punktā. Pirms sākas pašattīrīšanās funkcija, trīs reizes nospiediet sensoru  un iestatiet beigu laiku ar sensoriem **+** vai **-**.

Plīts pārslēdzas gaidīšanas režīmā. Indikatoru panelī redzams tīrīšanas līmenis un simbols . Kad sākas pašattīrīšanās, ir redzams tīrīšanas līmenis un simbols . Simbols  nodziest.

Laika uzstādījumu pārbaude

Lai skatītu tīrīšanas līmeņa ilgumu vai pašattīrīšanās funkcijas beigu laiku, vairākas reizes nospiediet sensoru  līdz iedegas vajadzīgais simbols. Dažas sekundes indikatoru panelī redzama atbilstošā vērtība.

Pēc pašattīrīšanās funkcijas


Kad plīts iekšpuse ir atdzisusi, iztīriet pelnu paliekas ar mitru drānu.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Vizieris	Stikla tīrīšanas līdzeklis: tīriet ar mīkstu drāniņu; neizmantojiet alkoholu, etiķi vai citus abrazīvus vai skābus tīrīšanas līdzekļus.
Durvīņu stikli	Stikla tīrīšanas līdzeklis: tīriet ar mīkstu drāniņu; neizmantojiet stikla skrāpjus.
Durvju pārsegs	Specifiskus nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus var iegādāties Tehniskā atbalsta dienestā un specializētajās tirdzniecības vietās. Ievērojiet ražotāja norādes.
Cepeškrāsns iekšpuse	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu vai etiķi: tīriet ar tīrīšanas drāniņu; ja netīrumu ir ļoti daudz, izmantojiet nerūsējošā tērauda suku vai īpašus cepeškrāsnīm paredzētus tīrīšanas līdzekļus; izmantojiet tos tikai tad, kad cepeškrāsns iekšpuse ir atdzisusi. Ieteicams lietot pašattīrīšanās funkciju. Par to lasiet sadaļā „Pašattīrīšanās funkcija”.
Cepeškrāsns apgaismojuma lampiņas aizsargstikls	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar tīrīšanas drāniņu.
Restes vai slīdes	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: iemērciet ūdenī un tīriet ar drāniņu vai suku.
Vadotnes	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar tīrīšanas drāniņu vai suku. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederumi	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: iemērciet ūdenī un tīriet ar drāniņu vai suku.

Gaismas funkcija

Lai atvieglotu cepeškrāsns tīrīšanu, var ieslēgt cepeškrāsns iekšējo spuldzi.

Cepeškrāsns spuldzes ieslēgšana

Grieziet funkciju vadības slēdzi līdz pozīcijai . Spuldze tiek ieslēgta.

Cepeškrāsns spuldzes izslēgšana

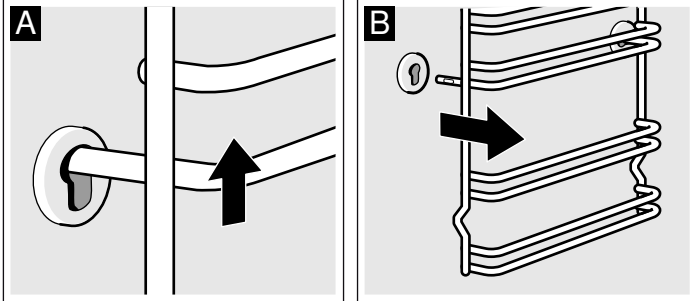
Grieziet funkciju vadības slēdzi līdz pozīcijai .

Kreisās un labās puses restu vai sliežu noņemšana un uzlikšana

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

Restu vai sliežu noņemšana

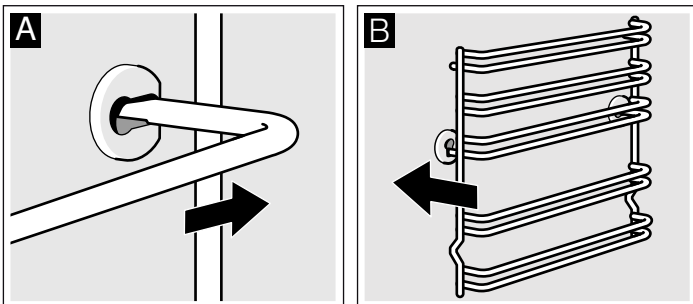
1. Paceliet restes vai sliedi no priekšpusē un atkabiniet (A attēls).
2. Pēc tam velciet restes vai sliedi līdz galam uz priekšu un izvelciet to laukā (B attēls).



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

Restu vai sliežu pievienošana

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

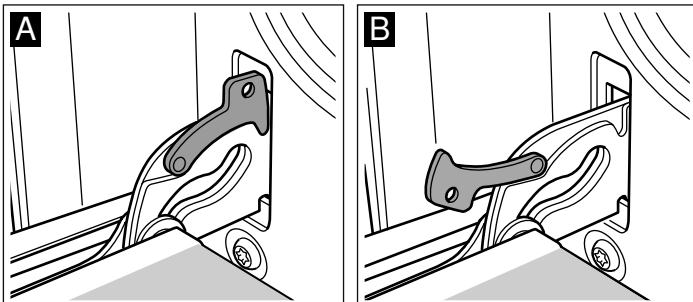


Restes vai sliedes regulē pa kreisi un pa labi. Izliekumam vienmēr jābūt uz leju.

Cepeškrāsns durtiņu noņemšana un pievienošana

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

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

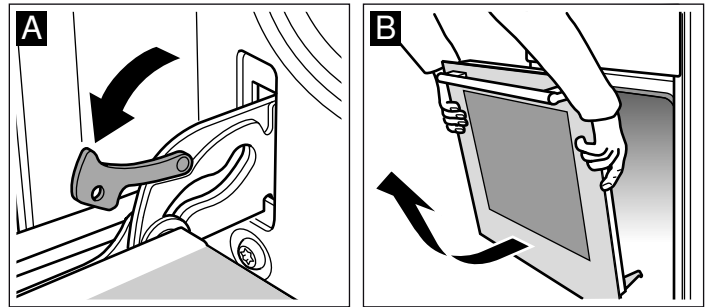


⚠ Traumu gūšanas risks!

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

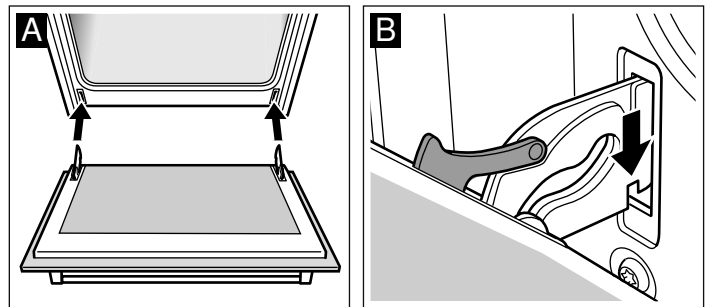
1. Līdz galam atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Izņemiet abas bloķēšanas sviras, kas atrodas labajā un kreisajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz augšai (B attēls). Velciet durvis, turot ar abām rokām labajā un kreisajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz un izvelciet tās laukā.



Durtiņu uzkarināšana

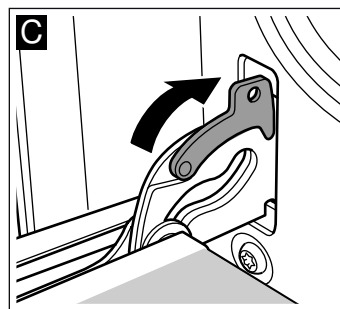
Uzkariniet durtiņas, veicot tās pašas darbības pretējā secībā.

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.



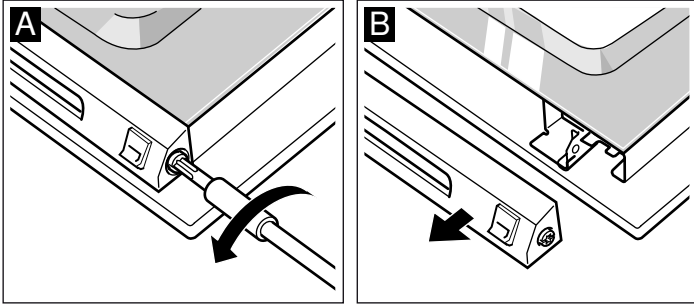
⚠ Traumu gūšanas risks!

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

Demontējiet durvju virsmu

Laika gaitā plīts durvju pārsegs var mainīt krāsu. Lai veiktu pamatīgāku tīrīšanu, ieteicams noņemt durvju pārsegu.

1. Pilnībā atveriet plīts durvis.
2. Atskrūvējiet plīts durvju virsmu. Lai to izdarītu, atskrūvējiet skrūves, kas atrodas kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Noņemiet durvju virsmu (B attēls).



Uzmanieties, lai plīts durvis neaizveras, kamēr atpakaļ nav pievienots durvju pārsegs. Tas var sabojāt iekšējo stiklu. Notīriet durvju virsmu ar speciālu nerūsējošā tērauda tīrīšanai paredzētu līdzekli.

4. Novietojiet to atpakaļ un piestipriniet.
5. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

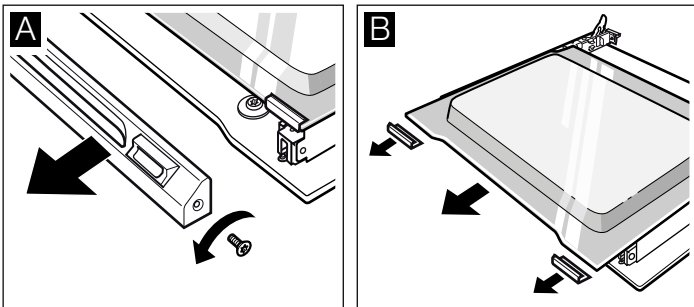
Durvju stikla uzstādīšana un demontāža

Plīts durvju stiklu var izņemt, lai atvieglotu tīrīšanu.

Izņemot iekšējos stiklus, pievērsiet uzmanību izņemšanas secībai. Lai ievietotu stiklus atpakaļ pareizā secībā, rīkojieties atbilstoši numuriem, kas norādīti uz stikliem.

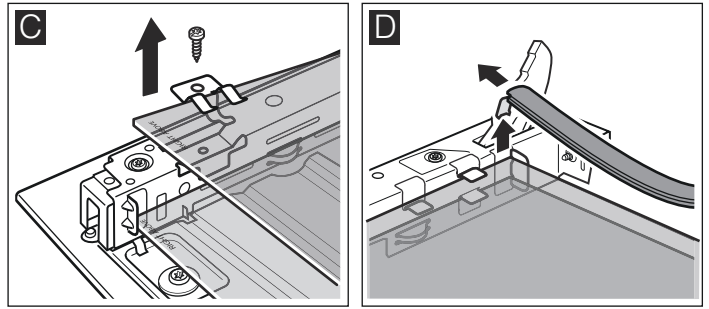
Demontāža

1. Demontējiet cepeškrāsns durvis un novietojiet tās uz drānas ar rokturi uz apakšu.
2. Atskrūvējiet cepeškrāsns durvju augšējo pārsegu. Lai to izdarītu, izskrūvējiet skrūves kreisajā un labajā pusē (A attēls).
3. Paceliet un izņemiet virsējo stiklu un izņemiet abas mazās blīves (B attēls).

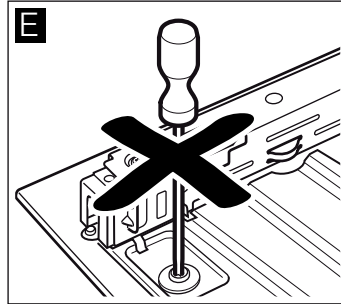


4. Atskrūvējiet labo un kreiso fiksācijas skavu. Paceliet stiklu un izņemiet no tā skavas (C attēls).

5. Izņemiet blīvi no stikla apakšas (D attēls). Lai to izdarītu, noņemiet blīvi un izvelciet to no augšas. Izņemiet stiklu.



6. Izvelciet apakšējo stiklu, sasverot to uz augšu.
7. Nekādā gadījumā neatskrūvējiet no metāliskās daļas pa labi un pa kreisi esošās skrūves (E attēls).



Tīriet stiklu ar stiklu tīrīšanas līdzekli un mīkstu drāniņu.

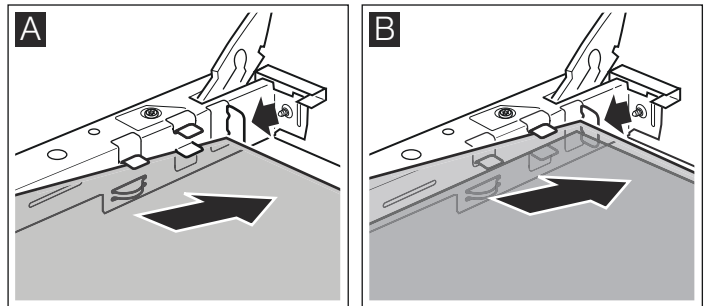
⚠ Savainošanās risks!

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

Uzstādīšana

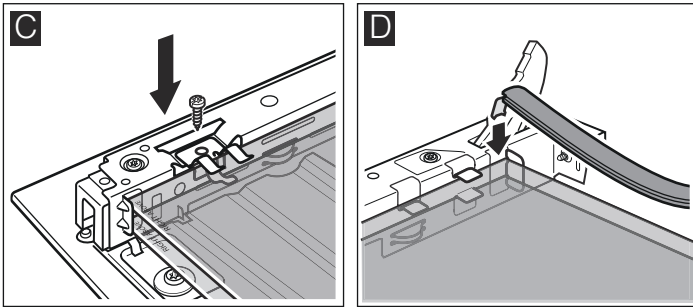
Uzstādot stiklus, nodrošiniet, lai uzraksts „right above” abu stiklu kreisajā apakšējā stūrī būtu spoguļrakstā.

1. Ielieciet apakšējo stiklu, sasverot to uz aizmuguri (A attēls).
2. Ievietojiet vidējo stiklu (B attēls).



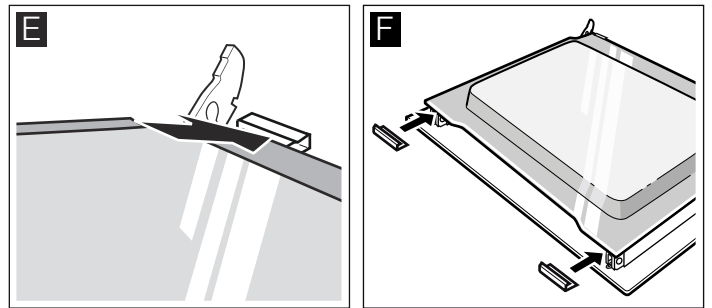
3. Stikla kreisajā un labajā pusē ielieciet un nolīdziniet atbalsta skavas tā, lai tās atrodas virs vītņotā cauruma, un pieskrūvējiet tās (C attēls).

4. Piestipriniet atpakaļ stikla apakšējās daļas blīvi (D attēls).



5. Ielieciet augšējo stiklu abos balstos, sasverot to uz aizmuguri. Pārliecinieties, ka, to darot, blīve nepabīdās uz aizmuguri (E attēls).

6. Ielieciet atpakaļ abas blīves stikla labajā un kreisajā pusē (F attēls).



7. Uzlieciet pārsegu un pieskrūvējiet to.

8. Uzstādiet cepeškrāsns durvis.

Nelietojiet cepeškrāsns, ja stikls nav pareizi ievietots.

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. Elektroapgādes traucējumi.	Pārbaudiet drošinātāju kārbā, vai drošinātājs nav bojāts. Pārbaudiet, vai virtuvē var ieslēgt gaismu un vai darbojas cita elektriskā sadzīves tehnika.
Indikatorā iedegas \ominus un nulles.	Elektroapgādes traucējumi.	No jauna uzstādiet pulksteņa laiku.
Plīts nesilst.	Kontakts ir putekļi.	Vairākas reizes pagrieziet grozāmo vadības slēdzi abos virzienos.
Plīts durvis nevaras vaļā. Indikatorā iedegas simbols $\mathbb{1}$.	Pašattīršanās funkcijas dēļ plīts durvis ir bloķētas $\mathbb{1}$.	Pagaidiet, līdz plīts ir atdzisusi un ir izslēdzies simbols $\mathbb{1}$.
Indikatorā parādās FE .	Ir aktivizēta automātiskā atslēgšanās.	Funkciju vadības slēdzi pagrieziet nulles pozīcijā.

Kļūdu ziņojumi

Kad indikatorā parādās kļūdas ziņojums E , nospiediet sensoru \ominus . Ziņojums pazūd. Uzstādītā laika funkcija izdziest. Ja kļūdas ziņojums nepazūd, ziņojiet Tehniskā atbalsta dienestam.

Turpmākos kļūdu ziņojumus var novērst pats lietotājs.

Kļūdas ziņojums	Iespējamais iemesls	Risinājums/padomi
$E011$	Kāds taustiņš ir nospiests pārāk ilgu laiku, vai tas ir iestrēdzis.	Pēc kārtas nospiediet visus sensorus. Pārbaudiet, vai kāds taustiņš nav iestrēdzis, apklāts vai netīrs.
$E106$	Durvim atrodies vaļā, ir aktivizējies durvju bloķēšana.	Nospiediet sensoru \ominus . Tagad varat atgriezties pie iestatīšanas.
$E115$	Plīts iekšpusē temperatūra ir pārāk augsta.	Plīts durvis ir bloķētas, un sildīšana ir pārtraukta. Pagaidiet, kamēr plīts būs atdzisusi. Nospiediet sensoru \ominus un vēlreiz uzstādiet pulksteņa laiku.

⚠ Strāvas trieciena risks!

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

Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

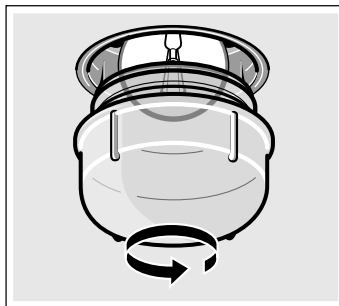
Ja cepeškrāsns spuldze nedarbojas, tā jānomaina. 300° C karstumizturīgas (220-240 V, pamatne E14, 25 W) nomaņas spuldzes varat iegādāties Tehniskā atbalsta dienestā vai specializētajos veikalos. Izmantojiet tikai šīs spuldzes.

⚠ Strāvas trieciena risks!

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

1. Lai nerastos traumas, aukstā krāsnī ievietojiet virtuves dvieļi.

2. Noņemiet aizsargstiklu, noskrūvējot to virzienā pa kreisi.



3. Nomainiet spuldzi ar tāda paša veida spuldzi.

4. Uzskrūvējiet atpakaļ aizsargstiklu.

5. Izņemiet virtuves dvieļi 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.

Atkritumu utilizēšana videi draudzīgā veidā

Utilizējiet iesaiņojumu ekoloģiskā veidā.




Šī ierīce atbilst Direktīvai par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) 2002/96/EK. Šajā direktīvā ir noteikts tiesiskais regulējums par visā Eiropas teritorijā lietotu ierīču otrreizējo pārstrādi un atkārtotu izmantošanu.

Enerģijas ietaupīšana

- Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsns 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 cepeškrāsns 10 minūtes pirms noteiktā laika un beigās izmantot atlikušo karstumu.

Karstā gaisa „Eco” funkcija

Ar karstā gaisa „Eco” funkciju  var būtiski ietaupīt enerģiju, gatavojot ēdiena vienā līmenī. Vārīšanas, cepšanas un cepešu gatavošanas cikliem nav nepieciešama iepriekšēja uzkaršēšana.

Norādījumi

- Lai nodrošinātu maksimālu šīs enerģijas taupīšanas funkcijas efektivitāti, šķīvīš cepeškrāsnī ir jāievieto auksts un tukšs.
- Cepšanas laikā cepeškrāsns durvis drīkst atvērt tikai sevišķas nepieciešamības gadījumā, piemēram, lai apmaisītu produktus. Sadaļā „Tabulas un ieteikumi” ir ietverti daudzi padomi un ieteikumi, kā gatavot un cept cepeškrāsnī.

Tabula

Zemāk redzamajā tabulā norādīti vispiemērotākie ēdieni gatavošanai ar enerģijas taupīšanas funkciju. Tajā iekļauti katram ēdienam atbilstoši temperatūras uzstādījumi, papildpiederumi un augstums.

Temperatūra un gatavošanas laika ilgums var mainīties atkarībā no ēdiena daudzuma, stāvokļa un kvalitātes. Tāpēc tabulā ir norādītas minēto vērtību aptuvenās robežas. Ieteicams sākt ar zemāko vērtību. Izvēloties zemāku temperatūru, iegūsiet vienmērīgāku gatēnu. Ja iegūtais rezultāts neatbilst gaidītajam, nākamajā reizē uzstādi temperatūru par vienu līmeni augstāk.

Karsēšanas veids =  Karstais gaiss „Eco”

	Piederumi	Augstums	Temperatūra °C	Gatavošanas ilgums, minūtes
Kūkas un konditorejas izstrādājumi				
Biskvīta mīklas kūka, viegli pagatavojama	restes un taisnstūrveida forma	2	170–180	55–65
Kēkss	restes un taisnstūrveida forma	2	150–160	75–85
Tortes pamatne	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	180–200	30–45
Augļu kūka, (piem. , ķiršu)	noņemama metāla forma, Ø 26 cm	2	160–180	50–60
Plānā rauga mīklas kūka	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	160–170	30–40
Divkrāsaina biskvītkūka	restes un taisnstūrveida forma	2	160–170	100–110
Savojas kliņģeris	restes un forma	2	150–160	85–95
Biskvītkūka	restes un tumša emaljēta forma	2	165–175	35–45
Tradicionālā spāņu biskvītkūka, 3 olas	restes un tumša emaljēta forma	1	160–170	45–55
Ābolmaize	universālā dziļā paplāte	3	170–180	65–75
Mīklas izstrādājumi un cepumi	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	130–140	20–30
Riekstu pīrādziņi	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	185–195	35–45
Apaļmaizītes (12 gab.)	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	170–180	20–25
Rulete	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	160–170	15–20
Kēksiņi	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	150–160	30–40
Ābolu kūka, apaļā formā	metāla forma, Ø 31 cm	3	230–250	30–40
Olu pīrāgs	metāla forma, Ø 31 cm	3	200–220	55–65
Franču biskvīts ar augļiem	taisnstūrveida forma	2	180–200	50–60
Kārtainās mīklas izstrādājumi ar aprikozēm	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	190–200	30–40
Cepumi ar šokolādes gabaliņiem	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	140–150	35–45
Smilšu mīklas cepumi	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	140–150	30–45
Ar krēmu pildītas kūciņas	universālā dziļā paplāte	3	210–220	40–50
Kārtainās mīklas standziņas	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	210–230	35–45
Maize (1 kg)	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	200–210	55–65
Gaļa				
Teļa gaļas cepetis (1,5 kg ar kaulu)	restes un slēgts trauks	2	200–210	110–120
Cūkas cepetis (1 kg)	restes un atvērts trauks	2	180–190	110–120
Liellopa fileja/rostbifs, vāji apcepts (1 kg)	restes un atvērts trauks	2	240–250	35–45
Liellopa fileja/rostbifs, vidēji apcepts (1 kg)	restes un atvērts trauks	2	250–260	45–55
Zivis				
Cepeškrāsni cepts zeltgalvainais jūras plaudis/jūras asaris (labraks) (2 gab., 350 g katrs)	universālā dziļā paplāte	2	180–190	30–40
Sālī cepts zeltgalvainais jūras plaudis (2 gab., 450 g katrs)	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	180–190	40–50
Heks (1 gab., 1 kg)	lēzenā cepeškrāsns paplāte	2	180–190	50–60
Foreles (2 gab., 300 g katra)	lēzenā cepeškrāsns paplāte	2	180–190	25–35
Jūras velns (2 gab., 400 g katrs)	lēzenā cepeškrāsns paplāte	2	180–190	30–40
Saldēti pusfabrikāti				
Saldēta pica ar plānu pamatni	restes	2	210–220	15–20
Pica ar biezu pamatni	restes	2	180–190	25–35
Frī kartupeļi gatavošanai cepeškrāsni	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	210–220	20–30
Vistu spārniņi	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	200–210	15–25
Zivju nūjiņas	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	210–220	20–30
Maizes pusfabrikāts	universālā dziļā paplāte	3	180–200	10–20

	Piederumi	Augstums	Temperatūra °C	Gatavošanas ilgums, minūtes
Mazas pildītas kārtainās mīklas kūciņas	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	180–190	15–25
Saldēta lazanja (450 g)	restes	2	210–230	45–55
Lazanja (2 gab., 450 g katra)	restes	2	210–230	45–55
Mocarellas nūjiņas	lēzenā cepeškrāsns paplāte	2	230–240	15–25
Halapenjo pipari	lēzenā cepeškrāsns paplāte	3	200–210	15–25
Citi				
Kartupeļu gratējums	restes un atvērts trauks	2	155–165	75–85
Svaiga lazanja	restes un atvērts trauks	2	175–180	50–60

Stingra kontrole mūsu virtuves studijā

Šajā sadaļā ir norādīti ēdieni un attiecīgie uzstādījumi. Šeit ir iekļauti dati par attiecīgo ēdiena 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

Cepot kūku, vislabāk to ir novietot tādā līmenī, kur karstums iedarbojas no augšas un apakšas ☐.

Ja cepeškrāsnī gatavo, izmantojot karstā gaisa režīmu 3D ☑, piederumus ieteicams ievietot šādos augstumos:

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

Cepšana vairākos līmeņos

Izmantojiet karstā gaisa režīmu 3D ☑.

Cepšana 2 līmeņos

- Universālā paplāte: 3. augstums
- Cepeškrāsns paplāte: 1. augstums

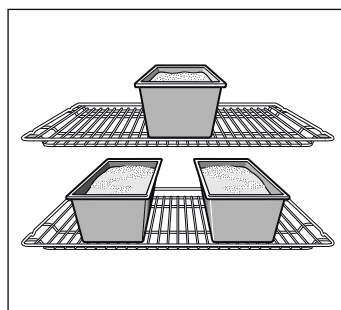
Cepšana 3 līmeņos

- Universālā paplāte: 5. augstums
- Cepeškrāsns paplāte: 3. augstums
- Cepeškrāsns paplāte: 1. augstums

Ja cepeškrāsnī vienlaikus ievietojat vairākas paplātes, tas nenozīmē, ka ēdieniem uz tām jābūt gataviem vienā laikā.

Tabulās sniegti padomi par ēdieniem.

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



Cepšanas formas

Vislabāk piemērotas ir tumšās cepšanas formas no metāla.

Lietojot gaišās cepšanas formas no plānu sieniņu metāla vai stikla formas, cepšanas laiks pagarinās un kūkas nav tik vienmērīgi brūnas.

Ja izmantojat silikona formas, rīkojieties atbilstoši ražotāja norādēm un receptēm. Silikona formas bieži ir mazākas par parastajām formām. Mīklas daudzums un receptes norādes var atšķirties.

Tabulas

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

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

Papildu informācija ir 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.

Kūkas formās	Forma	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Biskvīta mīklas kūkas, viegli pagatavojamas	Groziņa forma/taisnstūrveida forma	2	☑	160-180	60-75
	3 taisnstūrveida formas	3+1	☑	140-160	70-90

* Ļaujiet, lai kūka aptuveni 20 minūtes atdziest izslēgtā un aizvērtā cepeškrāsnī.

Kūkas formās	Forma	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Putotas mīklas kūka, smalka	Groziņa forma/taisnstūrveida forma	2	☐	150-170	60-70
Tortes pamatne, biskvīta mīkla	Tortes forma	3	☐	160-180	20-30
Smalka augļu kūka, biskvīta mīkla	Apaļa/noņemama forma	2	☐	160-180	50-60
Biskvīta pamatne, 2 olas (iepriekš uzkarstēt)	Tortes forma	2	☐	150-170	20-30
Biskvīta pamatne, 6 olas (iepriekš uzkarstēt)	Noņemama forma	2	☐	150-170	40-50
Smilšu mīklas pamatne ar maliņu	Noņemama forma	1	☐	180-200	25-35
Augļu vai biezpiena torte, smilšu mīklas pamatne*	Noņemama forma	1	☐	160-180	70-90
Šveiciešu olu pīrāgs	Picu paplāte	1	☐	220-240	35-45
Kēksa formas biskvīts	Kēksa forma	2	☐	150-170	60-70
Pīca, plāna pamatne ar plānu virskārtu (iepriekš uzkarstēt)	Picu paplāte	1	☐	270	10-20
Sājā kūka*	Noņemama forma	1	☐	170-190	45-55

* Ļaujiet, lai kūka aptuveni 20 minūtes atdziest izslēgtā un aizvērtā cepeškrāsnī.

Uz paplātes sagatavotas kūkas	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Biskvīta mīkla ar sausu garnējumu	Universālā paplāte	2	☐	170-190	20-30
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1	☑	160-170	30-40
Biskvīta mīkla ar sulīgu garnējumu, augļiem	Universālā paplāte	2	☐	170-190	25-35
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1	☑	140-160	40-50
Rauga mīkla ar sausu garnējumu	Universālā paplāte	3	☐	170-180	25-35
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1	☑	150-170	35-45
Rauga mīkla ar sulīgu garnējumu, augļiem	Universālā paplāte	3	☐	160-180	40-50
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1	☑	150-160	50-60
Smilšu mīklas kūka ar sausu garnējumu	Universālā paplāte	1	☐	180-200	20-30
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu garnējumu, augļiem	Universālā paplāte	2	☐	160-180	60-70
Šveiciešu olu pīrāgs	Universālā paplāte	1	☐	210-230	40-50
Rulete (iepriekš uzkarstēt)	Universālā paplāte	2	☐	170-190	15-20
Rauga mīklas pīne no 500 g miltu	Universālā paplāte	2	☐	170-190	25-35
Smalkmaizītes no 500 g miltu	Universālā paplāte	3	☐	160-180	60-70
Smalkmaizītes no 1 kg miltu	Universālā paplāte	3	☐	150-170	90-100
Kārtainās mīklas kūka, salda	Universālā paplāte	2	☐	190-210	55-65
Pīca	Universālā paplāte	2	☐	200-220	25-35
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1	☑	180-200	40-50
Grauddēta kūka (iepriekš uzkarstēt)	Universālā paplāte	2	☐	270	15-20
Bureks – pildītais pīrāgs („börek”)	Universālā paplāte	2	☐	190-200	40-55

Mazi mīklas izstrādājumi	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Mīklas izstrādājumi un cepumi	Universālā paplāte	3	☑	140-160	15-25
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1	☑	130-150	25-35
	2 cepeškrāsns paplātes un universālā paplāte	5+3+1	☑	130-150	25-40
Tējas kūkas (iepriekš uzkarstēt)	Universālā paplāte	3	☐	140-150	30-40
	Universālā paplāte	3	☑	140-150	20-30
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1	☑	140-150	25-35
	2 cepeškrāsns paplātes un universālā paplāte	5+3+1	☑	140-150	25-35

Mazi mīklas izstrādājumi	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Mandeļu mīklas izstrādājumi	Universālā paplāte	2	☐	110-130	30-40
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1	☉	110-120	35-45
	2 cepeškrāsns paplātes un universālā paplāte	5+3+1	☉	110-120	35-45
Bezē cepumi	Universālā paplāte	3	☉	80-100	100-150
Groziņi	Restes ar groziņu paplāti – formu	3	☐	180-200	20-25
	2 restes ar groziņu paplāti – formu	3+1	☉	160-180	25-30
Vītā smalkmaizīte (ensaimada)	Universālā paplāte	2	☐	210-230	30-40
Kārtainās mīklas kūka	Universālā paplāte	3	☉	190-200	25-35
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1	☉	190-200	30-40
	2 cepeškrāsns paplātes un universālā paplāte	5+3+1	☉	170-180	35-45
Konditorejas izstrādājumi no rauga mīklas	Universālā paplāte	2	☐	190-210	20-30
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1	☉	160-180	25-35

Maize un maizītes


Lai ceptu maizi, iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni, izņemot gadījumus, ja norādīts pretēji.

Nekad neļaujiet ūdeni karstā cepeškrāsnī.

Maize un maizītes	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Maize no rauga mīklas ar 1,2 kg miltu	Universālā paplāte	2	☐	270	8
				200	35-45
Maize no fermentētas mīklas ar 1,2 kg miltu	Universālā paplāte	2	☐	270	8
				200	40-50
Maizes kūka	Universālā paplāte	2	☐	270	15-20
Maizītes (iepriekš neuzkaršēt)	Universālā paplāte	3	☐	200	20-30
Rauga mīklas maizītes, saldas	Universālā paplāte	3	☐	180-200	15-20
	Universālā paplāte + cepeškrāsns paplāte	3+1	☉	150-170	20-30

Praktiski ieteikumi un padomi par cepšanu cepeškrāsnī

Ja vēlaties izmantot savu recepti.	Meklējiet līdzīgu produktu, kas norādīts gatavošanas tabulā.
Kā pārbaudīt, vai kūkas mīkla jau ir gatava.	Aptuveni 10 minūtes pirms receptē norādītā cepšanas laika beigām kūkas augstākajā vietā ieduriet koka irbulīti. Ja, irbulīti izvelkot, pie tā nav mīklas palieku, kūka ir gatava.
Kūka ir sakritusies vai nemaz nav pacēlusies.	Nākamreiz izmantojiet mazāk šķidruma vai izvēlieties par 10 grādiem mazāku cepšanas temperatūru. Ņemiet vērā receptē norādīto mīklas putošanas ilgumu.
Torte vidū ir pienācīgi pacēlusies, taču malās tā ir zemāka.	Neietaukojiet formu. Kad kūka ir gatava, izmantojot nazi, uzmanīgi izņemiet to no formas.
Kūka augšpusē ir pārāk apgrauzdēta.	Novietojiet kūku cepeškrāsnī zemākā augstumā, izvēlieties mazāku cepšanas temperatūru un cepiet to ilgāku laiku.
Kūka ir pārāk sausa.	Kad kūka jau ir gatava, vairākās vietās iebakstiet tajā ar irbulīti. Pa šiem caurumiņiem iepiliniet augļu sulu vai kādu alkoholisku 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 ir pārāk jēla (ar neizceptām daļām).	Nākamreiz lietojiet mazāk šķidruma un ļaujiet, lai ēdiens cepeškrāsnī cepas nedaudz ilgāk un mazliet zemākā temperatūrā. Kūkām ar sulīgu virskārtu pirmo cepeškrāsnī cepiet pamatni. Pēc tam pirms garnējuma uzklāšanas uz kūkas pamatnes uzkaisiet sasmalcinātas mandeles vai rīvmaizi. Ievērojiet norādes receptē un gatavošanas ilgumu.
Mīklas izstrādājumu garoza ir apgrauzdēta nevienmērīgi.	Izvēlieties mazāku temperatūru; mīklas izstrādājumi būs viendabīgāki. Trauslākus mīklas izstrādājumus cepiet cepeškrāsnī vienā līmenī ar karstuma padevi no augšas un apakšas ☐. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī cepampapīrs, kas sniežas pāri paplātes vai formas malām. Vienmēr nogrieziet paplātes izmēra cepampapīru.
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 rauga mīklas izstrādājumi cepšanas laikā var salipt cits ar citu.	Mēģiniet starp tiem atstāt aptuveni 2 cm lielas atstarpes. Šādi tiem būs pietiekami daudz vietas, lai tie uzbriestu un apceptos 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 karstā gaisa režīmu 3D  . Kaut gan cepeškrāsnī cepšanai vienlaikus ievietojat vairākas paplātes, tas nenozīmē, ka ēdieniem uz tām jābūt gataviem vienā laikā.
Cepeškrāsnī, cepot sulīgas kūkas, rodas kondensāts.	Cepot cepeškrāsnī, var rasties ūdens tvaiki. Daļa šo tvaiku tiek izvadīti pa cepeškrāsns durvīm un ūdens pilienu veidā var kondensēties uz vadības paneļa 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 uzliktis 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 nelielu daudzumu šķidruma. Traukā jābūt aptuveni 1/2 cm šķidruma.

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

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

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

Cepšana uz grila

Cepot uz grila, vienmēr turiet cepeškrāsni 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 uzturēta 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 atstājiet to aizvērtā un izslēgtā cepeškrāsnī. Šādi gaļas sula sadalās vienmērīgāk.

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

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

Gaļa	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Vērša gaļa						
Vērša gaļas sautējums	1,0 kg	ar vāku	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Vērša gaļas fileja, vidēji apcepta	1,0 kg	atvērts	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbifs, vidēji apcepts	1,0 kg	atvērts	1		220-240	60
Bifšteks, 3 cm biezs, vidēji apcepts		Restes + universālā paplāte	5+1		3	15
Teļa gaļa						
Teļa gaļas cepetis	1,0 kg	atvērts	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Teļa ciska	1,5 kg	atvērts	2		210-230	140

Ģaļa	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Cūkgaļa						
Cepetis bez taukuma (piem., kakla daļa)	1,0 kg	atvērts	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Cepetis ar taukumu (piem., plecs)	1,0 kg	atvērts	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Cūkgaļas fileja	500 g	Restes + universālā paplāte	3+1		230-240	30
Cūkas cepetis, liess	1,0 kg	atvērts	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Plecs ar kaulu	1,0 kg	ar vāku	2		210-230	70
Bifšteks, 2 cm biezs		Restes + universālā paplāte	5+1		3	15
Cūkgaļas filejas gabali, 3 cm biezi		Restes + universālā paplāte	5+1		3	10

Jēra gaļa

Jēra mugura ar kaulu	1,5 kg	atvērts	2		190-210	60
Jēra ciska bez kaula, vidēji apcepta	1,5 kg	atvērts	1		160-180	120

Medījums

Stirnas fileja ar kaulu	1,5 kg	atvērts	2		200-220	50
Stirnas kāja bez kaula	1,5 kg	ar vāku	2		210-230	100
Meža cūkas cepetis	1,5 kg	ar vāku	2		180-200	140
Brieža cepetis	1,5 kg	ar vāku	2		180-200	130
Trusis	2,0 kg	ar vāku	2		220-240	60

Maltā gaļa

Maltās gaļas cepetis	no 500 g gaļas	atvērts	1		180-200	80
----------------------	----------------	---------	---	--	---------	----

Desas

Desas		Restes + universālā paplāte	4+1		3	15
-------	--	-----------------------------	-----	--	---	----

Putni

Tabulā norādītais svars attiecas uz cepšanai sagatavotiem putniem bez pildījuma.

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

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

Ja gatavojat zosi vai pīli, 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.

Putns	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Vista, vesela	1,2 kg	Restes	2		220-240	60-70
Lēni audzēta gaļas vista, vesela vista	1,6 kg	Restes	2		210-230	80-90
Vista, pusītes	no 500 g katrs gabals	Restes	2		220-240	40-50
Vistas gabali	no 150 g katrs gabals	Restes	3		210-230	30-40
Vistas gabali	no 300 g katrs gabals	Restes	3		210-230	35-45
Vistas krūtiņa	no 200 g katrs gabals	Restes	3		3	30-40
Pīle, vesela	2,0 kg	Restes	2		190-210	100-110
Pīles krūtiņa	no 300 g katrs gabals	Restes	3		240-260	30-40
Zoss, vesela	3,5-4,0 kg	Restes	2		170-190	120-140

Putns	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Zoss kājas	no 400 g katrs gabals	Restes	3		220-240	40-50
Neliels tītars, vesels	3,0 kg	Restes	2		180-200	80-100
Tītara gaļas rulete	1,5 kg	atvērts	1		200-220	110-130
Tītara krūtiņa	1,0 kg	ar vāku	2		180-200	90
Tītara augšstilbs	1,0 kg	Restes	2		180-200	90-100

Zivis

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

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

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

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

Zivis	Svars	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Zivs, vesela	aptuv. 300 g	Restes	2		2	20-25
	1,0 kg	Restes	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Restes	2		190-210	60-70
	2,0 kg	ar vāku	2		190-210	70-80
Zivs vēdera fileja, 3 cm bieza		Restes	3		2	20-25
Zivs fileja		ar vāku	2		210-230	25-30

Praktiski padomi par parasto cepšanu un cepšanu uz grila

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

Gratēni („au gratin”), suflē, grauzdiņi

Trauku vienmēr novietojiet uz restēm.

Lai ceptu tieši uz restēm bez traukiem, 1. augstumā ievietojiet emaljēto paplāti. Šādi cepeškrāsns nekļūs tik netīra.

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

Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Gratēni („au gratin”)					
Gratēns, salds	Gratēšanas forma	2		180-200	50-60
Suflē	Gratēšanas forma	2		180-200	35-45
	Porciju trauciņi	2		200-220	25-30
Mīklas izstrādājumu gratēns	Gratēšanas forma	2		200-220	40-50
Lazanja	Gratēšanas forma	2		180-200	40-50

Ēdiens	Piederumi un trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Gratēns („au gratin”)					
Kartupeļu gratēns ar neapstrādātām sastāvdaļām, maks. 4 cm augsts	1 gratēšanas formas	2		160-180	60-80
	2 gratēšanas formas	3+1		150-170	60-80
Graudziņi					
4 vienības, ar apceptu virskārtu	Restes + universālā paplāte	3+1		160-170	10-15
12 vienības, ar apceptu virskārtu	Restes + universālā paplāte	3+1		160-170	15-20

Gatavi izstrādājumi

Ņemiet vērā ražotāja norādes uz iepakojuma.

Ja uz piederumiem liekat cepampapīru, pārliecinieties, vai šis papīrs ir izturīgs pret augstu temperatūru. Izmantojiet gatavojamā ēdiena izmēram atbilstošu cepampapīru.

Iegūtais rezultāts ir tiešā veidā atkarīgs no ēdiena veida. Tā forma vai krāsa var atšķirties no neapstrādātu produktu formas vai krāsas.

Ēdiens	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Pica, dziļi sasaldēta					
Pica ar plānu pamatni	Universālā paplāte	2		200-220	15-25
	Universālā paplāte un restes	3+1		180-200	25-35
Pica ar biezu pamatni	Universālā paplāte	2		170-190	20-30
	Universālā paplāte un restes	3+1		170-190	30-40
Pica no bagetes	Universālā paplāte	3		170-190	20-30
Maza izmēra pica	Universālā paplāte	3		190-210	10-20
Pica, saldēta					
Pica (iepriekš uzkarst)	Universālā paplāte	1		180-200	10-15
Kartupeļu izstrādājumi, dziļi sasaldēti					
Cepti kartupeļi	Universālā paplāte	3		190-210	20-30
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1		190-200	35-45
Kroketes	Universālā paplāte	3		190-210	20-25
Kartupeļu plācenīši, pildīti kartupeļi	Universālā paplāte	3		200-220	15-25
Maizes izstrādājumi, dziļi sasaldēti					
Maizītes, bagetes	Universālā paplāte	3		180-200	10-20
Sāļie kliņģeri (Brezel) (veikalā pirka mīkla)	Universālā paplāte	3		200-220	10-20
Maizes izstrādājumi, pusfabrikāti					
Maizītes, bagetes	Universālā paplāte	2		190-210	10-20
	Universālā paplāte un restes	3+1		160-180	20-25
Cepti izstrādājumi, dziļi sasaldēti					
Zivju nūjiņas	Universālā paplāte	2		220-240	10-20
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti	Universālā paplāte	3		200-220	15-25
Kārtainās mīklas kūka, dziļi sasaldēta					
Kārtainās mīklas kūka	Universālā paplāte	3		190-210	30-35

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 saturs) un ļauj tam atdzist līdz 40 °C.
2. Maisa 150 g jogurta (ledusskapja temperatūrā).

Ēdiens	Trauki	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra	Laiks
Jogurts	Novietojiet krūzes vai burkas	uz cepeškrāsns iekšējās pamatnes		Iepriekš uzkaršējiet līdz 50 °C 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.

Norādījums: Plīts iekšējā izgaismojuma lampa iedegas, kad plīts ir uzsilusi līdz 60 °C temperatūrai. Tādā veidā ir sasniegta precīza un optimāla regulācija.

Ēdiens	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra
Smalki saldēti produkti Piem., putukrējuma tortes, sviesta krēma tortes, tortes ar šokolādes vai cukura glazūru, augļi, u.tml.	Restes	1		30 °C
Citi saldēti produkti Vista, desa un gaļa, maize un maizītes, kūkas un citi kulinārijas produkti	Restes	1		50 °C

Žāvēšana

Izmantojiet tikai kvalitatīvus augļus un dārzeņus un vienmēr tos rūpīgi nomazgājiet.

Ļaujiet, lai no tiem kārtīgi notek ūdens, un pilnīgi tos izžāvējiet.

Universālo paplāti novietojiet 3. augstumā un restes – 1. augstumā.

Pārklājiet universālo paplāti un restes ar īpašu cepšanas papīru vai pergamenta papīru.

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.

Norādījums: Ja augļi vai dārzeņi ir ļoti sulīgi, tos vajadzēs vairākas reizes apmaisīt. Kad tā ir izņemta, nekavējoties atdaliel to no papīra.

3. Ielej to krūzēs vai burkās 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.

Džemu vārīšana

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

Uzmanību!

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

Izmantojiet vienīgi kvalitatīvus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

Pagatavošana

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

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

4. Burkas aizver ar aizvākotāju.

Cepeškrāsnī vienlaikus nelieciet vairāk par sešām burkām.

Iestatīšana

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

2. Uz universālās 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 burkās	Tiklīdz parādās burbuļi	Atlikušais karstums
Āboli, ērkšķogas, zemenes	Sildvirsmas izslēgšana	aptuv. 25 minūtes
Ķirši, aprikozes, persiki, ērkšķogas	Sildvirsmas izslēgšana	aptuv. 30 minūtes
Ābolu, bumbieru, plūmju biezenis	Sildvirsmas izslēgšana	aptuv. 35 minūtes

Dārzeņu vārīšana

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

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

Burku izņemšana no cepeškrāsns

Kad vārīšana pabeigta, izņemiet burkas no cepeškrāsns.

Uzmanību!

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

Akrilamīds pārtikā

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

Padomi ēdienu gatavošanai ar zemu akrilamīda saturu

Vispārīgi	<ul style="list-style-type: none">■ Cik vien iespējams, saīsiniet gatavošanas laiku.■ Nepārgrauzdējiet ēdienus.■ Ēdienos ar lieliem gabaliem un biežām šķēlēm ir maz akrilamīda.
Cepšana cepeškrāsnī	Ar karstuma padevi no augšas un apakšas maks. 200 °C Ar karsto gaisu 3D maks. 180 °C
Mīklas izstrādājumi un cepumi	Ar karstuma padevi no augšas un apakšas maks. 190 °C Ar karsto gaisu 3D 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 pārbaudītu iestādes, lai atvieglotu dažādu ierīču testēšanu un pārbaudes.

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

Cepšana cepeškrāsnī

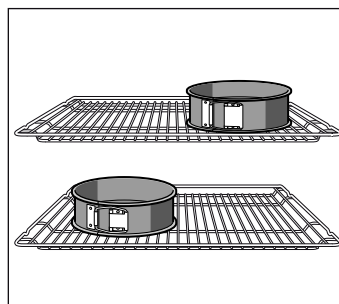
Cepšana cepeškrāsnī 2 līmeņos
Universālo dziļo paplāti vienmēr novietojiet augšējā līmenī un plakano cepeškrāsns paplāti – apakšējā līmenī.


Cepšana cepeškrāsnī 3 līmeņos
Universālo dziļo paplāti vienmēr novietojiet augšējā līmenī.










Smilšu mīklas cepumi
Ja cepeškrāsnī vienlaikus ievietojat vairākas paplātes, tas nenozīmē, ka ēdieniem uz tām jābūt gataviem vienā laikā.

Pildīta ābolkūka 1 līmenī
Novietojiet savstarpēji atdalītas noņemamas formas tumšā krāsā.

Pildīta ābolkūka 2 līmeņos
Novietojiet noņemamas formas tumšā krāsā citu virs citas.









Kūkas noņemamās skārda formās
Cepiet ar karstuma padevi no augšas un apakšas  1 līmenī. Restu vietā izmantojiet universālo paplāti un novietojiet to virs noņemamajām formām.

Ēdiens	Piederumi un formas	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtes
Smilšu mīklas cepumi (iepriekš uzkarstēt*)	Universālā paplāte	3		150-160	20-30
	Universālā paplāte	3		140-150	20-30
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1		140-150	25-35
	2 cepeškrāsns paplātes un universālā paplāte	5+3+1		140-150	25-35
Kūciņas (iepriekš uzkarstēt*)	Universālā paplāte	3		150-170	20-30
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1		140-160	25-35
	Universālā paplāte	3		150-160	25-30
	2 cepeškrāsns paplātes un universālā paplāte	5+3+1		140-150	25-30
Biskvītkūka (iepriekš uzkarstēt*)	Noņemama forma uz restēm	2		170-180	30-40

* Neizmantojiet ātrās karsēšanas funkciju, lai uzsildītu cepeškrāsnī.

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



Ēdiens	Piederumi un formas	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Biskvītķūka	Noņemama forma uz restēm	2		165-175	35-45
Plānā rauga mīklas kūka	Universālā paplāte	3		160-180	30-40
	Universālā paplāte	3		150-170	30-45
	Universālā paplāte un cepeškrāsns paplāte	3+1		160-170	30-40
Pildīta ābolķūka	Restes un 2 noņemamas formas Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 restes un 2 noņemamas formas Ø 20 cm	3+1		170-190	60-80

* Neizmantojiet ātrās karsēšanas funkciju, lai uzsildītu cepeškrānsni.

Cepeškrāsns restes un paplātes kā izvēles piederumus var iegādāties specializētajos 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
Grauzdiņu grauzdēšana (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

* Apgriezīt, kad pagājušas 2/3 paredzētā laika.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000805030

01
940130