



**Integreeritav ahi HB.23BN..
Integruojama orkaitė HB.23BN..
Iebūvējamā plīts HB.23BN..**



BOSCH

[et] Kasutusjuhend 2
[It] Naudojimo instrukcija 20

[lv] Lietošanas instrukcija38

Olulised ohutusnõuded	2	Rikete tabel	10
Kahjustuste põhjused.....	3	Ahju lambi vahetamine	10
Teie uus ahi	4	Kaitseklaas	10
Juhtpaneel.....	4	Klienditeenindus	11
Funktsiooninupp.....	4	Tootenumber (E) ja tootmisnumber (FD)	11
Kell.....	4	Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks	11
Temperatuurinupp.....	5	Energia säästmine	11
Ahju sisemus	5	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	11
Lisatarvikud	5	Range kontroll meie toiduvalmistusuuringutes	11
Tarvikute ahjupanek	5	Koogid ja kondiitritooted	11
Eritarvikud.....	6	Praktilised nõuanded ja soovitused küpsetamiseks.....	13
Enne esmakordset kasutamist	6	Liha, linnuliha, kala	13
Kellaaja programmeerimine.....	6	Praktilised nõuanded tavaliselt küpsetamiseks ja grillimiseks	15
Ahju kuumutamine.....	6	Gratäänid, sufleed, röstitud toidud	15
Tarvikute puhastamine	6	Valmistooted	16
Ahju programmeerimine	6	Spetsiaalsed toidud.....	16
Kuumutamiskiiruse ja temperatuur	6	Lahtisulatamine.....	16
Kiirkuumutamine	7	Kuivatamine.....	16
Ajafunktsioonide seadmine	7	Keediste keetmine	17
Toiduvalmistusaeg.....	7	Akrüülamiid toiduainetes	18
Lõpuaeg.....	7	Standardsed toidud	18
Hooldamine ja puhastamine	8	Ahjus küpsetamine.....	18
Puhastusvahendid	8	Grillimine.....	19
Valgustuse funktsioon.....	8		
Vasaku ja parema rööbasjuhiku väljavõtmine ja tagasipanemine	8		
Ahjuukse eest ära võtmine ja ette panemine	9		
Ukseklasaaside eemaldamine ja paigaldamine	9		
Mida teha rikke korral	10		

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

Olulised ohutusnõuded

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

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

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

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

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

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

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

Põlengu oht!

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

Põletuse oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske 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 elektrilbist 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 elektrilbist välja.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

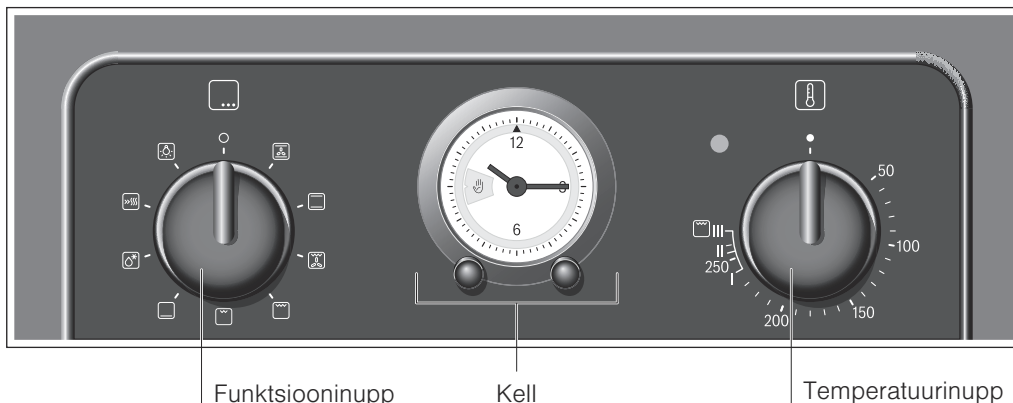
- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email kahjustub.
- Vesi kuumas ahjus: ärge kunagi valage 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. Elemendid võivad erineda sõltuvalt seadme mudelist.



Funktsiooninupp

Funktsiooninupuga valitakse kuumutamisiis.

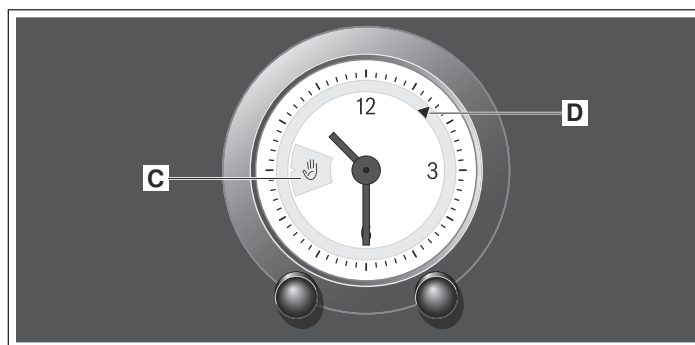
Asend	Kasutamine
<input type="radio"/> Nullasend	Ahi on välja lülitatud.
<input type="checkbox"/> Kuum õhk*	Kookide ja kondiitritoodete jaoks. Küpsetada saab kahel tasandil. Ahju tagaseinas asuv turbiin jaotab kuumust ahjus ühtlaselt.
<input type="checkbox"/> Ült ja alt kuumutus*	Kookide, gratäänide ja lahja praeliha, nt vasika- või ulukiliha küpsetamiseks ühel tasandil. Kuumutavad alumine ja ülemine küttekeha (takistuskuumuti).
<input type="checkbox"/> Kuumaõhugrill	Lihatükkide, linnuliha ja kala grillimiseks. Grilli küttekeha (takistuskuumuti) ja ventilaator lülituvad sisse ja välja vaheldumisi. Turbiin paneb grillist tõusva kuuma õhu toidu ümber ringleva.
<input type="checkbox"/> Grill, suur pind	Biifsteegi, vorstide, röstleiva ja kala grillimiseks. Ahi kuumutab kogu grilli küttekeha (takistuskuumuti) alust pinda.
<input type="checkbox"/> Grill, väike pind	Väikeses koguses biifsteekide, vorstide, röstleiva ja kala grillimiseks. Ahi kuumutab grilli küttekeha (takistuskuumuti) keskosa.
<input type="checkbox"/> Alumine kuumus	Pruunistamine, ahjus küpsetamine ja gratineerimine. Kuumutab alumine küttekeha (takistuskuumuti).
<input type="checkbox"/> Ülessulatamine	Näiteks liha, linnuliha, leiva ja saia ning kookide üles sulatamiseks. Turbiin paneb kuuma õhu toidu ümber ringleva.
<input type="checkbox"/> Kiirkuumutamine	Ahi saavutab seatud temperatuuri kiiresti.
<input type="checkbox"/> Valgustus	Ahjusisese valgustuslambi põlema panemine.

* Kuumutamisiis, mis määrab energiatõhususklassi vastavalt standardile EN60350.

Kuumutamisiisi valimisel hakkab ahjusisene lamp põlema ja mõnel ahjul süttib signaallamp juhtpaneelil.

Kell

Kellaga saab seada kellaaega, programmeerida ahju automaatset väljalülitusaega ning algusaega edasi lükata.







Kasutamine

Vasakpoolne pöördnupp	Valige kellaaeg, käivitusiis (käsitsi või automaatne) ja toiduvalmistusaeg .
Parempoolne pöördnupp	Valige küpsetamise algusaeg.
Näidik C	Kuvab toiduvalmistusaja, käsitsi käivituse ja helisignaali väljalülituse . Asendid: 0-180 = toiduvalmistusaeg. = käsitsi käivitus. = helisignaal välja lülitatud.
Näidik D	Kuvab küpsetamise algusaja. Algusaeg.

Temperatuurinupp

Temperatuurinupuga valitakse temperatuuri või grillimistaset.

Asend	Tähendus
●	Nullasend Ahi ei lähe kuumaks.
50-270	Temperatuurivahemik Ahju sisetemperatuur °C.
I, II, III	Grillimistasemed Grillimistasemed väikese pindalaga  ja suure pindalaga grilli jaoks  . I = tase 1, nõrk II = tase 2, keskmine III = tase 3, tugev

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

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

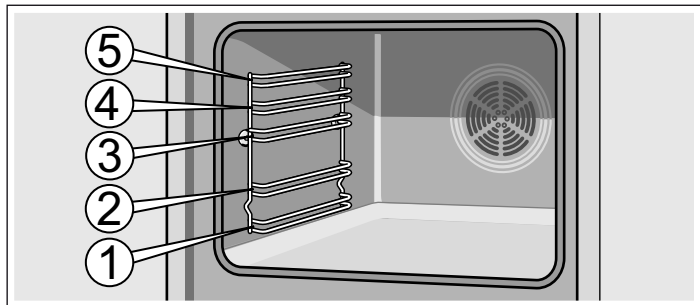
Lisatarvikud

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

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

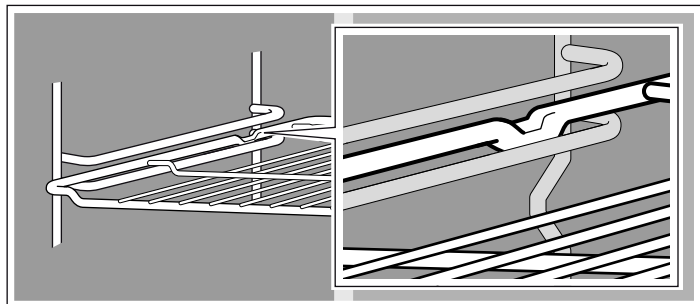
Tarvikute ahjupanek

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



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

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



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

Ahju sisemus


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

Ventilaator

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

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

Ahjulamp

Ahjulamp jääb põlema, kuni ahi töötab. Lamp võib siiski ka väljalülitatud ahjus põlema hakata, kui funktsiooninupp keeratakse asendisse .

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.



Ahjurest

Nõud, koogivormid, küpsised, grillitükid ja külmutatud toidud.

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



Lame emailitud ahjuplaat

Koogid, praanikud ja küpsised.

Pange plaat ahju, tasapinnast kõrgem osa ahjuukse poole.



Universaalne sügav emailplaat

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

Pange plaat ahju, tasapinnast kõrgem osa ahjuukse poole.

Eritarvikud

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

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

Eritarvikud	HEZ-number	Kasutus
Lame emailitud ahjuplaat	HEZ361000	Koogid, praänikud ja küpsised
Universaalne sügav emailplaat	HEZ362000	Mahlased koogid, kondiitritooteid, külmutatud toit ja suures tükkis küpsetised. Seda saab kasutada ka rasvakogumisplaadina otse ahjuresil küpsetamise korral.
Ahjuresit	HEZ364000	Kööginõude, vormide, küpsetiste, grillitükkide ja külmutatud toitude jaoks.
Pitsaplaat	HEZ317000	Ideaalne pitsa, külmutatud toitude ja suurte ümmarguste kookide jaoks. Pitsaplaati saab kasutada universaalse sügava plaadi asemel. Asetage plaat ahjuresile ja juhinduge 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.

Enne esmakordset kasutamist

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


Kellaaja programmeerimine


Pärast ühendamist või elektrikatkestust pange kell õigeks.

Vajutage vasakpoolset pöördnuppu ja keerake seda vasakule, kuni ilmub käesolev kellaage.

Kui toiduvalmistusaeg on käima pandud, ei saa kellaage muuta.

Ahju kuumutamine

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

1. Valige ülemine ja alumine kuumus  funktsioonide nupuga.
2. Valige 240 °C temperatuurinupuga.

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

Tarvikute puhastamine

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

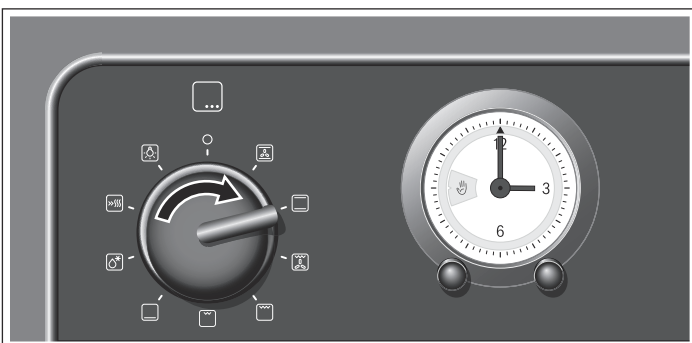
Ahju programmeerimine

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

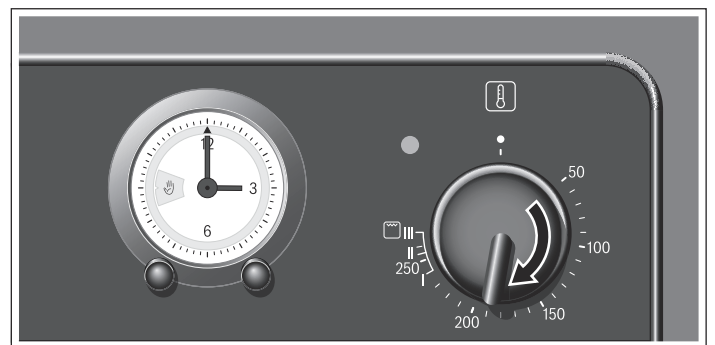
Kuumutamiseviis ja temperatuur

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

1. Valige käsitsi käivitus  vasakpoolse pöördnupuga.
2. Valige kuumutamiseviis funktsiooninupuga.



3. Valige temperatuur või grillimistase temperatuurinupuga.




Ahi hakkab kuumenema.

Küpsetusahju väljalülitamine

Pöörake funktsioonivaliku lüliti nullasendisse.

Seadete muutmine

Kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimisastet võite muuta vastava valikulülitiga.


Märkus: Ahju kuumenema hakkamiseks peavad kella väike osuti ja algusaja näit  ühtima. Selleks vajutage parempoolset pöördnuppu ja keerake seda, kuni käib klõps.

Kiirkuumutamine

Kiirkuumutusfunktsiooniga saavutab ahi programmeeritud temperatuuri väga kiiresti.

Kiirkuumutamist tuleb kasutada üle temperatuuridel üle 100 °C.

Ühtlaselt küpsetamise tulemuse saavutamiseks ei tohi toitu ahju panna enne, kui kiirkuumutamine on lõpetatud.

1. Valige kiirkuumutamine  funktsioonide nupuga.

2. Valige soovitud temperatuur temperatuurinupuga.

Signaallamp temperatuurinupul süttib.

Ahi hakkab kuumenema.

Kiirkuumutamise lõpp

Signaallamp kustub. Pange toit ahju ja valige soovitud funktsioon ja temperatuur.

Kiirkuumutamise funktsiooni tühistamine

Asetage funktsioonide nupp nullasendisse. Ahi lülitub välja.

Ajafunktsioonide seadmine

Ahi võimaldab seada igale roale vastava küpsetus- ja lõpuaja.

Toiduvalmistusaeg

Ahi võimaldab seada igale roale vastava küpsetusaja.

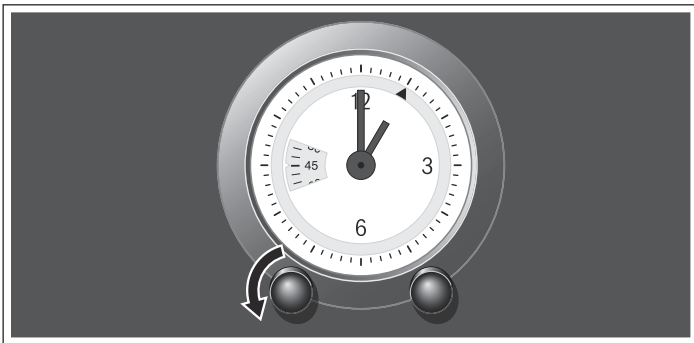
Toiduvalmistusaja lõppedes lülitub ahi automaatselt välja. Nii ei tule ahju väljalülitamiseks muid toimetusi katkestada ega karta, et ahi ununeks õigel ajal välja lülitada.

Näitlik pilt: toiduvalmistusaeg 45 minutit.

1. Valige kuumutamiseviisi funktsiooninupuga.



2. Valige temperatuur või grillimistase temperatuurinupuga.

3. Valige soovitud küpsetusaeg vasakpoolse nupuga.



Mõne sekundi pärast lülitub ahi sisse.

Toiduvalmistusaeg on lõppenud


Kostab signaal. Ahi lõpetab kuumutamise. Keerake vasakpoolne nupp asendisse  ja funktsiooninupp nullasendisse. Ahi on välja lülitatud. Keerake vasakpoolne nupp uuesti asendisse .

Küpsetusaja muutmine

Vasakpoolse pöördnupuga saab küpsetusaega igal hetkel muuta.

Toiduvalmistusaja tühistamine

Keerake vasakpoolne nupp asendisse .

Märkus: Ahju kuumenema hakkamiseks peavad kella väike osuti ja algusaja näit  ühtima. Selleks vajutage parempoolset pöördnuppu ja keerake seda, kuni käib klõps.

Lõpuaj

Ahi võimaldab seada toidule soovitud valmimise kellaaja. Ahi lülitub soovitud kellaajal automaatselt sisse ja välja.

Näiteks võib toidu hommikul ahju panna ja programmeerida ahju nii, et toit saaks valmis keskpäevaks.

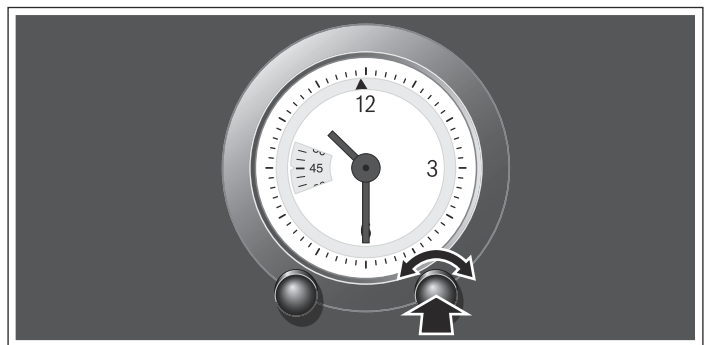
Jälgige, et toiduained ei hakkaks riknema, kui liiga kauaks ahju jäävad.

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

1. Seadke funktsiooninupp õigesse asendisse.



2. Seadke temperatuurinupp õigesse asendisse.

3. Lükake algusaega edasi vajutades ja keerates parempoolset nuppu.



Ahi lülitub valitud ajal sisse ja välja lülitub automaatselt.

Toiduvalmistusaeg on lõppenud

Kostab signaal. Ahi lõpetab kuumutamise. Keerake vasakpoolne nupp asendisse  ja funktsiooninupp nullasendisse. Ahi on välja lülitatud. Keerake vasakpoolne nupp uuesti asendisse .

Lõpuaja muutmine

Parempoolse pöördnupuga saab muuta lõpuaja. Ärge muutke lõpuaja, kui küpsetusaeg on hakanud jooksma. Tulemus võib olla teine.

Lõpuaj

Keerake vasakpoolne nupp asendisse .

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 kõrbeeb. 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 esipind	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 katlakiviplekid, rasv, tärklis ja munavalge, sest nende plekkide alla võib tekkida rooste. Roostevaba terase hooldamiseks saab osta spetsiaalseid kuumade pindade jaoks sobivaid vahendeid Tehnilise abi teenistuse keskustest või erikauplustest. Kasutage puhastusvahendit väga peenekoelise pehme lapiga.
Klaas	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasikaabitsat.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puhastage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasikaabitsaid.
Ahju sisemus	Soe vesi vähese seebiga või vesi äädikaga: Puhastage puhastuslapiga. Kui ahi on väga määrdunud, kasutage roostevabast terasest käsna või spetsiaalseid ahjupuhastusvahendeid. Kasutage neid ainult siis, kui ahi on seest külmem.
Ahju valgustuslambi kaitseklaas	Soe vesi vähese seebiga: Puhastage puhastuslapiga.
Tihend	Soe vesi vähese seebiga: Puhastage puhastuslapiga. Ärge hõõruge.
Rööbasjuhikud	Soe vesi vähese seebiga: Pange likku ja puhastage puhastuslapi 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 puhastuslapi või harjaga.

Valgustuse funktsioon

Ahju puhastamise hõlbustamiseks on võimalik ahjus lamp põlema panna.

Ahju lambi põlema panemine

Keerake funktsioonide nupp asendisse

Lamp hakkab põlema. Temperatuurinupp peab olema väljalülitatud asendis.

Ahju lambi kustutamine

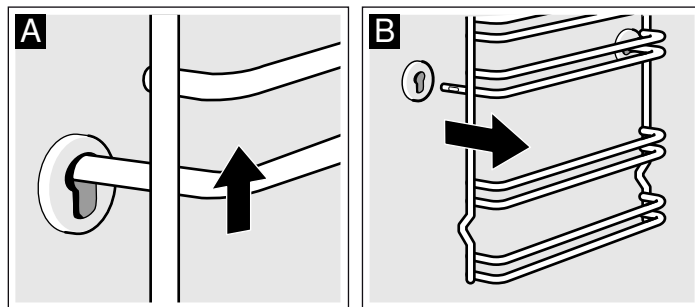
Keerake funktsioonide nupp asendisse 0.

Vasaku ja parema rööbasjuhiku väljavõtmine ja tagasipanemine

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

Rööbasjuhikute lahtivõtmine

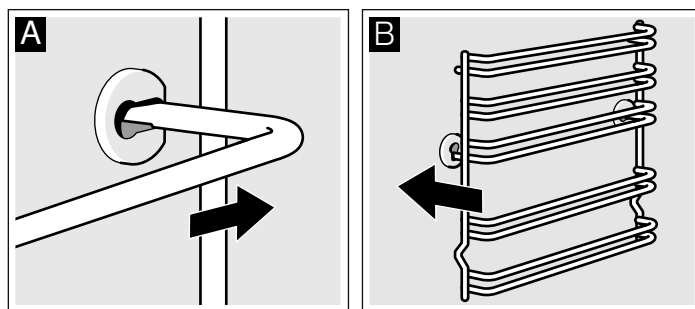
1. Tõstke rööbasjuhik esiosast üles ja võtke kinnitusest lahti (joonis A).
2. Seejärel tõmmake rööbasjuhik täiesti ettepoole ja võtke ahjust välja (joonis B).



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

Restide paigaldamine

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

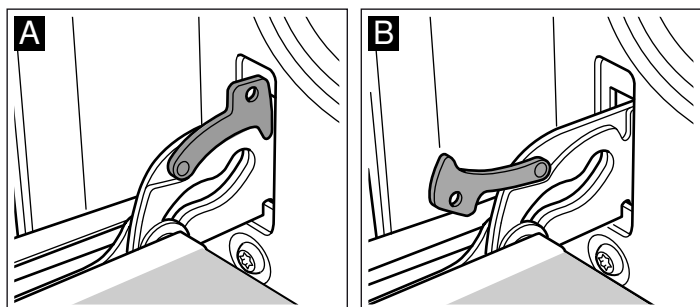


Restid seatakse paigale vasakult ja paremalt poolt. Kumerus peab jääma alati allapoole.

Ahjuukse eest ära võtmine ja ette panemine

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

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

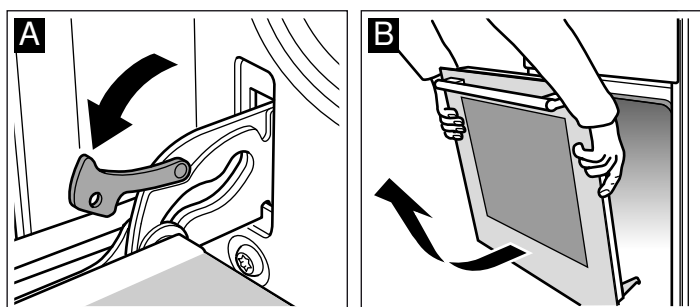


⚠ Vigastusohht!

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

Ukse eest ära võtmine

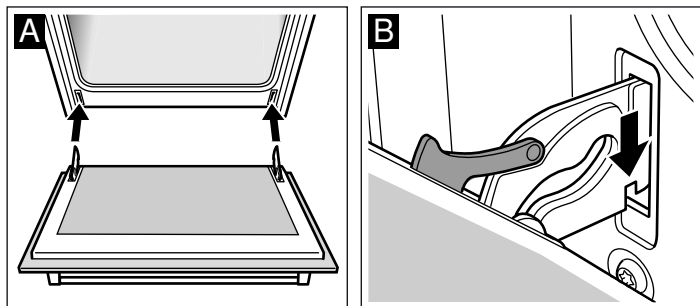
1. Tehke ahjuuks täiesti lahti.
2. Tõmmake mõlemad kinnituskangid lahti, mis asuvad paremal ja vasakul (joonis A).
3. Pange ahjuuks lõpuni kinni (joonis B). Võtke uksest kahe käega kinni, paremalt ja vasakult. Suruge ust natuke ja võtke eest ära.



Ukse ette panemine

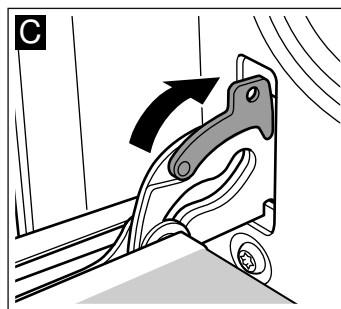
Pange uks ette tagasi, järgides samu samme vastupidises järjekorras.

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



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

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



⚠ Vigastusohht!

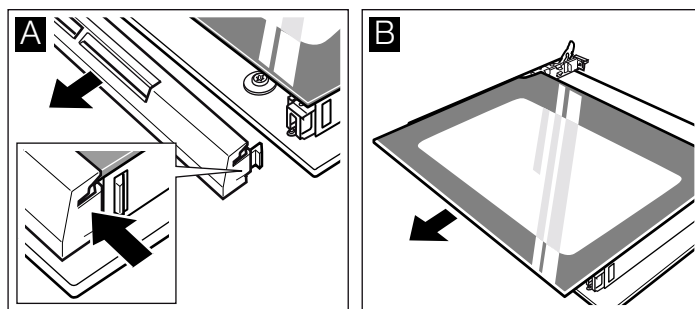
Ärge puudutage hinge, kui uks kukub kogemata lahti või kui hing sulgub kõva löögiga. Teavitage Tehnilise abi teenistust.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

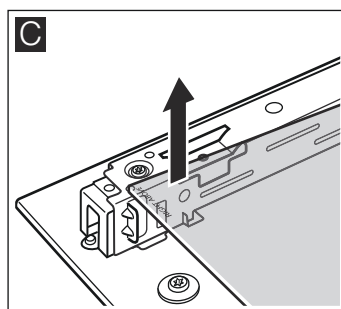
Lahtivõtmine

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



Kolme klaasiga ustel tuleb teha veel järgmist:

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



Puhastage klaasid klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

⚠ Vigastuste oht!

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

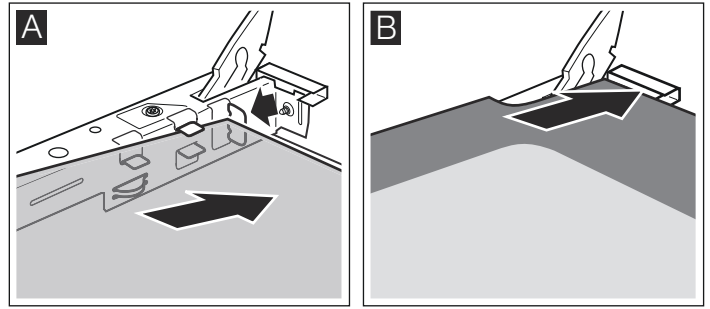
Paigaldamine

Kahe klaasiga uste puhul läbige etapid 2 kuni 4.

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

1. Pange klaas sisse, kallutades ja lükates seda tahapoole (joonis A).

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





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

Ahju võib taas kasutada, kui klaasid on korralikult paigas.

Mida teha rikke korral

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

Rikete tabel

Rike	Võimalik põhjus	Lahendus/nõuanded
Ahi ei tööta.	Sulavkaitse on vigane.	Kontrollige kaitsmekarbist, kas sulavkaitse on töökorras.
	Elektrikatkestus.	Kontrollige, kas köögi lamp hakkab põlema ja muud elektrilised kodumasinad töötavad.
Ahi ei lähe kuumaks.	Kellaaeg ja käivitumisaeg ei ühti.	Kontrollige, kas kella väike osuti ja algusaja näitur on kohakuti.
	Vasakpoolne nupp on asendis  .	Keerake vasakpoolne nupp asendisse  .

Elektrilöögi oht!

Valesti parandamine on ohtlik. Parandusi võivad teha ainult nõuetekohase väljaõppega hooldustehnikud.

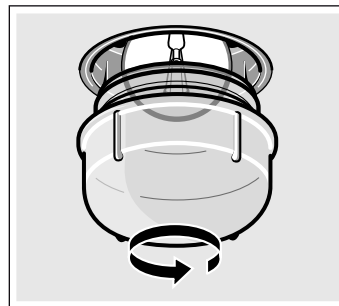
Ahju lambi vahetamine

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 soovitage tüli tegemise vältimiseks märkida oma seadme andmed ja Tehnilise abi teenistuse telefoninumbri järgmisesse lõiku.

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

Tehnilise abi teenistus

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

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

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

Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks

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

Energia säästmine

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

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

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



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

Range kontroll meie toiduvalmistusuringutes


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


Märkused

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

Koogid ja kondiitritooted


Ühel tasandil küpsetamine

Ülemise ja alumise kuumusega  saab kooke kõige paremini küpsetada.

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

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

Mitmel tasandil küpsetamine

Kasutage kuuma õhu ahjurežiimi .

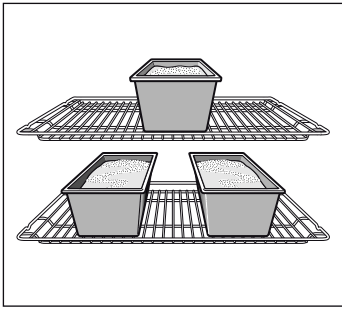
Ahjukõrgused 2 tasandil küpsetamisel:

- Emailplaat: ahjukõrgus 3
- Alumiiniumplaat: ahjukõrgus 1

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

Tabelites on palju soovitusi iga toidu kohta.

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



Küpsetusvormid

Kõige sobivamad on tumedat värvi metallvormid.

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

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

Tabelid

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

Ahju eelkuumutamisel on toiduvalmistusaeg 5 või 10 minutit lühem.

Lisateavet on esitatud tabelite lisan antud küpsetamissoovitustes.

Ainult ühe koogi küpsetamiseks ühel tasandil asetage vorm emailplaadile.

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

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

* Mitme koogi küpsetamiseks ühel ajal asetage restile mitu küpsetusvormi.

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

Ahjuplaate saab juurde osta erikauplusest või meie Tehnilise abi teenistusest.

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

* Ärge kunagi kallake vett otse kuuma ahju.

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

Ahjuplaate saab lisatarvikuna juurde osta erikauplustest.

Praktilised nõuanded ja soovitused küpsetamiseks

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

Liha, linnuliha, kala

Nõud

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

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

Kui kasutate emailnõusid, tuleb lisada rohkem vedelikku.

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

Tabelites märgitud andmed:

Kaaneta nõu = lahti
Kaanega nõu = kinni

Asetage nõu alati ahjuresti keskele.

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

Prae küpsetamine

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

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

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

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

Grillimine

Grillige alati kinnises ahjus.

Grillimiseks eelkuumutage ahju enne toote ahju panemist umbes 3 minutit.

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

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

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

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

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

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

Liha

Kui pool aega on läbi, keerake liha ümber.

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

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

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

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

* Eelkuumutage ahju 5 minutit.

Linnuliha

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

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

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

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

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

Kui grillite otse ahjuresstil, asetage emailplaat kõrgusele 1.

Linnuliha	Kaal	Nõu	Kõrgus	Kuumutamistüüp	Temperatuur °C	Toiduvalmistusaeg, minutit
Poolikud kanad, 1 kuni 4 tükki	400 g tükk	Ahjuresst	2		200-220	40-50
Kana, tükeldatud	250 g tükk	Ahjuresst	2		200-220	30-40
Kana, terve 1 kuni 4 tükki	1,0 kg tükk	Ahjuresst	2		190-210	50-80

Linnuliha	Kaal	Nõu	Kõrgus	Kuumutamistüüp	Temperatuur °C	Toiduvalmistusaeg, minutit
Part	1,7 kg	Ahjurest	2		180-200	90-100
Hani	3,0 kg	Ahjurest	2		170-190	110-130
Noor kalkun	3,0 kg	Ahjurest	2		180-200	80-100
2 kalkunikoiba	800 g tükk	Ahjurest	2		190-210	90-110

Kala

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

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

Kalafileede ahjus küpsetamisel lisage mõni supilusikatäis vedelikku õrnalt praadimiseks.

Kui grillite otse ahjurestil, asetage emailplaat kõrgusele 1.

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

* Pange emailplaat ahju kõrgusele 1.

Praktilised nõuanded tavaliselt küpsetamiseks ja grillimiseks

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

Gratäänid, sufleed, röstitud toidud

Asetage nõu alati ahjuresstile.

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

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

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

* Gratään ei tohi olla kõrge üle 2 cm.

Valmistooted

Võtke arvesse tootja juhiseid pakendil.

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

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

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

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

Spetsiaalsed toidud

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

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

Jogurti valmistamine

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

3. Kallake segu tassidesse või purkidesse ja katke säilituskilega.

4. Eelkuumutage ahju, nagu on näidatud.

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

Pärmitaigna kergitamine

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

2. Eelkuumutage ahju, nagu on näidatud.

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

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

Lahtisulatamine

Lahtisulatamise aeg sõltub toidu liigist ja kogusest.

Võtke arvesse tootja juhiseid pakendil.

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

Asetage linnuliha taldrükule rinnaosaga allapoole.

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

Kuivatamine

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

Laske nõrguda ja hästi ära kuivada.

Katke emailplaat ja ahjuresse spetsiaalse küpsetuspaberiga või pärgamendiga.

Keerake puu- ja aedvilju aeg-ajalt ümber.

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

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

Keediste keetmine

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

Tähelepanu!

Ärge kasutage suuremaid ega kõrgemaid purke. Kaaned võivad mõraneda.

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

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

Valmistamine

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

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

Aedvilja keetmine

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

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

Purkide ahjust välja võtmine

Kui toit on valmis, võtke purgid ahjust välja.

Tähelepanu!

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

3. Asetage igale purgile niiske elastne kummi ja kaas.

4. Keerake purgid kaanekeerajaga kinni.

Ärge pange ahju korruga üle kuue purgi.

Programmeerimine

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

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

3. Pange ahjuuks kinni.

4. Keerake funktsioonide nupp alumise temperatuuri peale .

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

Keediste keetmine

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

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

Akrüülamiid toiduainetes

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

Nõuanded vähese akrüülamiidi sisaldusega toidu valmistamiseks

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

Standardsed toidud

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

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

Ahjus küpsetamine

Küpsetamine 2 tasandil:

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

Võiküpsised:

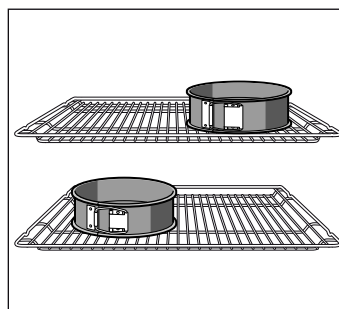
Samal ajal ahju pandud ahjuplaadidel ei pea küpsised valmis saama samal ajal.

Kattega õunakook 1 tasandil:

Asetage lahtivõetavad tumedad vormid üksteisest eraldi.

Kattega õunakook 2 tasandil:

Asetage lahtivõetavad tumedad vormid üksteise kohale.



Lahtivõetavates vormides lehttaignakoogid:



Küpsetage ülemise ja alumise temperatuuriga ☐ 1 tasandil.

Kasutage emailplaati ahjuresti kohal ja asetage lahtivõetavad vormid peale.

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

* Ärge kasutage kiirkuumutamist ahju eelkuumutamiseks.



Ahjureste ja ahjuplaate saab lisatarvikuna osta erikauplustest.

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

* Ärge kasutage kiirkuutamist ahju eelkuutamiseks.
Ahjuresi ja ahjuplaate saab lisatarvikuna osta erikauplustest.

Grillimine

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

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

* Arvestatud 2/3 aja pärast keerake ringi.

Svarbūs saugos nurodymai	20	Orkaitės lempos pakeitimas	28
Galimos gedimų priežastys.....	21	Apsauginis stiklas	28
Jūsų nauja orkaitė	22	Klientų aptarnavimo skyrius	29
Valdymo skydelis	22	Gaminio numeris (E) ir gamybos numeris (FD).....	29
Funkcijų rankenėlė.....	22	Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką	29
Laikrodis	22	Energijos taupymas	29
Temperatūros rankenėlė.....	23	Ekologiškas utilizavimas.....	29
Orkaitės vidus.....	23	Mūsų virtuvės studijoje atliekama griežta kontrolė	29
Jūsų priedai	23	Pyragaičiai ir konditerijos gaminiai.....	29
priedų įrengimas	23	Pasiūlymai ir praktiniai patarimai dėl kepimo orkaitėje	31
Specialūs priedai	24	Mėsa, paukštiena, žuvis.....	31
Prieš naudojant pirmą kartą	24	Praktiniai patarimai įprastam kepimui ir kepimui ant grilio.....	33
Laiko programavimas	24	Kepiniai, keksai, skrebučiai.....	34
Orkaitės įkaitinimas	24	Paruošti produktai.....	34
Priedų valymas	24	Ypatingi patiekalai.....	34
Orkaitės programavimas	24	Atšildymas.....	35
Kaitinimo tipas ir temperatūra	24	Džiovinimas.....	35
Greitas įkaitinimas	25	Marmelado ruošimas	35
Laiko funkcijų programavimas	25	Akrilamidas maisto produktuose	36
Ruošimo trukmė.....	25	Norminiai patiekalai	36
Pabaigos laikas.....	25	Kepimas orkaitėje	36
Priežiūra ir valymas	26	Kepimas ant grilio.....	37
Valymo priemonės.....	26		
Apšvietimo funkcija.....	26		
Grotelių arba bėgelių išėmimas ir įdėjimas kairėje ir dešinėje.....	26		
Orkaitės durelių nuėmimas ir uždėjimas	27		
Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas	27		
Ką daryti gedimo atveju	28		
Gedimų lentelė	28		

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 braižų valymo priemonių.

Elektros šoko pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontakte yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

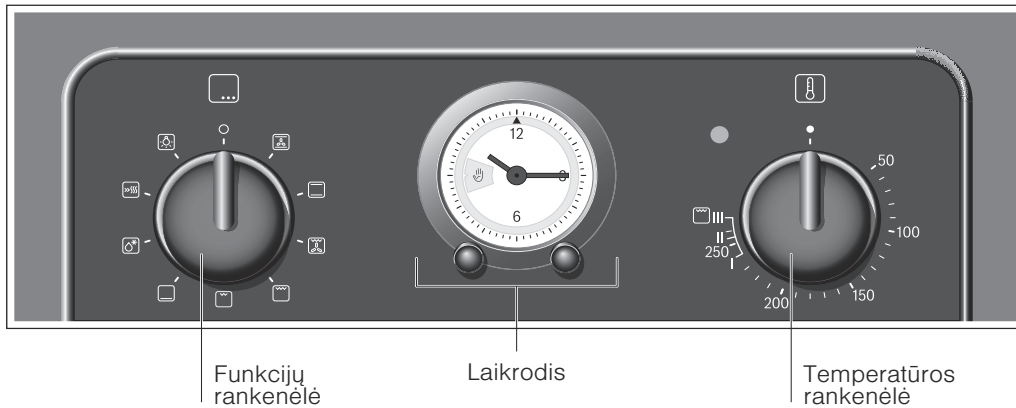
- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokių būdu neuždenkite plėvele arba kepimo popieriumi. Ant orkaitės pagrindo nedėkite jokių indų, jei nustatyta didesnė nei 50 °C temperatūra. Priešingu atveju ims kauptis šiluma.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



Funkcijų rankenėlė

Funkcijų rankenėlė naudojama įkaitinimo tipui pasirinkti.

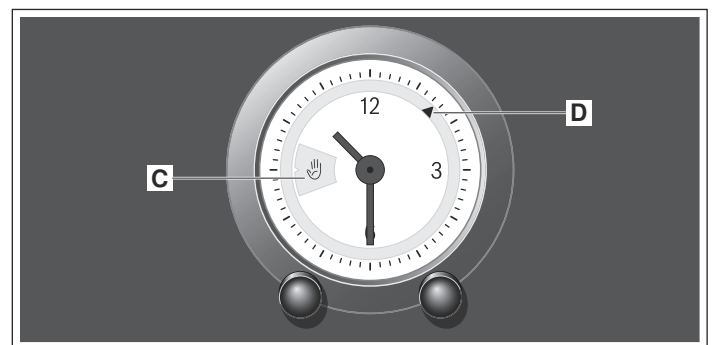
Padėtis	Naudojimas
Nulinė padėtis	Orkaitė yra išjungta.
Karštas oras*	Pyragaičiams ir konditerijos gaminiams. Galima ruošti dviejuose lygiuose. Gali būti orkaitės sienelėje esanti turbina tolygiai paskirsto šilumą orkaitėje.
Didelis ir mažesnis karštis*	Pyragaičiams, kepinams orkaitėje ir neribiai troškintai mėsei, pvz., veršienai arba žvėrienai, tam tikrame lygyje. Šiluma atsiranda dėl vidinio ir išorinio pasipriešinimo.
Grilis su karštu oru	Mėsos, paukštienos ir žuvies gabalėlių kepimui. Grilio ir ventiliatoriaus pasipriešinimas paeiliui įsijungia ir išsijungia. Turbina verčia cirkuliuoti aplink maisto produktus grilio skleidžiamą šilumą.
Grilis, plataus paviršiaus	Žlėgtainių, dešrelių, skrebučių ir žuvies kepimui ant grilio. Kaitinamas visas paviršius po griliu.
Grilis, mažo paviršiaus	Nedidelio kiekio žlėgtainių, dešrelių, skrebučių ir žuvies kepimui ant grilio. Kaitinama centrinė grilio dalis.
Vidinis karštis	Vaisiams džiovinti, džiovinti orkaitėje ir apkepinti. Karštis sklinda iš vidinės dalies.
Atšildymas	Pvz., mėsei, paukštienai, duonai ir pyragaičiams atšildyti. Turbina judina karštą orą aplink maisto produktą.
Greitas įkaitinimas	Orkaitė greitai pasiekia suprogramuotą temperatūrą.
Šviesa	Orkaitės vidaus apšvietimo lempos įjungimas.

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

Kai pasirenkamas kaitinimo tipas, orkaitės viduje esanti lemputė įsijungia ir kai kuriose orkaitėse įsijungia indikacinė lemputė, esanti po funkcijų rankenėle.

Laikrodis

Naudojant laikrodį galima nustatyti laiką, programuoti orkaitę, kad ji išsijungtų automatiškai ir pavėlinti įsijungimo laiką.







Naudojimas

Kairioji sukamoji rankenėlė	Pasirinkti laiką, veikimo tipą (rankinis ar automatinis) ir ruošimo trukmę.
Dešinioji sukamoji rankenėlė	Pasirinkite ruošimo pradžios laiką.
Indikatorius C	Rodyti ruošimo laiką, rankinį veikimą ir išjungti garsinį signalą . Padėtys: 0–180 = ruošimo laikas. = rankinis veikimas. = garsinis signalas išjungtas.
Indikatorius D	Rodyti ruošimo pradžios laiką. pradžios laikas.

Temperatūros rankenėlė

Temperatūros rankenėlė naudojama temperatūrai arba grilio lygiui pasirinkti.

Padėtis		Reikšmė
●	Nulinė padėtis	Orkaitė nekaista.
50-270	Temperatūros riba	Temperatūra orkaitės viduje °C.
I, II, III	Grilio lygiai	Lygiai nedidelio  ir didelio paviršiaus griliui  . I = 1 lygis, silpnas II = 2 lygis, vidutinis III = 3 lygis, stiprus

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

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

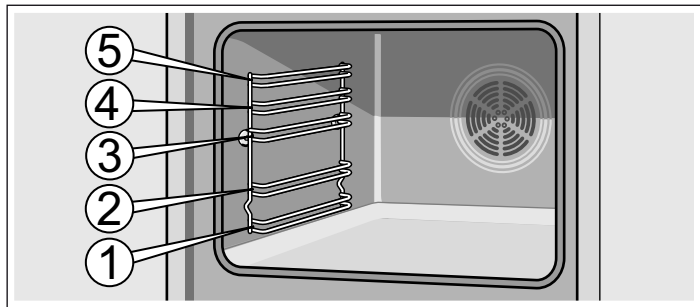
Jūsų priedai

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.

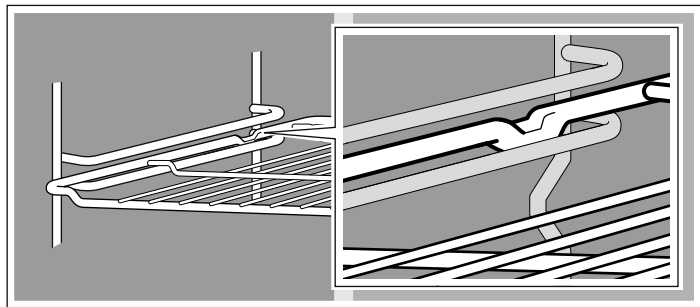
priedų įrengimas

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.

Orkaitės vidus


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

Ventiliatorius

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

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

Lemputė

Viryklei veikiant jos viduje esanti lemputė visą laiką yra įjungta. Tačiau lemputė gali įsijungti, kai viryklė yra išjungta, funkcijų rankenėlę nustačius ties padėtimi .

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.

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 universalaus gilaus padėklo. Padėkite padėklą ant grotelių ir laikykite 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

Prijungus arba jei buvo nutrūkęs elektros tiekimas, nustatykite laikrodį iš naujo.

Paspauskite kairiąją sukamąją rankenėlę ir pasukite į kairę, kol pasirodys esamas laikas.

Kol eina ruošimo laikas, laiko keisti negalima.

Orkaitės įkaitinimas

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

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite aukštesnį ir žemesnį \square kaitinimą.

2. Temperatūros rankenėle pasirinkite 240 °C.

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

Priedų valymas

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

Orkaitės programavimas

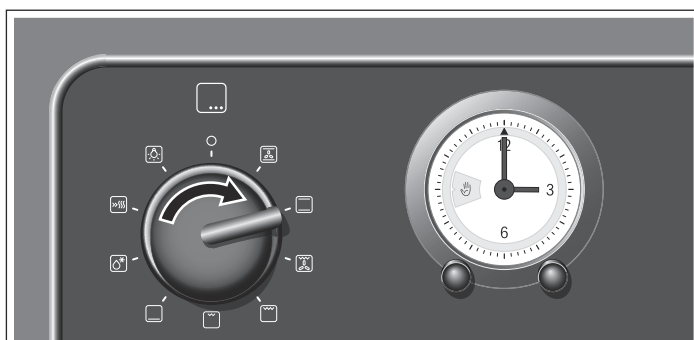
Yra įvairių būdų orkaitei programuoti. Toliau aprašoma kaip programuoti kaitinimo tipą ir temperatūrą arba grilio lygį. Orkaitėje galima suprogramuoti kiekvieno patiekalo ruošimo laiką (trukmę) ir pabaigos laiką. Norėdami gauti išsamesnės informacijos žr. skyrių *Laiko funkcijų programavimas*.

Kaitinimo tipas ir temperatūra

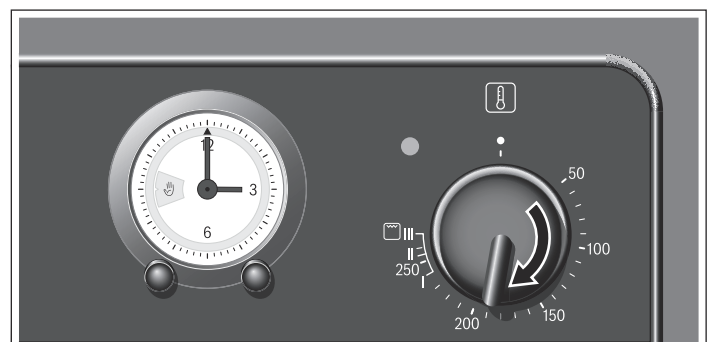
Paveikslėlio pavyzdys: didesnis ir mažesnis kaip \square 190 °C karštis.

1. Pasirinkite rankinį veikimą \square kairiąja sukamąja rankenėle.

2. Funkcijų rankenėle pasirinkite kaitinimo tipą.



3. Temperatūros rankenėle pasirinkite temperatūrą arba grilio lygį.



Orkaitė pradeda kaisti.

Orkaitės išjungimas

Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį.

Nuostatų keitimas

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


Pastaba: Tam, kad orkaitė kaistų, mažoji laikrodžio rodyklė ir įsijungimo laiko indikatorius ▲ turi sutapti. Norėdami tai padaryti, paspauskite sukamąją dešiniąją rankenėlę ir sukite, kol pasigirs spragtelėjimas.

Greitas įkaitinimas

Naudojant greitą 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. Temperatūros rankenėle pasirinkite pageidaujamą temperatūrą.

Įsijungia indikatorius lemputė, esanti po temperatūros rankenėle.

Orkaitė pradeda kaisti.

Greito įkaitinimo pabaiga

Indikatoriaus lemputė išsijungia. Įdėkite maisto produktą į orkaitę ir pasirinkite pageidaujamą funkciją ir temperatūrą.

Greito įkaitinimo atšaukimas

Nustatykite funkcijų rankenėlę ties nuline padėtimi. Orkaitė išsijungia.

Laiko funkcijų programavimas

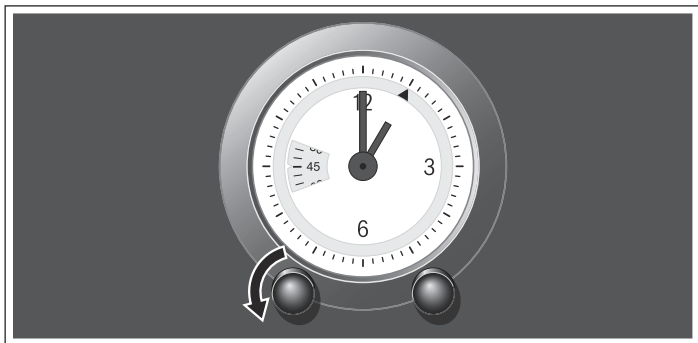
Orkaitėje galima suprogramuoti kiekvieno maisto produkto ruošimo laiką (trukmę) ir pabaigos laiką.

Ruošimo trukmė

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



Paveikslėlio pavyzdys: ruošimo trukmė 45 minutės.

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite kaitinimo tipą.
2. Temperatūros rankenėle pasirinkite temperatūrą arba grilio lygį.
3. Kairiąją rankenėlę suprogramuokite pageidaujamą trukmę.



Po kelių sekundžių orkaitė įsijungia.

Ruošimo laikas baigėsi

Nuskamba signalas. Orkaitė nebekaista. Pasukite kairiąją rankenėlę į padėtį  ir nustatykite funkcijų rankenėlę ties nuline padėtimi. Orkaitė yra išjungta. Vėl pasukite kairiąją rankenėlę į padėtį .

Ruošimo trukmės keitimas

Kairiąją sukamąją rankenėlę galima bet kuriuo metu keisti ruošimo trukmę.

Ruošimo laiko atšaukimas

Pasukite kairiąją rankenėlę į padėtį .

Pastaba: Tam, kad orkaitė kaistų, mažoji laikrodžio rodyklė ir įsijungimo laiko indikatorius ▲ turi sutapti. Norėdami tai padaryti, paspauskite sukamąją dešiniąją rankenėlę ir sukite, kol pasigirs spragtelėjimas.

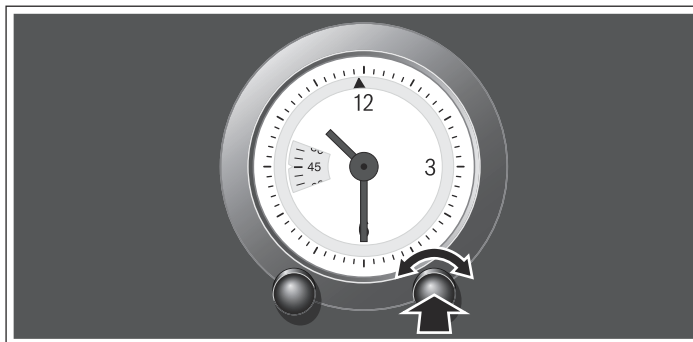
Pabaigos laikas

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

Įsitikinkite, 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 rankenėlę
2. Nustatykite temperatūros rankenėlę.
3. Pavėlinkite įsijungimo laiką paspausdami ir pasukdami dešiniąją rankenėlę.



Orkaitė įsijungia suprogramuotu laiku ir išsijungia automatiškai.

Ruošimo laikas baigėsi

Nuskamba signalas. Orkaitė nebekaista. Pasukite kairiąją rankenėlę į padėtį  ir nustatykite funkcijų rankenėlę ties nuline padėtimi. Orkaitė yra išjungta. Vėl pasukite kairiąją rankenėlę į padėtį .

Užbaigimo laiko keitimas

Dešiniąją sukamąją rankenėlę galima keisti pabaigos laiką. Nekeiskite baigimo laiko, jei ruošimo laikas jau pradėjo eiti. Rezultatas gali skirtis.

Užbaigimo laiko atšaukimas

Pasukite kairiąją rankenėlę į padėtį .

Priežiūra ir valymas

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

Pastabos

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

Valymo priemonės

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

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

Prieš naudodami naujas šluostes jas gerai išplaukite.


Zona	Valymo priemonės
Orkaitės priekis	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Nuvalykite šluoste ir nušluostykite švelniu skudurėliu. Nenaudokite stiklų valiklių arba gremžtukų stikliui.
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 stikliui.
Durelių stiklas	Stiklų valikliai: Nušluostykite švelniu skudurėliu. Nenaudokite gremžtukų stikliui.
Orkaitės vidus	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo arba vanduo su actu: Nuvalykite šluoste. Esant itin stipriam užteršimui, naudokite nerūdijančio plieno kempines arba specialiai orkaitėms pritaikytas valymo priemones. Naudokite tik tuo atveju, kai orkaitės vidus yra atvėšęs.
Orkaitės apšvietimo lempos apsauginis stiklas	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Nuvalykite šluoste.
Jungtis Nenuimti!	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Nuvalykite šluoste. Netrinti.

Zona	Valymo priemonės
Grotelės arba bėgeliai	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Užmerkite ir išvalykite šluoste arba šepetėliu.
Kreipikliai	Karštas šiek tiek muiluotas vanduo: Nuvalykite šluoste arba šepetėliu. Nemirkykite ir neplaukite 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. Temperatūros rankenėlė turi būti išjungta.

Orkaitės lempos išjungimas

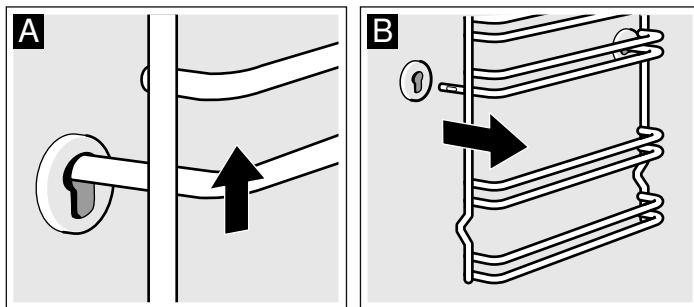
Pasukite funkcijų rankenėlę į padėtį .

Grotelių arba bėgelių išėmimas ir įdėjimas kairėje ir dešinėje

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

Grotelių arba bėgelių nuėmimas

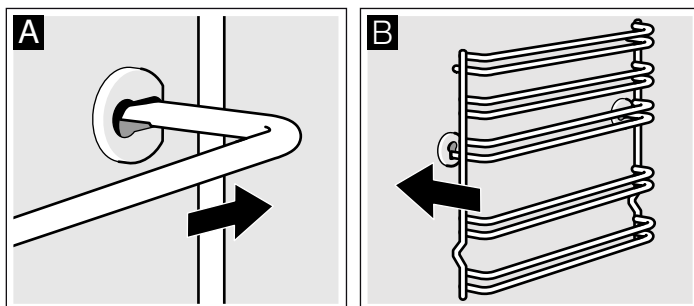
1. Pakelkite groteles arba bėgelius už priekinės dalies ir juos nuimkite (A pav.).
2. Paskui ištraukite groteles arba bėgelį iki galo į priekį ir išimkite (B pav.).



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

Grotelių arba bėgelių užkabinimas

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

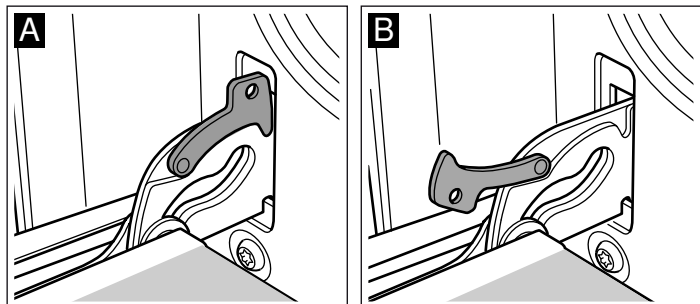


Groteles arba bėgelius galima reguliuoti stumiant į kairę ir į dešinę. Išlinkimas visada turi būti nukreiptas žemyn.

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.

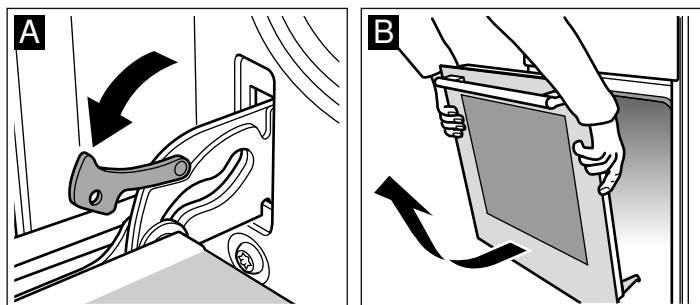


⚠ Sužalojimo pavojus!

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

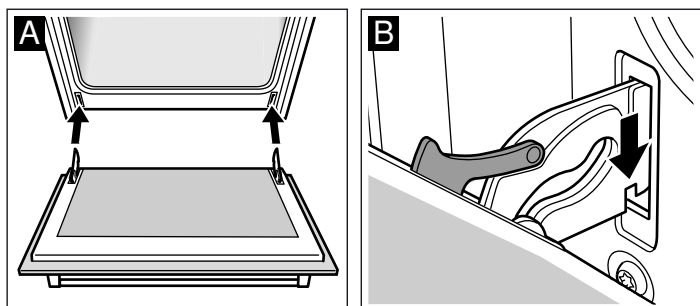
1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.
2. Ištraukite abi blokavimo svirtis, esančias dešinėje ir kairėje (pav. A).
3. Uždarykite orkaitės dureles iki ribos (pav. B). Suimkite dureles abiem rankomis iš dešinės ir kairės pusės. Siek tiek jas priverkite ir ištraukite.



Durelių užkabinimas

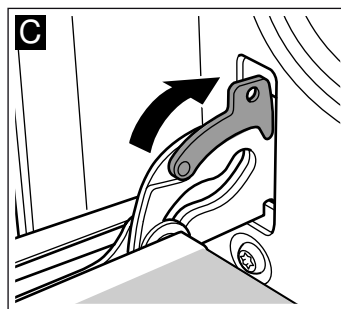
Vėl užkabinkite dureles atlikdami tuos pačius veiksmus priešinga eilės tvarka.

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



Jei angos nesumontuojamos tinkamai, durelės gali būti sumontuotos nelygiai.

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



⚠ Sužalojimo pavojus!

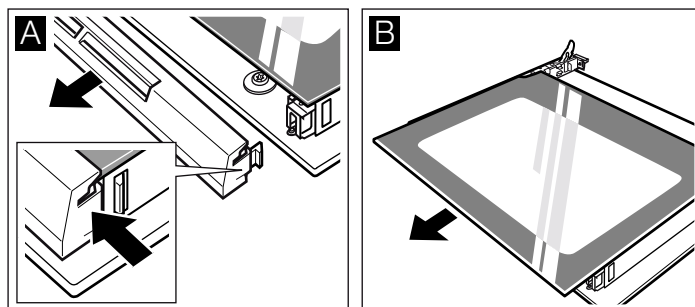
Nelieskite šarnyro, jei durelės netyčia nukrenta arba jei šarnyras užsidaro staiga. Kreipkitės į Techninės pagalbos tarnybą.

Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

Norėdami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

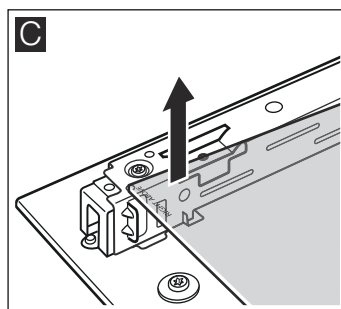
Išmontavimas

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



Jei durelėse yra trys stiklai atlikite dar šį veiksmą:

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



Nušluostykite stiklus stiklų valikliu ir švelnia šluoste.

⚠ Pavojus susižaloti!

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

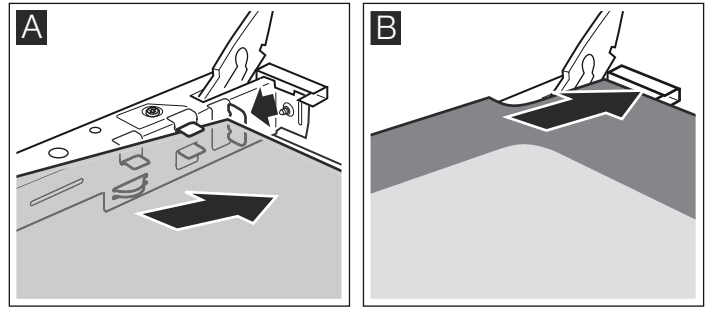
Montavimas

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

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

1. Įstatykite stiklą gale, jį palenkdami (A pav.).

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



3. Uždėkite dangtį ir paspauskite.

4. Užkabinkite orkaitės dureles.

Vėl galite naudotis orkaite, kai stiklai yra tinkamai sumontuoti.

Ką daryti gedimo atveju

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

Gedimų lentelė

Gedimas	Galima priežastis	Sprendimas / patarimai
Viryklė neveikia.	Sugedo saugiklis.	Patikrinkite saugiklių dėžutėje, ar saugiklis yra geros būklės.
	Elektros tiekimo pertrūkis.	Patikrinkite, ar šviesa virtuvėje įsijungia ir ar veikia kiti elektriniai buitiniai prietaisai.
Orkaitė nekaista.	Laikas ir įsijungimo laikas nesutampa.	Uptikrinkite, kad mažoji laikrodžio rodyklė ir pradpios laiko indikatorius sutaptų.
	Kairioji rankenėlė yra padėtyje ↺.	Pasukite kairiąją rankenėlę į padėtį ↻.

⚠ Elektros iškvos pavojus!

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

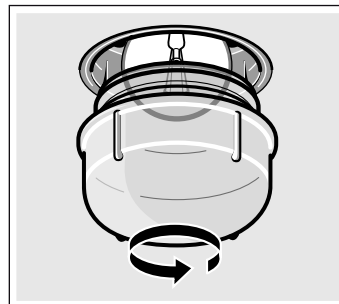
Orkaitės lempos pakeitimas

Jei orkaitės lempuotė 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 lempuotę panašaus tipo lempute.

4. Vėl užsukite apsauginį stiklą.

5. Išimkite virtuvinį rankšluostį ir vėl prijunkite aparatą prie elektros tinklo.

Apsauginis stiklas

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

Klientų aptarnavimo skyrius

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

Gaminio numeris (E) ir gamybos numeris (FD)

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

E-Nr.

FD-Nr.

Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką

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

Energijos taupymas

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

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.

metu gali būti įdedamos stačiakampės kepimo formos, viena šalia kitos.

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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

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

Mūsų virtuvės studijoje atliekama griežta kontrolė


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


Pastabos

- Lentelėje pateiktos reikšmės taikomos patiekalų ruošimui, kai orkaitės vidus yra tuščias ir 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

Naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą  užtikrinamas geresnis bandelių kepimas.

Kepant su karštu oru  rekomenduojama įstatyti priedus toliau nurodytuose aukščiuose:

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

Kepimas įvairiuose lygiuose

Karšto oro režimo naudojimas .

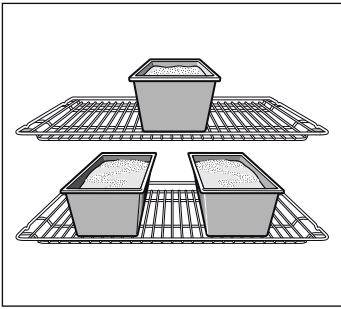
Kepimo 2 lygiuose aukščiai:

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

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

Lentelėse pateikiama daug patarimų kiekvienam patiekalui.

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



Formos kepimui

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

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

Lentelės

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Papildomus padėklus galima įsigyti specializuotose parduotuvėse kaip papildomus priedus.

Pasiūlymai ir praktiniai patarimai dėl kepimo orkaitėje

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

Mėsa, paukštiena, žuvis

Indai

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

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

Jeį naudojami emaliuoti indai, reikia įpilti daugiau skysčio.

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

Lentelėse pateikti duomenys:

indas be dangčio = atidaryta

indas su dangčiu = uždaryta

Visada statykite indą grotelių centre.

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

Kepimas

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

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

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

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

Kepimas ant grilio

Kepant ant grilio orkaitė visada turi būti uždaryta.

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

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

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

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

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

Praėjus 2/3 kepimo laiko apverskite 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 mėsą.

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

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

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

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

* Pašildykite orkaitę 5 minutes.

Paukštiena

Stalo svarstyklės nurodo paukštieną be įdaro ir paruoštą kepti.

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

Apverskite kepamus gabalėlius, kalakutienos išpjovas arba vištos krūtineles praėjus pusei numatyto kepimo laiko.

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

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

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

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

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

Žuvis

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

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

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

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

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

* Įstatykite emaliuotą padėklą aukštyje 1.

Praktiniai patarimai įprastam kepimui ir kepimui ant grilio

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

Kepiniai, keksai, skrebučiai

Visada statykite indą ant grotelių.

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

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

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

* Kepinys neturėtų būti aukštesnis kaip 2 cm.

Paruošti produktai

Atsižvelkite į ant pakuotės pateiktus gamintojo nurodymus.

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

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

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

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

Ypatingi patiekalai

Žemoje temperatūroje paruošiamas geras tirštas jogurtas bei porėta mielinė masė.

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

Jogurto paruošimas

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

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

Palaukite, kol mielių masė pakils

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

Patiekalas	Indai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra	Laikas
Jogurtas	Padėkite puodelius ar indelius	ant orkaitės vidaus pagrindo		Pašildykite iki 50 °C 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.

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

Džiovinimas





Naudokite tik kokybiškus vaisius ir daržoves, gerai juos išplaukite.

Palaukite, kol gerai nuvarvės ir išdžius.

Uždenkite emaliuotą padėklą ir groteles specialiu kepimo arba pergamentiniu popieriumi.

Vaisius ar daržoves kartais apverskite.

Kai jos apkepa, išdžiovinkite ir išimkite iš popieriaus.

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

Marmelado ruošimas

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

Dėmesio!

Nenaudokite didelės apimties ir aukštų stiklainių. Dangteliai gali sprogti.

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

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

Paruošimas

1. Suberkite vaisius ar daržoves į stiklainius, bet ne iki krašto.

2. Nuvalykite stiklainių kraštus; jie turi būti švarūs.

3. Uždėkite ant kiekvieno stiklainio guminę tarpinę ir dangtelį.

4. Uždarykite stiklainius spausdukais.

Vienu metu į orkaitę nedėkite daugiau kaip šešių stiklainių.

Programavimas

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

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

3. Uždarykite orkaitės dureles.

4. Nustatykite funkcijų rankenėlę ties „Vidinis karštis“ .

5. Nustatykite temperatūrą tarp 170 ir 180 °C.

Marmelado ruošimas

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

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

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

Daržovių ruošimas

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

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

Stiklainių išėmimas iš orkaitės

Išimkite stiklainius iš orkaitės, kai patiekalo ruošimas bus baigtas.

Dėmesio!

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

Akrilamidas maisto produktuose

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

Maisto produktų su nedideliu akrilamido kiekiu ruošimo patarimai

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 Įkaitintu oru, maks. 180 °C
Sausainiai ir džiūvėsiai	Įkaitinus daugiau ir mažiau kaip maks. 190 °C Įkaitintu oru, maks. 170 °C Kiaušinis arba kiaušinio trynys sumažina akrilamido formavimąsi.
Orkaitėje keptos bulvės	Išdėliokite vienu sluoksniu ir tolygiai ant padėklo. Ant vieno padėklo kepkite ne mažiau kaip 400 g, kad bulvės neišsausėtų

Norminiai patiekalai

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

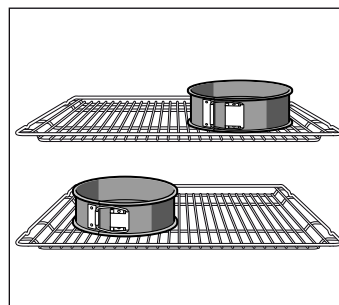
Atitinka EN 50304/EN 60350 (2009) ir IEC 60350.

Kepimas orkaitėje














Kepimas 2 lygiuose:
Viršutiniame lygyje visada statykite gilų universalų padėklą, o aliuminio padėklą – į apatinį lygį.

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

Obuolių pyragas 1 lygyje:
Tamsias išmontuojamas kepimo formas statykite atskirtas vieną nuo kitos.
Obuolių pyragas 2 lygiais:
Tamsias išmontuojamas kepimo formas statykite vieną ant kitos.



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



Patiekalas	Priedai, patarimai ir įspėjimai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C	Laikas minutėmis
Sviestiniai pyragaičiai (pašildyti*)	Negilus orkaitės padėklas	2		160-170	20-30
	Universalus gilus padėklas	3		150-160	20-30
	Aliuminio padėklas + negilus orkaitės padėklas	1+3		140-160	20-30
	Aliuminio padėklas + universalus gilus padėklas	1+3		140-160	20-30
Kubietiški pyragėliai, 20 vienetų	Emaliuotas padėklas	3		150-170	20-35
Kubietiški pyragėliai, 20 vienetų ant padėklo (pašildyti*)	Aliuminio padėklas + negilus orkaitės padėklas	1+3		140-150	30-40
	Aliuminio padėklas + universalus gilus padėklas	1+3		140-150	30-40
Keksas „Romo boba“ (pašildyti*)	Išardoma kepimo forma	1		170-180	35-45
Plokščias mielinis pyragas	Emaliuotas padėklas	2		160-180	30-40
	Aliuminio padėklas + negilus orkaitės padėklas	1+3		150-160	30-45
	Aliuminio padėklas + universalus gilus padėklas	1+3		150-160	30-40
Obuolių pyragas	2 grotelės + 2 išardomos kepimo formos iš skardos Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Emaliuotas padėklas + 2 išardomos kepimo formos iš skardos Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

* Nenaudokite greito įkaitinimo orkaitei pašildyti.

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

Kepimas ant grilio

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

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

* Praėjus 2/3 laiko apverskite.

lv Satura rādītājs

Svarīgas drošības norādes	38	Bojājumu tabula	47
Bojājumu iemesli	39	Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa	47
Jūsu jaunā cepeškrāsns	40	Aizsargstikls	47
Vadības panelis	40	Klientu apkalpošanas dienests	47
Funkciju vadības slēdzis	40	Izstrādājuma numurs (E) un ražošanas numurs (FD)	47
Pulkstenis	40	Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai	48
Temperatūras vadības slēdzis	41	Enerģijas ietaupīšana	48
Cepeškrāsns iekšpuse	41	Videi draudzīga utilizācija	48
Jūsu piederumi	41	Stingra kontrole mūsu virtuves studijā	48
piederumu ievietošana	41	Kūkas un konditorejas izstrādājumi	48
Īpaši piederumi	42	Praktiski ieteikumi un padomi par cepšanu cepeškrāsnī	50
Pirms pirmās lietošanas	42	Gaļa, putni, zivis	50
Pulksteņa laika uzstādīšana	42	Praktiski padomi par parasto cepšanu un cepšanu uz grila	52
Cepeškrāsns karsēšana	42	Gratēni ("au gratin"), suflē, grauzdiņi	52
Piederumu tīrīšana	42	Gatavi izstrādājumi	53
Cepeškrāsns programmēšana	43	Īpaši ēdieni	53
Karsēšanas veids un temperatūra	43	Atkausēšana	53
Ātrā karsēšana	43	Žāvēšana	53
Laika funkciju programmēšana	43	Džemu vārīšana	54
Gatavošanas ilgums	43	Akrilamīds pārtikā	54
Pabeigšanas laiks	44	Standartizēti ēdieni	55
Kopšana un tīrīšana	44	Cepšana cepeškrāsnī	55
Tīrīšanas līdzekļi	44	Cepšana uz grila	55
Gaismas funkcija	45		
Kreisās un labās puses restu vai sliežu noņemšana un uzlikšana	45		
Cepeškrāsns durvīņu noņemšana un pievienošana	45		
Durvīņu stiklu izņemšana un ielikšana	46		
Rīcība bojājumu gadījumā	47		

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

Applaucēšanās draudi!

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

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

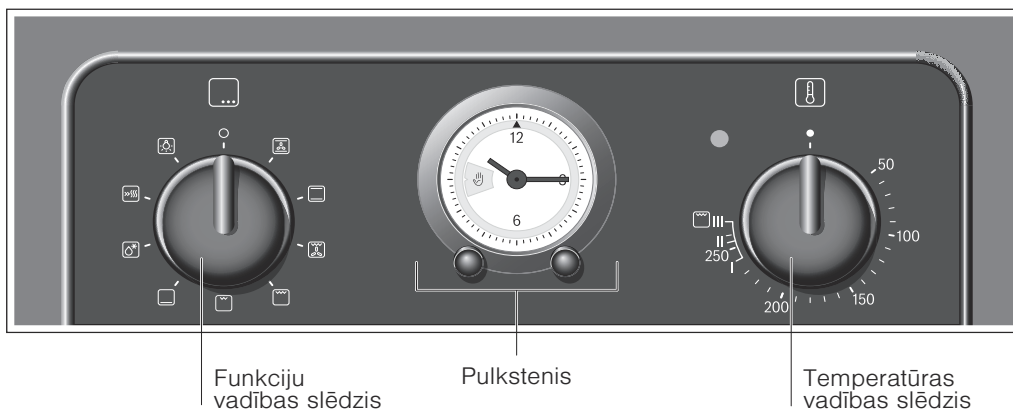
- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājiet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var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



Funkciju vadības slēdzis

Ar funkciju vadības slēdzi var izvēlēties karsēšanas veidu.

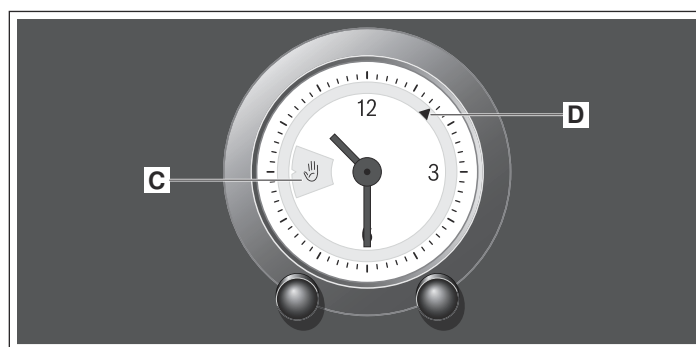
Pozīcija	Izmantošana
○ Nulles pozīcija	Cepeškrāsns ir izslēgta.
Karstais gaiss*	Kūkām un konditorejas izstrādājumiem. Ir iespējams gatavot divos līmeņos. Cepeškrāsns sienā iebūvēta turbīna vienmērīgi sadala karstumu visā cepeškrāsnī.
Karstums no augšas un apakšas*	Kūkām, gratēniem ("au gratin") un liesai cepeša gaļai, piemēram, teļa gaļai vai medījumiem, kas atrodas vienā līmenī. Karstums nāk no apakšējā un augšējā sildelementa.
Grilēšana ar karsto gaisu	Gaļas, putnu un zivju gabalu cepšanai. Pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas grila sildelements un ventilators. Turbīna grila radītajam karstumam liek cirkulēt ap ēdienu.
Grilēšana, liela virsma	Bifšteku, desu, grauzdiņu un zivju cepšana uz grila. Tiek karsēta visa virsma no grila sildelementa apakšas.
Grilēšana, neliela virsma	Neliela daudzuma bifšteku, desu, grauzdiņu un zivju cepšana uz grila. Tiek karsēta grila sildelementa centrālā daļa.
Karstums no apakšas	Iecukurošana, gatavošana cepeškrāsnī un gratēšana ("au gratin"). Karstums nāk no apakšējā sildelementa.
Atkausēšana	Piemēram, gaļas, putnu gaļas, maizes un kūku atkausēšana. Turbīna likvidē karstu gaisu ap ēdienu.
Ātrā karsēšana	Cepeškrāsns ļoti ātri sasniedz uzstādīto temperatūru.
Gaisma	Cepeškrāsns iekšpusē apgaismojuma spuldzes ieslēgšana.

* Karsēšanas veids, saskaņā ar kuru nosaka energoefektivitātes klasi atbilstīgi EN60350.

Kad tiek izvēlēts karsēšanas veids, iedegas cepeškrāsns iekšējā spuldze, un dažām krāsnīm iedegas arī indikatora lampiņa virs funkciju vadības slēdža.

Pulkstenis

Ar pulksteni var noregulēt pulksteņa laiku, uzstādīt cepeškrāsns automātisku izslēgšanos un atlikt sākuma laiku.



Izmantošana

Kreisās puses grozāmais vadības slēdzis	Izvēlieties laiku, darbības veidu (manuāli vai automātiski) un gatavošanas ilgumu.
Grozāma vadības ierīce	Izvēlieties gatavošanas sākuma laiku.
Indikators C	Norāda gatavošanas ilgumu, manuālu darbību un skaņas signāla izslēgšanos . Pozīcijas: gatavošanas laika ilgums 0-180 minūtes. = manuāla darbība. = izslēgts skaņas signāls.
Indikators D	Izvēlieties gatavošanas sākuma laiku. sākuma laiks.

Temperatūras vadības slēdzis

Ar temperatūras vadības slēdzi izvēlieties temperatūru vai restu līmeni.

Pozīcija	Nozīme
●	Nulles pozīcija Cepeškrāsns nekarsē.
50-270	Temperatūras diapazons Cepeškrāsns iekšējā temperatūra °C.
I, II, III	Grilēšanas līmeņi Līmeņi nelielas virsmas ☐ un lielas virsmas ☐ grilam. I = 1. līmenis, viegli II = 2. līmenis, vidēji III = 3. līmenis, stipri

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

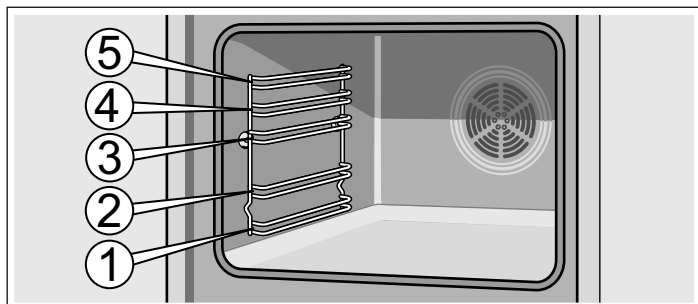
Jūsu piederumi

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.

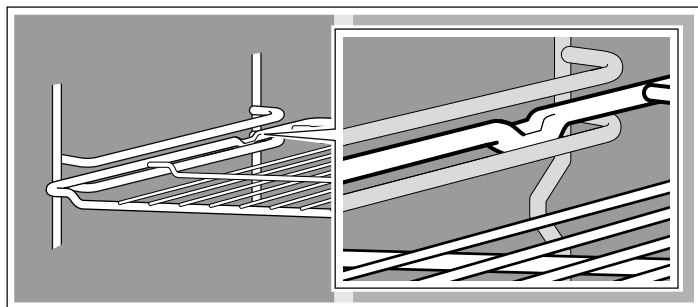
piederumu ievietošana

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



Piederumus var izvilkāt 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 izvilkšanas slīdes, ierīci uz tām var viegli uzlikt, kad tās ir pilnībā izvilkta. Šādi piederumu var viegli ievietot. Lai atbloķētu, nedaudz uzspiežot, ievietojiet izvilkšanas slīdes atpakaļ cepeškrāsns iekšpusē.

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

Cepeškrāsns iekšpuse

Plīts iekšpusē atrodas lampiņa. Ventilators novērš cepeškrāsns pārmērīgu uzkaršanu.

Ventilators

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

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

Cepeškrāsns iekšpuses spuldze

Kamēr cepeškrāsns darbojas, cepeškrāsns iekšpuses spuldze ir ieslēgta. Tomēr spuldze var ieslēgties, kad cepeškrāsns ir izslēgta, ja funkciju vadības slēdzis ir pozīcijā ☐.

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.

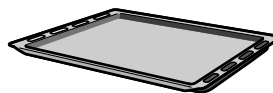
Piederumus var iegādāties tehniskā atbalsta dienestā, specializētos veikalos vai internetā. Norādiet HEZ numuru.



Restes

Virtuves traukiem, plātsmaizīšu 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.

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 sliedes 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 pievienošanas vai pēc elektroapgādes traucējumiem uzstādiet pareizu pulksteņa laiku.

Nospiediet kreisās puses grozāmo vadības slēdzi un grieziet to uz kreiso pusi, līdz tiek parādīts pašreizējais laiks.

Kamēr norit gatavošanas laiks, pulksteņa laiku nevar mainīt.

Cepeškrāsns karsēšana

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

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

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


Piederumu tīrīšana


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

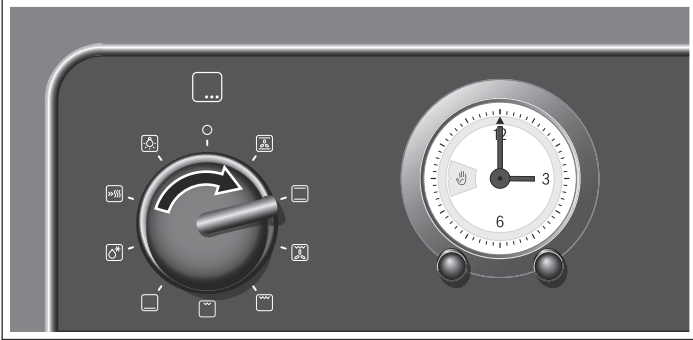
Cepeškrāsns programmēšana

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

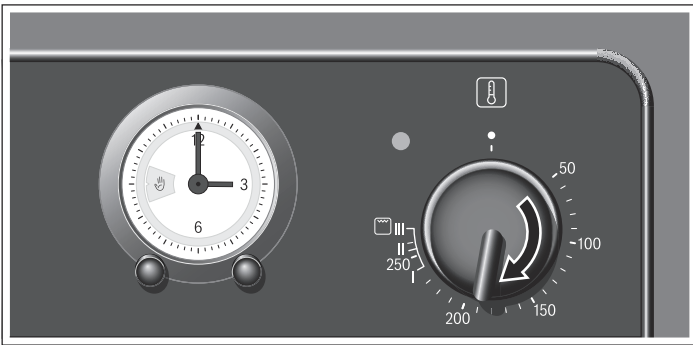
Karsēšanas veids un temperatūra

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

1. Ar kreisās puses grozāmo vadības slēdzi  izvēlieties manuālu darbību.
2. Ar funkciju vadības slēdzi izvēlieties karsēšanas veidu.



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




Cepeškrāsns sāk uzsilt.

Cepeškrāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju slēdzi nulles pozīcijā.

Iestatījumu maiņa

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


Norādījums: Lai cepeškrāsns sāktu karsēt, pulksteņa mazajai bultiņai ir jāatbilst sākuma laika indikatoram . Lai tā notiktu, nospiediet labās puses grozāmo vadības slēdzi un grieziet to, līdz atskan klikšķis.

Ātrā karsēšana

Ar ātrās karsēšanas funkciju cepeškrāsns ļoti ātri sasniedz uzstādīto temperatūru.

Ātrā karsēšana ir jāizmanto, ja temperatūra pārsniedz 100 °C.

Lai pagatavotais ēdiens būtu viendabīgs, pārtiku cepeškrāsnī nedrīkst ievietot, kamēr nav pabeigta ātrā karsēšana.

1. Ar funkciju vadības slēdzi izvēlieties ātro karsēšanu .
2. Ar temperatūras vadības slēdzi izvēlieties vēlamo temperatūru.
Iedegas indikatora lampiņa virs temperatūras vadības slēdža.

Cepeškrāsns sāk uzsilt.

Ātrās karsēšanas beigas

Izslēdzas indikatora lampiņa. Ievietojiet pārtiku cepeškrāsnī un izvēlieties vēlamo funkciju un temperatūru.

Ātrās karsēšanas atcelšana

Pagrieziet funkciju vadības slēdzi nulles pozīcijā. Cepeškrāsns izslēdzas.

Laika funkciju programmēšana

Cepeškrāsns ļauj uzstādīt gatavošanas laiku (ilgumu) un pabeigšanas laiku katram ēdienam.

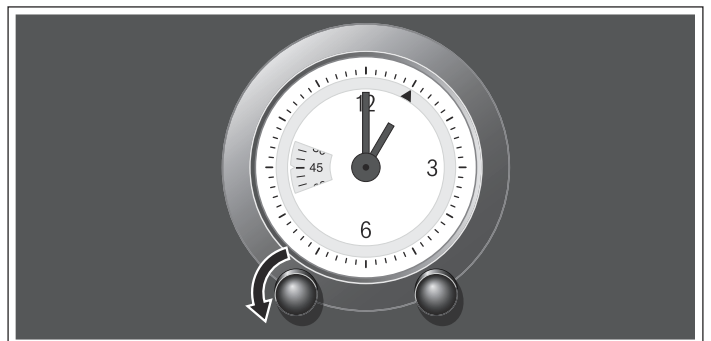
Gatavošanas ilgums

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

Piemērs attēlā: gatavošanas laika ilgums 45 minūtes.



1. Ar funkciju vadības slēdzi izvēlieties karsēšanas veidu.
2. Ar temperatūras vadības slēdzi izvēlieties temperatūru vai grilēšanas līmeni.

3. Ar kreisās puses vadības slēdzi uzstādiat vēlamo ilgumu.



Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns ieslēdzas.

Gatavošanas laiks ir pagājis


Atskan signāls. Cepeškrāsns beidz karsēt. Pagrieziet kreisās puses vadības slēdzi līdz pozīcijai  un novietojiet funkciju vadības slēdzi nulles pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta. Vēlreiz pagrieziet kreisās puses vadības slēdzi līdz pozīcijai .

Gatavošanas laika maiņa

Gatavošanas laika ilgumu jebkurā brīdī var mainīt ar kreisās puses vadības slēdzi.

Gatavošanas laika atcelšana

Grieziet kreisās puses vadības slēdzi līdz pozīcijai .

Norādījums: Lai cepeškrāsns sāktu karsēt, pulksteņa mazajai bultiņai ir jāatbilst sākuma laika indikatoram . Lai tā notiktu, nospiediet labās puses grozāmo vadības slēdzi un grieziet to, līdz atskan klikšķis.

Pabeigšanas laiks

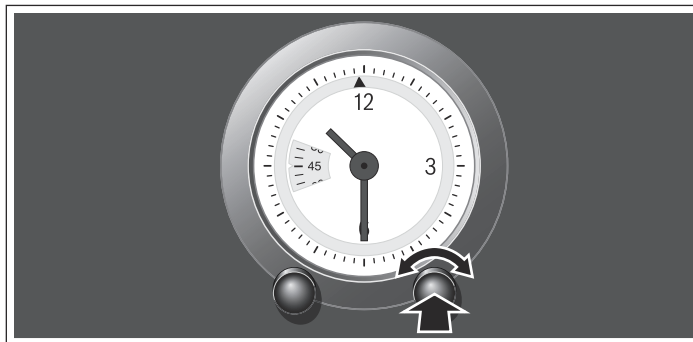
Cepeškrāsnī var uzstādīt laiku, kad ēdienam jābūt gatavam. Cepeškrāsns automātiski ieslēdzas un noteiktajā laikā izslēdzas. Piemēram, ēdienu cepeškrāsnī var ielikt no rīta un ieprogrammēt cepeškrāsns, lai tas būtu gatavs pusdienlaikā.

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

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



1. Uzstādiet funkciju vadības slēdzi.
2. Uzstādiet temperatūras vadības slēdzi.

3. Atlieciet sākuma laiku, nospiežot un griežot labās puses vadības slēdzi.



Cepeškrāsns ieslēdzas uzstādītajā laikā un automātiski izslēdzas.

Gatavošanas laiks ir pagājis

Atskan signāls. Cepeškrāsns beidz karsēt. Pagrieziet kreisās puses vadības slēdzi līdz pozīcijai  un novietojiet funkciju vadības slēdzi nulles pozīcijā. Cepeškrāsns ir izslēgta. Vēlreiz pagrieziet kreisās puses vadības slēdzi līdz pozīcijai .

Pabeigšanas laika maiņa

Mainiet pabeigšanas laiku ar labās puses grozāmo vadības slēdzi. Nemainiet pabeigšanas laiku, ja jau ir sākts skaitīt gatavošanas laiks. Galarezultāts var atšķirties.

Pabeigšanas laika atcelšana

Pagrieziet kreisās puses vadības slēdzi līdz pozīcijai .

Kopšana un tīrīšana

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

Norādījumi

- Iespējams, ka uz cepeškrāsns priekšpuse ir redzamas dažādas nokrāšas, ko rada 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 apdeģ. 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,
- stiprus līdzekļus, kas satur alkoholu,
- cietas suku vai sūkļus,
- augstspiediena vai tvaika strūklas tīrītājus.

Pirms jaunu tīrīšanas lupatiņu izmantošanas pamatīgi izmazgājiet tās.


Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Cepeškrāsns priekšpuse	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: Tīriet ar tīrīšanas lupatiņu un nosusiniet ar sausu lupatiņu. Stiklam neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai skrāpjus.
Nerūsējošais tērauds	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: Tīriet ar tīrīšanas lupatiņu un nosusiniet ar sausu lupatiņu. Nekavējoties notīriet apkaļķojuma, tauku, kukurūzas cietes un olbaltuma traipus. Zem tiem var veidoties rūsa. Tehniskā atbalsta dienesta centros vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus līdzekļus nerūsējošā tērauda kopšanai, kas ir piemēroti karstām virsmām. Uzklājiet tīrīšanas līdzekli ar ļoti plānu un mīkstu lupatiņu.
Stikls	Stikla tīrīšanas līdzeklis: Tīriet ar mīkstu lupatiņu. Neizmantojiet stikla skrāpi.
Durvīņu stikli	Stikla tīrīšanas līdzeklis: Tīriet ar mīkstu lupatiņu. Neizmantojiet stikla skrāpjus.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Cepeškrāsns iekšpuse	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu vai etiķi: Tīriet ar tīrīšanas lupatiņu. Ja netīrumu ir ārkārtīgi daudz, izmantojiet nerūsējošā tērauda suku vai īpašus cepeškrāsnīm paredzētus tīrīšanas līdzekļus. Izmantojiet tās vienīgi tad, kad cepeškrāsns iekšpuse ir auksta.
Cepeškrāsns apgaismojuma lampiņas aizsargstikls	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: Tīriet ar tīrīšanas lupatiņu.
Blīve Nenoņem!	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: Tīriet ar tīrīšanas lupatiņu. Neberziet.
Restes vai sliedes	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: Iemērkāt ūdenī un tīrīt ar lupatiņu vai suku.
Vadotnes	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: Tīriet ar tīrīšanas lupatiņu vai suku. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederumi	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: Iemērkāt ūdenī un tīrīt ar lupatiņu 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. Temperatūras vadības slēdzim jābūt izslēgtam.

Cepeškrāsns spuldzes izslēgšana

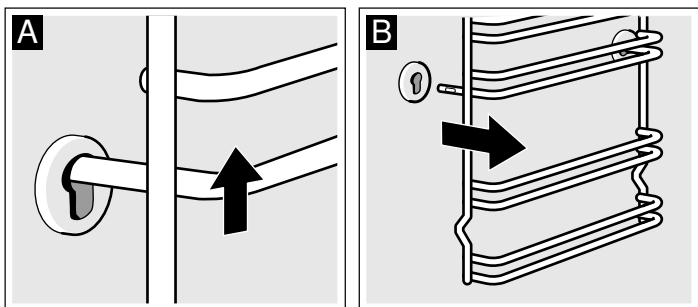
Grieziet funkciju vadības slēdzi līdz pozīcijai 0.

Kreisās un labās puses restu vai sliežu noņemšana un uzlikšana

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

Restu vai sliežu noņemšana

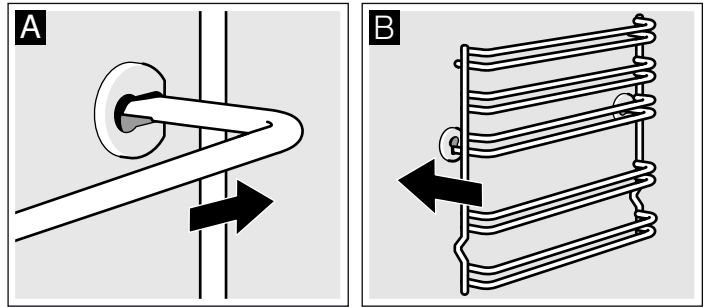
1. Paceliet restes vai sliedi no priekšpuses un atkabiniet (A attēls).
2. Pēc tam velciet restes vai sliedi līdz galam uz priekšu un izvelciet to laukā (B attēls).



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).

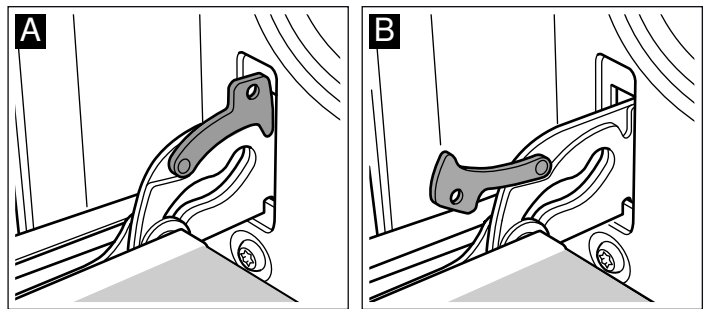


Restes vai sliedes regulē pa kreisi un pa labi. Izliekumam vienmēr jābūt uz leju.

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.

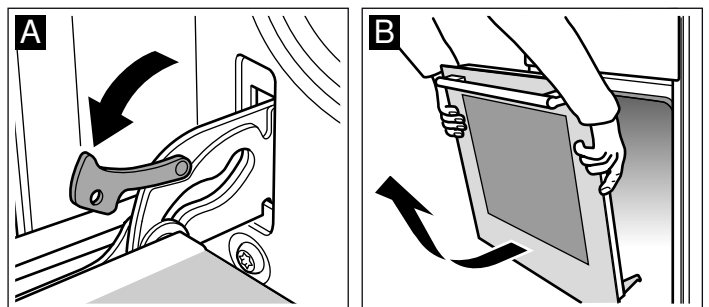


⚠ Traumu gūšanas risks!

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

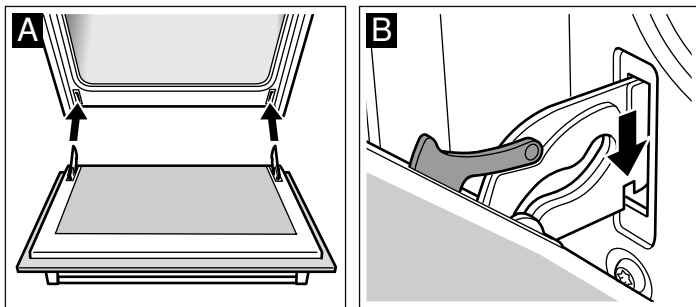
1. Līdz galam atveriet cepeškrāsns durtiņas.
2. Izņemiet abas bloķēšanas sviras, kas atrodas labajā un kreisajā pusē (A attēls).
3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas līdz augšai (B attēls). Velciet durvis, turot ar abām rokām labajā un kreisajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz un izvelciet tās laukā.



Durtiņu uzkarināšana

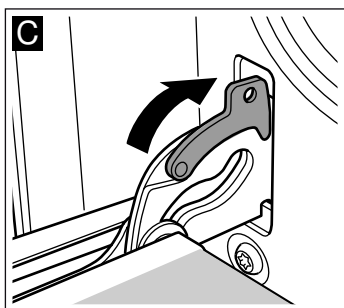
Uzkariniet durtiņas, veicot tās pašas darbības pretējā secībā.

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!

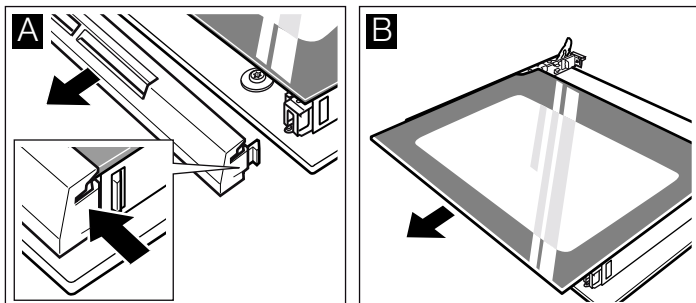
Nepieskarieties eņģei gadījumā, ja durvis nevilšus izkritī vai ja eņģes pēkšņi aizcērtas. Informējiet tehniskā atbalsta dienestu.

Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

Lai atvieglotu tīrīšanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

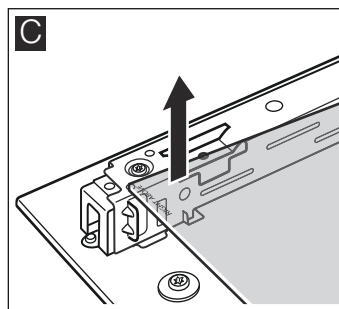
Demontāža

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



Durtiņām ar trīs stikliem veiciet arī turpmāk minētās darbības.

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



Tīriet stiklus ar stiklu tīrīšanas līdzekli un mīkstu drāniņu.

⚠ Savainošanās risks!

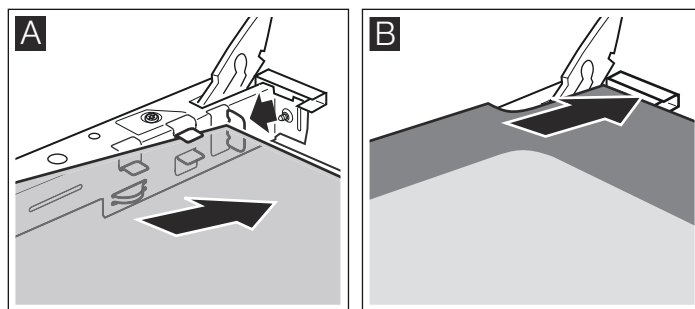
Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Uzstādīšana

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

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

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





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

Lietojiet cepeškrāsns tikai tad, kad stikli ir pienācīgi uzstādīti.

Rīcība bojājumu gadījumā

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

Bojājumu tabula

Bojājumi	Iespējamais iemesls	Risinājums/padomi
Cepeškrāsns nedarbojas.	Ir bojāts drošinātājs.	Pārbaudiet drošinātāju kārbā, vai drošinātājs ir vesels.
	Elektroapgādes traucējumi.	Pārbaudiet, vai virtuvē var ieslēgt gaismu un vai darbojas cita elektriskā sadzīves tehnika.
Cepeškrāsns nekarsē.	Pulksteņa laiks neatbilst ieslēgšanās laikam.	Pārbaudiet, vai pulksteņa mazais rādītājs atbilst sākuma stundas indikatoram.
	Kreisās puses vadības slēdzis ir pozīcijā  .	Pagrieziet kreisās puses vadības slēdzi līdz pozīcijai  .

Strāvas trieciena risks!

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

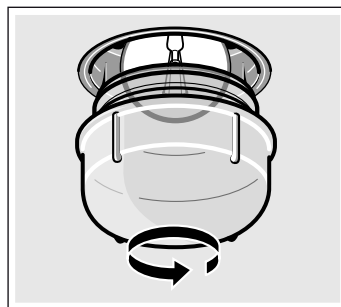
Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

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

Strāvas trieciena risks!

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

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



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

Aizsargstikls

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

Klientu apkalpošanas dienests

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

Izstrādājuma numurs (E) un ražošanas numurs (FD)

Lai saņemtu pilnvērtīgas konsultācijas, norādiet izstrādājuma numuru (E-Nr.) un ražošanas numuru (FD-Nr.). Tehnisko datu uzlīme ar attiecīgajiem numuriem atrodas uz cepeškrāsns 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 atradīsiet pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

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

Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai

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

Enerģijas ietaupīšana

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

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

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



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

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

Stingra kontrole mūsu virtuves studijā

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

Norādījumi

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

Kūkas un konditorejas izstrādājumi

Cepšana vienā līmenī

Kūkas tiek labāk ceptas ar karstumu no augšas un apakšas

Ja cepeškrāsni tiek gatavots ar karstā gaisa režīmu

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

Cepšana vairākos līmeņos

Izmantojiet karstā gaisa režīmu

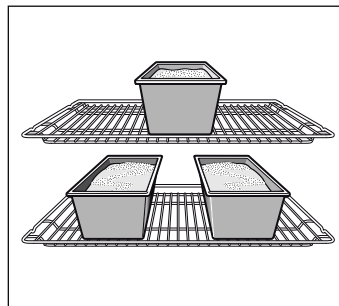
Cepšanas augstumi 2 līmeņos:

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

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

Tabulās par katru ēdienu ir sniegti daudzi padomi.

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



Formas cepšanai cepeškrāsni

Piemērotākas ir tumšas krāsas metāla formas cepšanai cepeškrāsni.

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

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

Tabulas







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

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








Papildu informācija ir atrodama sadaļā Cepšanas ieteikumi tabulu pielikumā veidā.

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




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

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









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

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

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

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

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

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

Papildu paplātes kā izvēles piederumus var iegādāties specializētos veikalos.

Praktiski ieteikumi un padomi par cepšanu cepeškrāsnī

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

Gaļa, putni, zivis

Trauki

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

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

Ja tiek izmantoti emaljēti trauki, ir jāpielej vairāk šķidruma.

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

Tabulās norādītie dati:

Trauks bez vāka = vaļējs

Trauks ar vāku = aizvērts

Trauku vienmēr novietojiet restu vidū.

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

Cepetis

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

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

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

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

Cepšana uz grila

Cepot uz grila, vienmēr turiet cepeškrāsnī aizvērtu.

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

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

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

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

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

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

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

Gaļa

Apgrieziet gaļu, kad ir pagājusi puse gatavošanas laika.

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

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

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

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

* Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī 5 minūtes.

Putni

Tabulā norādītais svars attiecas uz cepšanai sagatavotiem putniem bez pildījuma.

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

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

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

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

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

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

Zivis

Apgrieziet zivju gabalus pēc²/₃ no noteiktā laika.

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

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

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

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

* Ievietojiet emaljētu paplāti 1. augstumā.

Praktiski padomi par parasto cepšanu un cepšanu uz grila

Šajā tabulā nav iekļauti dati par cepeša svaru.	Izvēlieties norādes, kas attiecas uz mazāku svaru, un pēc nepieciešamības palie-liniet 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 šķidrums.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un šķidra.	Nākamreiz izmantojiet mazāku kastrolī vai pielejiet vairāk šķidrums.
Gatavojot cepeti, rodas ūdens tvaiki.	Tas ir nepieciešama un normāla fizikāla parādība. Liela šo ūdens tvaiku daļa izgaro pa tvaiku izvades atveri. Ūdens tvaiki var kondensēties uz vadības paneļa vai tuvumā esošu mēbeļu virsmām, kā arī notecēt kondensēta ūdens formā.

Gratēni ("au gratin"), suflē, grauzdiņi

Trauku vienmēr novietojiet uz restēm.

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

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

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

* Gratēna augstums nedrīkst būt lielāks par 2 cm.

Gatavi izstrādājumi

Ņemiet vērā ražotāja norādes uz iepakojuma.

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

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

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

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

Īpaši ēdieni

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

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

Jogurta pagatavošana

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

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

Rauga mīklas raudzēšana

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

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

Atkausēšana

Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas veida un daudzuma. Ņemiet vērā ražotāja norādes uz iepakojuma.

Izņemiet saldēto pārtiku no iepakojuma, ielieciet to piemērotā traukā un novietojiet uz restēm.
Putnus uz šķīvja novietojiet ar krūtiņu uz leju.

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

Žāvēšana

Izmantojiet tikai kvalitatīvus augļus un dārzeņus un rūpīgi tos nomazgājiet.

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

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

Reizi pa reizei apgrieziet augļus vai dārzeņus.

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

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

Džemu vārīšana

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

Uzmanību!

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

Izmantojiet vienīgi kvalitatīvus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

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

Pagatavošana

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

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

Dārzeņu vārīšana

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

Auksti vārīti dārzeņi 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, kālīs, 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.

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

4. Burkas aizver ar aizvākotāju.

Cepeškrāsnī vienlaikus nelieciet vairāk par sešām burkām.

Uzstādīšana

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

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

3. Aizveriet cepeškrāsns durvītas.

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.

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

- Cik vien iespējams, saīsiniet gatavošanas laiku.
- Nepārgraudzējiet ēdienus.
- Lielos un biezos ēdienos ir maz akrilamīda.

Cepšana cepeškrāsnī

Ar karstumu no augšas un apakšas maks. 200 °C
Ar karsto gaisu maks. 180 °C

Mīklas izstrādājumi un cepumi

Ar karstumu no augšas un apakšas maks. 190 °C
Ar karsto gaisu maks. 170 °C

Ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.

Cepeškrāsnī cepti kartupeļi

Viendabīgi izvietojiet tos uz paplātes vienā slānī. Cepiet cepeškrāsnī vismaz 400 g uz vienas paplātes, lai kartupeļi nekļūtu pārāk sausi

Standartizēti ēdieni

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

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

Cepšana cepeškrāsnī

Cepšana cepeškrāsnī 2 līmeņos:

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

Sviesta cepumi:

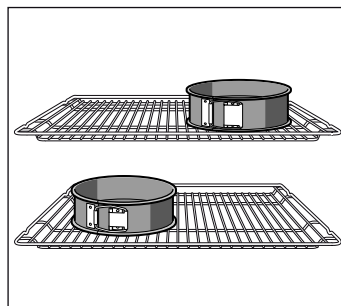
Ēdieniem uz cepeškrāsnī vienlaikus ievietotām paplātēm nav jābūt gataviem vienā laikā.

Pārsegta ābolkūka 1 līmenī:


Novietojiet savstarpēji atdalītas noņemamas formas tumšā krāsā.














Pārsegta ābolkūka 2 līmeņos:

Novietojiet noņemamas formas tumšā krāsā vienu virs otras.



Kūkas noņemamās formās no skārda:

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



Ēdiens	Piederumi, padomi un brīdinājumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Sviesta cepumi (iepriekš uzkarstēt*)	Plakanā cepeškrāsns paplāte	2		160-170	20-30
	Universālā dziļā paplāte	3		150-160	20-30
	Alumīnija paplāte + plakanā cepeškrāsns paplāte	1+3		140-160	20-30
	Alumīnija paplāte + universālā dziļā paplāte	1+3		140-160	20-30
Kūciņas, 20 gab.	Emaljēta paplāte	3		150-170	20-35
Kūciņas, 20 gab. uz vienas paplātes (iepriekš uzkarstēt*)	Alumīnija paplāte + plakanā cepeškrāsns paplāte	1+3		140-150	30-40
	Alumīnija paplāte + universālā dziļā paplāte	1+3		140-150	30-40
Biskvītkūka (iepriekš uzkarstēt*)	Noņemama forma	1		170-180	35-45
Plānā rauga mīklas kūka	Emaljēta paplāte	2		160-180	30-40
	Alumīnija paplāte + plakanā cepeškrāsns paplāte	1+3		150-160	30-45
	Alumīnija paplāte + universālā dziļā paplāte	1+3		150-160	30-40
Pārsegta ābolkūka	2 restes + 2 noņemamas skārda formas Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Emaljēta paplāte + 2 noņemamas skārda formas Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

* Cepeškrāsns iepriekšējai uzkarstēšanai neizmantojiet ātrās karsēšanas režīmu.

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

Cepšana uz grila

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

Ēdiens	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Graudziņu grauzdēšana (iepriekš uzkarstēt 10 min.)	Restes	5		3	1/2-2
Tela 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



9000983525

00
940310