



Integreeritav ahi HB.23B..., HEV23B..., HEV43S...

Integruojama orkaitė HB.23B..., HEV23B..., HEV43S...

lebūvējamā plīts HB.23B..., HEV23B..., HEV43S...



BOSCH

Olulised ohutusnõuded	2	Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine	12
Kahjustuste põhjused.....	3	Mida teha rikke korral	12
Teie uus ahi	4	Rikete tabel	12
Juhtpaneel.....	4	Ahu lambi vahetamine	13
Funktsooninupp.....	4	Kaitseklaas	13
Käsitsemisklahvid ja näidupaneel.....	5	Klienditeenindus	13
Temperatuurinupp.....	5	Tootenumber (E) ja tootmisnumber (FD)	13
Ahu sisemus	5	Soovitusi energia ja keskkonna sästmiseks	13
Lisatarvikud.....	5	Energia säastmine	13
Tarvikute ahjupanek	5	Keskonnasäästlik jäätmekäitlus	13
Eritarvikud.....	6	Range kontroll meie toiduvalmistusuuringutes	14
Enne esmakordset kasutamist	6	Koogid ja kondiitritooted	14
Kellaaja programmeerimine.....	6	Praktilised nõuanded ja soovitused küpsetamiseks	15
Ahu kuumutamine	6	Liha, linnuliha, kala	16
Tarvikute puhastamine.....	6	Praktilised nõuanded tavaliselt küpsetamiseks ja grillimiseks	17
Ahu programmeerimine	7	Gratäänid, sufleed, rõstitud toidud	18
Kuumutamisviis ja temperatuur.....	7	Valmistrooted	18
Kiirkuumutus	7	Spetsiaalsed toidud	18
Ajafunktsoonide seadmne	7	Lahtisulatamine	19
Signaalkell.....	7	Kuivatamine	19
Toiduvalmistusaja kestus	8	Keediste keetmine	19
Löpuaed.....	8	Akrüülamiid toiduainetes	20
Kellaaeg.....	9	Standardsed toidud	20
Lapselukk	9	Ahjus küpsetamine	20
Põhiseadete muutmine	9	Grillimine	21
Hooldamine ja puhastamine	9		
Puhatusvahendid.....	9		
Valgustuse funktsioon	10		
Grilli takistuselemendi allapoöramine	10		
Vasaku ja parema rööbasjuhiku väljavõtmine ja tagasipanemine	11		
Ahujuukse eest ära võtmine ja ette panemine	11		

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

⚠ Olulised ohutusnõuded

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

Seade on ette nähtud üksnes sisseehitamiseks. Järgige paigaldusjuhendit.

Kontrollige seade päras t 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 järelevalvet.

Kasutage seadet üksnes suletud ruumides.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsилised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduuvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitsemist ja kui nad on mõistnud seadimest 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 seadmost ja ühendusjuhtmest eemal.

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

Põlengu oht!

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

Põletuse oht!

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage ahju kuumi sisepindu ega kütteelemente. Laske seadmel jahtuda. Hoidke lapsed seadmost 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 alkoholisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes. Avage ahju ust ettevaatlikult.

Põletuse oht!

- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks. Arge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmost eemal.
- Ukse avamisel võib ahjust välja paiskuda kuuma auru. Avage ahju ust ettevaatlikult. Hoidke lapsed seadmost eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru. Arge 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 väljaõppé läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv ñiiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Ahjulambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all. Enne vahetamist eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

Põletuse oht!

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

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Lisatarvik, foolium, küpsetuspaber või nõu ahju põhjas: ärge asetage ahju põhja lisatarvikuid. Ärge katke ahju põhja fooliumi või küpsetuspaberiga. Ärge asetage ahju põhja küpsetusnõud, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur 50 °C. See takistab kuumuse levimist. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja emaili 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 puuviljakooigi puhul ärge katke kooki väga rikkalikult. Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada. Võimaluse korral kasutage sügavamat universalpanni.
- 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. Kulgneva köögimööbli pind võib seetõttu kahjustuda. Hoidke ahjuukse tihend alati puhas.
- Ahjuuks toena või alusena: ärge toetuge, istuge ega astuge ahjuukse peale. Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.

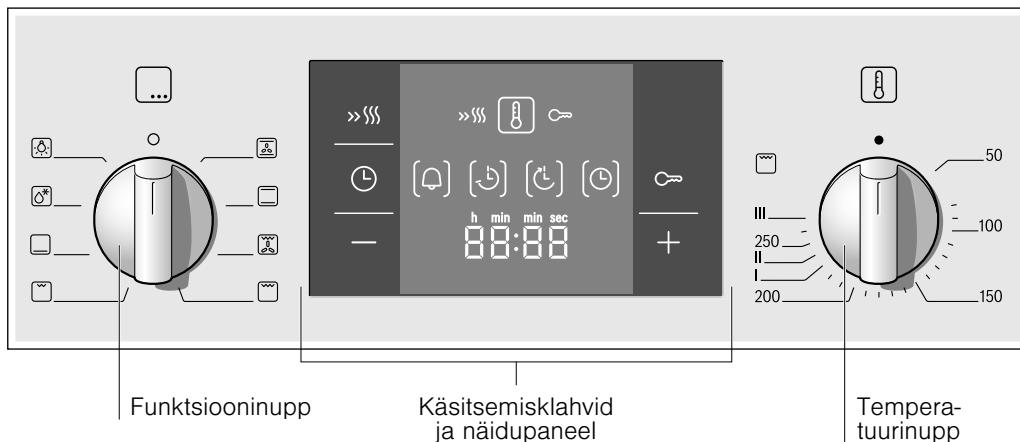
- Lisatarviku asetamine ahju: olenevalt seadme mudelist võib lisatarvik ukse sulgemisel kriimustada ukseklaasi. Lükake lisatarvik alati lõpuni ahju.
- Seadme transportimine: transportides ärge hoidke seadet uksekäepidemest. Uksekäepide ei pea ahju kaalule vastu ja võib küljest murduda.

Teie uus ahi

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

Juhtpaneel

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



Sissevajutatavad pöördnupud

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

Nupud

Iga nupu all on andurid. Ärge vajutage nuppuudele jõuga. Vajutage üksnes vastavat tähist.

Funktsooninupp

Funktsooninupp on kuumutusviisi valimiseks.

Asend	Kasutus
<input type="radio"/> Nullasend	Ahi on välja lülitatud.
<input checked="" type="checkbox"/> Kuum õhk*	Kookide ja küpsetiste jaoks. On võimalik küpsetada kahel tasandil. Ahju tagaseinas asetsev turbiin jaotab kuumuse ahjus ühtlaselt.
<input type="checkbox"/> Ülalt ja alt kuumutus*	Kookide küpsetamiseks, gratineerimiseks ja tailiha, nt veise- või ulukiliha küpsetamiseks ühel tasemel. Kuumus tuleb alt ja ülalt.
<input checked="" type="checkbox"/> Kuumaõhugrill	Lihatükki, linnuliha ja kala küpsetamiseks. Grilli ja ventilaatori takisti lülituvad vahendumisi sisse ja välja. Turbiin paneb grillist tuleva kuumuse ümber toidu pöörlema.

*Kuumutusviis, millega määratletakse energiatõhususklass vastavalt standardile EN60350.

Asend	Kasutus
<input checked="" type="checkbox"/> Grillimine suurel pinnal	Biifsteekide, vorstikeste, röstsaiade ja kala grillimiseks. Kogu grilli kuumuti alune pind läheb kuumaks.
<input type="checkbox"/> Grillimine väikesel pinnal	Väikeses koguses biifsteekide, vorstikeste, röstsaiade ja kala grillimiseks. Grilli kuumuti keskmise osa läheb kuumaks.
<input type="checkbox"/> Alt kuumutus	Konfiteerimiseks, küpsetamiseks ja gratineerimiseks. Kuumus tuleb altpoolt.
<input checked="" type="checkbox"/> Ülessulatamine	Näiteks liha, linnuliha, pagari- ja kondiitritoodete ülessulatamiseks. Turbiin paneb kuumu õhu ümber toidu ringlema.
<input checked="" type="checkbox"/> Valgustus	Lülitage ahju sees olev lamp põlema.

*Kuumutusviis, millega määratletakse energiatõhususklass vastavalt standardile EN60350.

Kuumutusviisi valimisel süttib ahju sees olev lamp.

Käsitsemisklahvid ja näidupaneel

Klahvid on eri lisafunktsoonide seadmiseks. Näidupaneelile ilmuvad valitud väärtsed.

Klahv	Kasutamine
»»» Kiirkuumutamine	Kuumutab ahju eriti kiiresti.
⊕ Ajafunktsoonid	Valige signaalkell , toiduvalmistusaeg , valmimisaeg ja kellaae .
⌚ Lapselukk	Blokeerib ja avab juhtpaneeli.
- Vähem	Vähendab valitud väärust.
+ Rohkem	Suurendab valitud väärust.

Näidupaneelil näitavad nurksulud [] valitud ajafunktsoonile vastavat tähist.

Temperatuurinupp

Temperatuurinupuga saab valida temperatuuri või grillimistasteme.

Asend	Tähendus
● Nullasend	Ahi ei lähe kuumaks.
50-270 Temperatuurivahemik	Ahu sisetemperatuur °C.
I, II, III Grillimistastemed	Grillimistastemed välkesel ja suurel pinnal . I = tase 1, õrn II = tase 2, keskmine III = tase 3, tugev

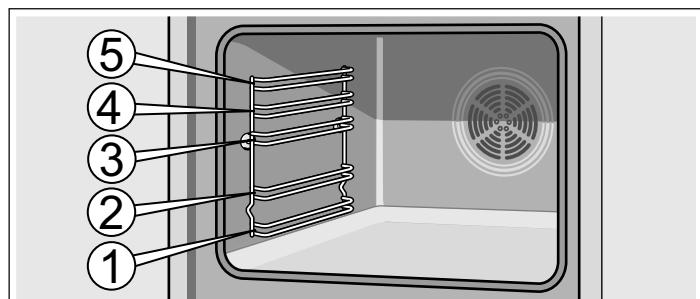
Lisatarvikud

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

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 kõrguse sel. Pange need alati lõpuni sisse, et tarvikud vastu ahjuklaasi ei puutuks.



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

Kui ahi töötab, süttib näidupaneelil tähis .

Kuumutamispause ajal see kustub. Sümbol ei sütt valgustuse ega ülessulatamise funktsiooni puhul.

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

Ahu sisemus

Ahu sees on lamp. Ahju ülekuumenemise vältimiseks on ahjas ventilaator.

Ventilaator

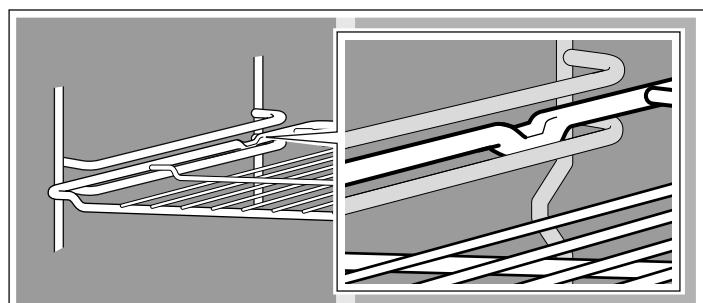
Ventilaator lülitub sisse või välja vastavalt vajadusele. Soe õhk väljub ukse ülemise osa kaudu. Tähelepanu! Ärge katke ventilatsiooniava kinni. Ahi võib üle kuumeneda.

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

Ahjulamp

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

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



Sõltub varustusest, kas ahjul on väljatömmatavad rõöbasjuhikud: täielikult väljatömmatuna lukustuvad need kergesti. Sedasi on tarvikut lihtne paika seada. Väljatömmatud rõöbasjuhikute lahtilukustamiseks lükake need kerge survega ahju tagasi.

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

Ahjuga on kaasas mõned järgmistest tarvikutest. Tarvikuid saab osta meie Tehnilise abi teenistusest, erikauplustest või internetist. Märkige HEZ number.



Ahjurest

Nöud, koogivormid, küpsetised, grilltükid ja külmutatud toidud.
Pange ahjurest ahju, lahtine külg ahjuukse poole suunatud ja kumerus allapoole —.



Lame emailitud ahjuplaat

Koogid, präänikud ja küpsised.
Pange plaat ahju, tasapinnast kõrgem osa ahjuukse poole.



Universaalne sügav emailplaat

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

Pange plaat ahju, tasapinnast kõrgem osa ahjuukse poole.

Eritarvikud

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

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

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

Enne esmakordset kasutamist

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

Kellaaja programmeerimine

Pärast ühendamist vilguvad näidupaneelil tähis ⊕ ja neli nulli. Seadke kellaaeg.

1. Vajutage klahvi ⊖.

Näidikule ilmub kellaaeg **12:00**.

2. Seadke kellaaeg klahvidega + või -.

Mõne sekundi pärast ilmub valitud kellaaeg.

Ahju kuumutamine

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

1. Valige ülemine ja alumine kuumus □ funktsoonide nupuga.

2. Valige 240 °C temperatuurinupuga.

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

Tarvikute puhastamine

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

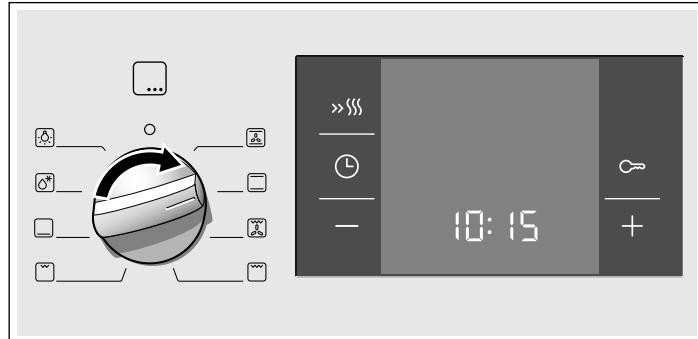
Ahju programmeerimine

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

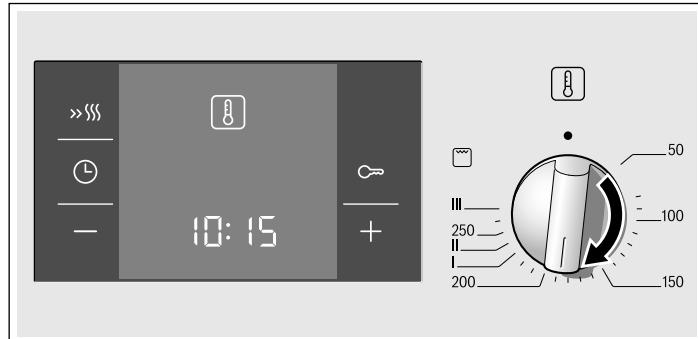
Kuumutamisviis ja temperatuur

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

1. Valige kuumutamisviis funktsioninupuga.



2. Valige temperatuur või grillimistase temperatuurinupuga.



Ahi hakkab kuumenema.

Ajafunktsioonide seadmine

Sellel ahjal on mitu ajafunktsiooni. Nupuga avaneb menüü ja saab valida eri funktsioonide vahel. Ajasümbolid jäavavad seadete valimise ajaks põlema. Nurksulud [] tähistavad valitud ajafunktsiooni. Juba valitud ajafunktsiooni on võimalik muuta otse nuppudega + või -, kui ajatähis on nurksulgudes [].

Signaalkell

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

1. Vajutage üks kord nuppu .

Näidupaneelil süttivad ajasümbolid, nurksulud on kõrval.

2. Seadke signaalkella aeg nuppudega + või -.

Soovituslik aeg: nupp + = 10 minutit

Soovituslik aeg: nupp - = 5 minutit

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

Küpsetusahju väljalülitamine

Pöörake funktsionivaliku lülitit nullasendisse.

Seadete muutmine

Kuumutusviisi ja temperatuuri või grillimisastet võite muuta vastava valikulülitiga.

Kiirkuumutus

Kiirkuumutusfunktsiooniga saavutab ahi soovitud temperatuuri kiiremini.

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

- Kuum õhk
- Ülalt ja alt kuumutus
- Alt kuumutus

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

1. Valige kuumutusviis ja temperatuur.

2. Vajutage põhusalt nuppu .

Näidupaneelil süttib tähis . Ahi hakkab kuumenema.

Kiirkuumutuse lõpp

Kostab signaal. Tähis näidupaneelil kustub. Pange toit ahju.

Kiirkuumutuse tühistamine

Vajutage nuppu .

Tähis näidupaneelil kustub.

Signaalkella aeg on lõppenud

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

Signaalkella aja muutmine

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

Signaalkella aja tühistamine

Seadke signaalkella aeg tagasi nulli **00:00** klahviga -. Muudetud aeg on näha mõne sekundi pärast. Signaalkell lülitub välja.

Ajaseadete vaatamine

Mitme ajafunktsiooni programmeerimisel süttivad näidupaneelil vastavad tähisid. Esiplaanil olev ajafunktsiooni tähis on nurksulgudes.

Signaalkella , küpsetusaja , valmimisaja või kellaaja vaatamiseks vajutage mitu korda klahvi , kuni nurksulud osutavad soovitud tähisile. Vastav aeg ilmub mõne sekundi pärast näidupaneelile.

Toiduvalmistusaja kestus

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

Näitlik pilt: toiduvalmistusaeg 45 minutit.

1. Valige kuumutamisviis funktsiooninupuga.
2. Valige temperatuur või grillimistase temperatuurinupuga.
3. Vajutage kaks korda klahvi .

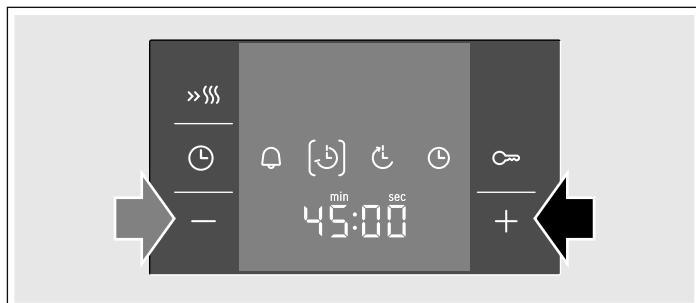
Näidupaneelil süttib **00:00**. Süttivad ajatähised, nurksulgudes on .



4. Seadke toiduvalmistusaeg klahvidega + või -.

Soovitustlik aeg: klahv + = 30 minutit

Soovitustlik aeg: klahv - = 10 minutit



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

Toiduvalmistusaeg on lõppenud

Kostab signaal. Ahi lõpetab kuumutamise. Näidupaneelil süttib **00:00**. Vajutage klahvi . Seadke uus toiduvalmistusaeg klahvidega + või -. Või vajutage kaks korda klahvi  ja keerake funktsiooninupp nullasendisse. Ahi on välja lülitatud.

Küpsetusaja muutmine

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

Toiduvalmistusaja tühistamine

Seadke toiduvalmistusaeg uuesti nulli **00:00** klahviga -. Muudetud aeg on näha mõne sekundi pärast. Aeg on tühistatud. Kui signaalkella aeg on programmeeritud, vajutage enne klahvi .

Ajaseadete vaatamine

Mitme ajafunktsiooni programmeerimisel süttivad näidupaneelil vastavad tähised. Esiplaanil olev ajafunktsiooni tähis on nurksulgudes.

Signaalikella , küpsetusaja , valmimisaja  või kellaaja  vaatamiseks vajutage mitu korda klahvi , kuni nurksulud osutavad soovitud tähisele. Vastav aeg ilmub mõne sekundi pärast näidupaneelile.

Lõpuaeg

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

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

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

1. Seadke funktsiooninupp õigesse asendisse.

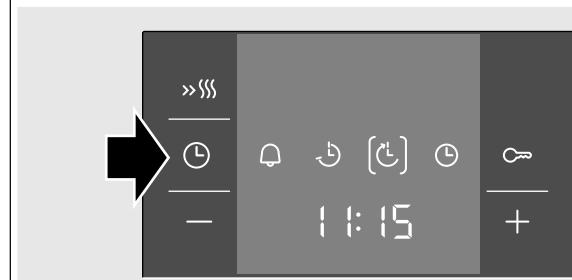
2. Seadke temperatuurinupp õigesse asendisse.

3. Vajutage kaks korda klahvi .

4. Seadke toiduvalmistusaeg klahvidega + või -.

5. Vajutage klahvi .

Nurksulgudes on tähis . Näidikul on toidu valmimise kellaag.



6. Lükake lõpuaega edasi klahvidega + või -.



Ahi näitab valitud aega mõne sekundi pärast ja jäab ooterežiimile. Näidupaneelil on näha toidu valmimise kellaag ja tähis  on nurksulgudes. Tähised  ja  kustuvad. Ahju sisse lülitamisel hakkab näidikul jooksma toiduvalmistusaeg ja tähis  on nurksulgudes. Tähis  kustub.

Toiduvalmistusaeg on lõppenud

Kostab signaal. Ahi lõpetab kuumutamise. Näidupaneelil süttib **00:00**. Vajutage klahvi . Seadke uus toiduvalmistusaeg klahvidega + või -. Või vajutage kaks korda klahvi  ja keerake funktsiooninupp nullasendisse. Ahi on välja lülitatud.

Lõpuaaja muutmine

Muutke lõpuaega klahvidega + või -. Muudetud aeg on näha mõne sekundi pärast. Kui signaalikell on programmeeritud, vajutage enne kaks korda klahvi  ja keerake funktsiooninupp nullasendisse. Lõpptulemus võib olla teine.

Lõpuaaja tühistamine

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

Ajaseadete vaatamine

Mitme ajafunktsiooni programmeerimisel süttivad näidupaneelil vastavad tähised. Esiplaanil olev ajafunktsiooni tähis on nurksulgudes.

Signaalkella , küpsetusaja , valmimisaja  või kellaaja  vaatamiseks vajutage mitu korda klahvi , kuni nurksulud osutavad soovitud tähisele. Vastav aeg ilmub mõne sekundi pärast näidupaneelile.

Kellaaege

Pärast ühendamist või elektrikatkestust vilguvad näidupaneelil tähis  ja neli nulli. Seadke kellaag.

1. Vajutage klahvi .

Näidupaneelile ilmub kellaag **12:00**.

Lapselukk

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

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

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

2. Seadke kellaaege klahvidega + või -.

Mõne sekundi pärast ilmub valitud kellaaege.

Kellaaja muutmine

Ükski teine ajafunktsioon ei tohi olla programmeeritud.

1. Vajutage neli korda klahvi .

Näidupaneelil süttivad ajasümbolid, nurksulgudes on .

2. Muutke kellaaga klahvidega + või -.

Valitud kellaaege ilmub mõne sekundi pärast.

Kellaaja tuhmistamine

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

Põhiseadete muutmine

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

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

* Tehaseseade

Ükski teine ajafunktsioon ei tohi olla programmeeritud.

1. Vajutage klahvi  umbes 4 sekundit.

Näidupaneelile ilmub kehtiv kellaaja põhiseade, näiteks  Valiku 1 jaoks.

2. Muutke põhiseadet klahvidega + või -.

3. Kinnitage, vajutades klahvi .

Näidupaneelile ilmub järgmine põhiseade. Klahviga  on võimalik liikuda kõigil tasanditel ja klahvidega + või - muuta seadet.

4. Lõpetuseks vajutage klahvi  umbes 4 sekundit.

Kõik põhiseaded on käivitunud.

Põhiseadeid saab igal ajahetkel muuta.

Hooldamine ja puhastamine

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

Märkused

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

Puhatusvahendid

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

- happelisi või abrasiivpuhatusvahendeid,
- kangeid alkoholi sisaldavaid vahendeid,
- traatnuustikuid või kövu käsnu,
- tugeva surve või auruga töötavaid puhatusvahendeid.

Peske uued puhatuslapid enne kasutamist hoolikalt läbi.

Pind	Puhastusvahendid
Ahju esipaneel	Soe seebivesi: Peske puustuslapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendeid ega klaasikaabitsaid.
Roostevaba teras	Soe seebivesi: Peske puustuslapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Peske kohe maha kõik katlakivi-, rasva-, täärklise- ja munavalgeplekid, sest nende alla võib tekkida rooste. Teenindustöökajast või spetsiaalsest kauplustest saate osta spetsiaalseid roostevaba terase puhastamiseks mõeldud tooteid, mis sobivad kuumadele pindadele. Kasutage puhastusvahendit pehme ja õhukese lapiga.
Klaas	Klaasipuhastusvahend: Puustage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasikaabitsat.
Vaateklaas	Klaasipuhastusvahend: Puustage pehme lapiga. Ärge kasutage alkoholi, äädikat ega muid hoppelisi või abrasiivpuustusvahendeid.
Ukseklaasid	Klaasipuhastusvahend: Puustage pehme lapiga. Ärge kasutage klaasikaabitsaid.
Ahjuvalgusti kaitseklaas	Soe seebivesi: Puustage puustuslapiga.
Tihend Ärge eemaldage!	Soe seebivesi: Puustage puustuslapiga. Ärge hõõruge.
Restid või vardad	Soe seebivesi: Pange ligunema ja puustage puustuslapi või harjaga.
Liugjuhikud	Soe seebivesi: Puustage puustuslapi või harjaga. Ärge leotage ega peske nõudepesumasinas.
Tarvikud	Soe seebivesi: Pange ligunema ja puustage puustuslapi või harjaga.

Tähelepanu!

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

Emailitut ahjupõhja ja -seinte puhastamine

Kasutage puustuslappi ja sooja vett vähesse seebi või äädikaga.

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

Valgustuse funktsioon

Ahju puhastamise hõlbustumiseks 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 O.

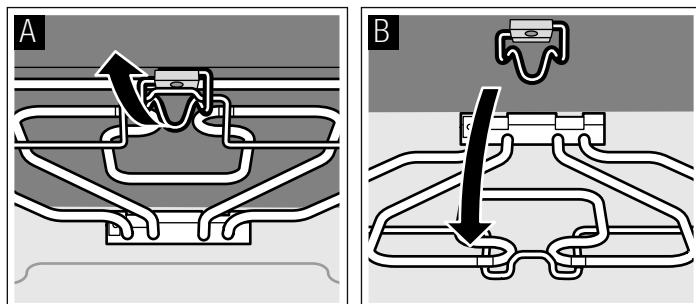
Grilli takistuselemendi allapööramine

Mõnel ahjul saab puhastamise hõlbustumiseks grilli takistuselementti alla pöörata.

⚠️ Pöletusoht!

Ahi peab olema külm.

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



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

Ahjusiseste isepuhastuvate pindade puhastamine

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

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

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

Keraamiline kattepind regenererub. Kui ahju sisemus on maha jahtunud, kõrvvaldage pruunid või valged jäälid vee ja pehme käsnaga.

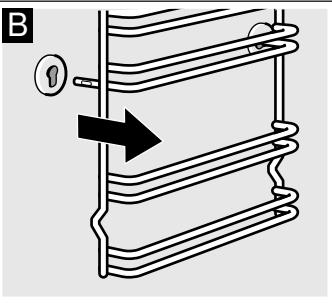
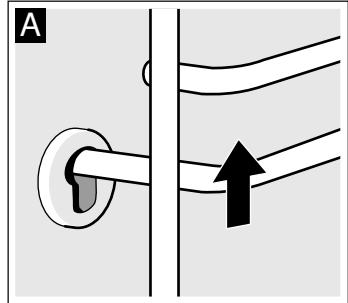
Kattepinnal kerge värvuse muutus ei takista isepuhastumist.

Vasaku ja parema rööbasjuhiku väljavõtmine ja tagasispanemine

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

Rööbasjuhikute lahtivõtmine

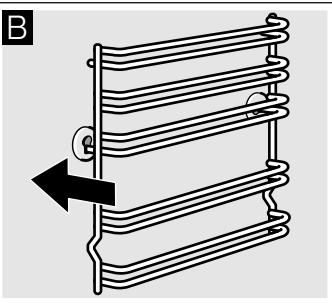
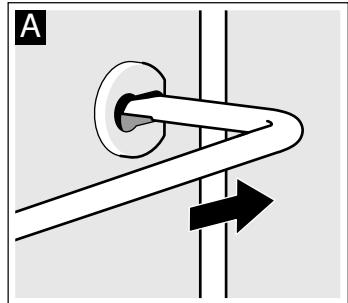
- Tõstke rööbasjuhik esiosast üles ja võtke kinnitusest lahti (joonis A).
- Seejärel tömmake rööbasjuhik täiesti ettepoole ja võtke ahjust välja (joonis B).



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

Restide paigaldamine

- Asetada kõigepealt rest tagumise soone sisse, surudes seda veidi tahapole (joonis A),
- ja seejärel asetada rest eesmisse soone sisse (joonis B).

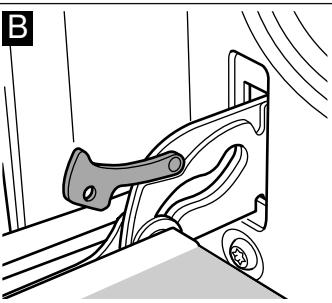
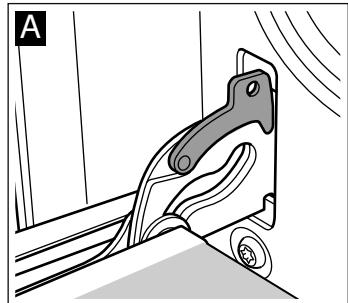


Restid seatakse paigale vasakult ja paremalt poolt. Kumerus peab jäääma alati allapoole.

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 lõögiga sulguda.

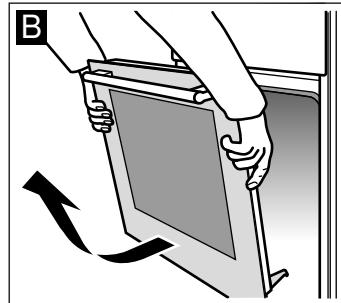
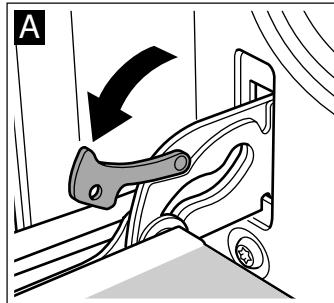


! Vigastusoht!

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

Ukse eest ära võtmine

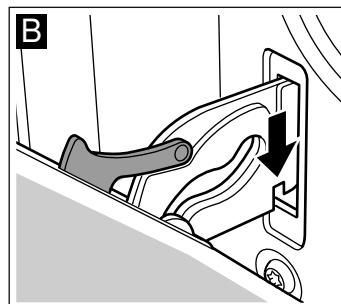
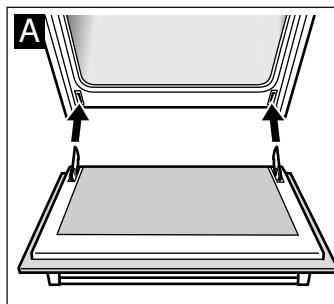
- Tehke ahjuuks täiesti lahti.
- Tömmake mõlemad kinnituskangid lahti, mis asuvad paremal ja vasakul (joonis A).
- Pange ahjuuks lõpuni kinni (joonis B). Võtke uksest kahe käega kinni, paremalt ja vasakult. Suruge ust natuke ja võtke eest ära.



Ukse ette panemine

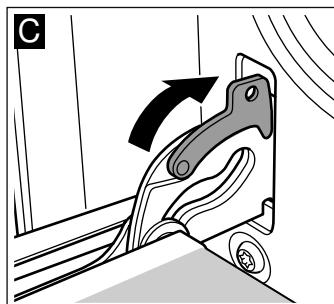
Pange uks ette tagasi, järgides samu samme vastupidises järjekorras.

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



Kui hinged ei ole õigesti paigaldatud, võib uks selle tagajärje viltu jäädva.

- Vajutage kinnituskangid uuesti kinni (joonis C). Pange ahju kinni.



! Vigastusoht!

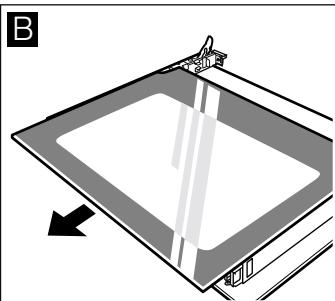
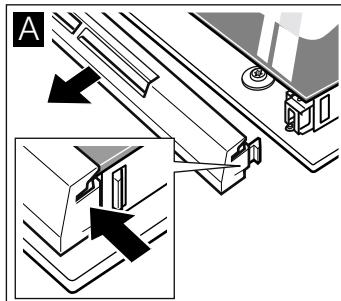
Ärge puudutage hinged, kui uks kukub kogemata lahti või kui hing sulgub kõva lõögiga. Teavitage Tehnilise abi teenistust.

Ukseklaaside eemaldamine ja paigaldamine

Paremaks puhastamiseks saate ahjuukse klaasid ära võtta.

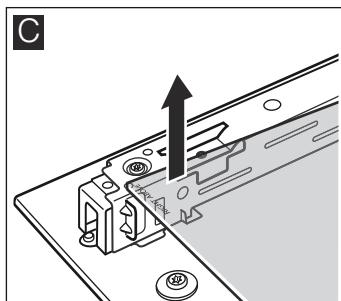
Lahtivõtmine

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



Kolme klaasiga ustel tuleb teha veel järgmist:

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



Puhastage klaasid klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga.

⚠️ Vigastuste oht!

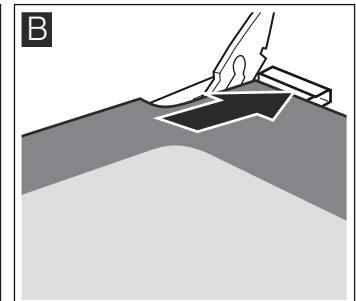
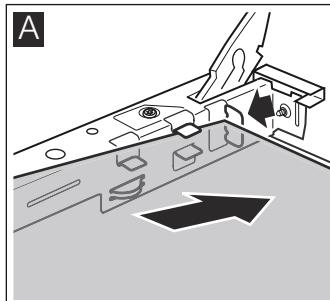
Kriimustatud klaas või ahjuuks võib lõhkeda. Ärge kasutage klaasist kaabitsaid, abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.

Paigaldamine

Kahe klaasiga uste puhul läbige etapid 2 kuni 4.

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

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



- Asetage kate peale ja suruge seda.

- Pange ahjuuks ette tagasi.

Ahu 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 järgmiste tabeli abil.

Rikete tabel

Rike	Võimalik põh-jus	Lahendus/nõuanded
Ahi ei tööta.	Sulavkaitse on vigane.	Kontrollige kaitsmekarbist, kas sulavkaitse on töökorras.
	Elektrikatkestus.	Kontrollige, kas köögi lamp hakkab põlema või kas teised elektrilised kodumasinad töötavad.
Näidupaneelile ilmub tähis ja neli nulli.	Elektrikatkestus.	Seadke kellaaeag uesti.
Ahi ei lähe kuumaks.	Ühenduspistiku- tes on tolmu.	Keerake pöördnuppe mitu korda mölemas suunas.

Veateated

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

Järgmiste veateadete korral võib kasutaja ise vea parandada.

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

⚠️ Elektrilöögi oht!

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

Ahju lambi vahetamine

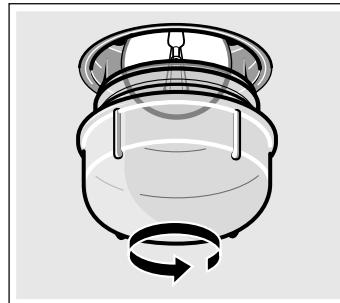
Kui ahju lamp on kahjustatud, tuleb see välja vahetada. 220-240V, E14, võimsusega 25W ja temperatuurikindlaid (T300 °C) varulampe saate osta teenindusest või erikauplustest. Kasutage ainult neid lampe.

⚠ Elektrilöögi oht!

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

1. Pange jahtunud ahju köögirätik, et vältida kahjustusi.

2. Võtke kaitseklaas pealt ära, keerates seda vasakule.



3. Vahetage lamp sama liiki lambi vastu välja.

4. Keerake kaitseklaas peale tagasi.

5. Võtke köögirätik ahjust välja ja ühendage seade uesti 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 välimiseks.

Tootenumber (E) ja tootmisnumber (FD)

Kvalifitseeritud nõustamisteenuse saamiseks märkige tootenumber (E-Nr.) ja tootmisnumber (FD-Nr.). Nende numbritega andmesilt asub ahjuukse paremal küljel. Vajaduse puhuks soovitame tüli tegemise välimiseks 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.

Remontööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduse nimekirjast.

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

Soovitusi energia ja keskkonna säästmiseks

Järgnevalt leiate soovitused selle kohta, kuidas küpsetamisel ja prädimisel energiat säasta ja seadet õigesti utiliseerida.

Energia säästmine

- Eelkuumutage ahju ainult siis, kui see on retseptis või tabelites ette nähtud.
- Kasutage tumedaid, mustaks lakkitud või emaililitud küpsetusvorme. Need absorbeerivad kuumust paremini.
- Hoidke ahjuuks toiduvalmistus-, küpsetamis- või grillimistsüklite ajal kinni.
- Kookide küpsetamisel panna koogid ahju eelistatavalta 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 pakendijäätmel 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 toiduvalmistusuuringsutes

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

Märkused

- Tabeli väärtsed 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 ajaväärtsed on orienteeruvad. Need on kindlaks määratud toiduainete omaduste ja koostise järgi.
- Kasutage kaasaantud tarvikut. Lisatarviku saab osta eritarvikuna spetsiaalsetest kauplustest või meie Tehnilise abi teenistusest. Enne ahju kasutamist võtke ahjust välja kõik tarvikud ja nõud, mida ei ole vaja.
- Kuumade tarvikute või nõude ahjust välja võtmiseks kasutage alati sobivaid pajalappe.

Koogid ja kondiitritooted

Ühel tasandil küpsetamine

Ülemise ja alumise kuumusega ☒ saab kooke kõige paremini küpsetada.

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

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

Mitmel tasandil küpsetamine

Kasutage kuuma õhu ahjurežiimi ☐.

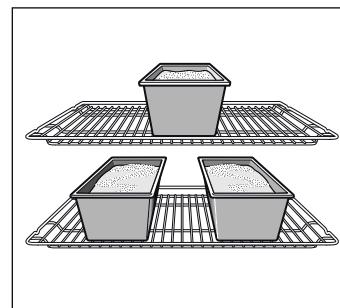
Ahjukõrgused 2 tasandil küpsetamisel:

- Emailplaat: ahjukõrgus 3
- Alumiiniumplaat: ahjukõrgus 1

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

Tabelites on palju soovitusi iga toidu kohta.

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



Küpsetusvormid

Kõige sobivamad on tumedat värvit metallvormid.

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

Silikoonvormide kasutamisel tuleb järgida vormide tootja antud juhiseid ja retsepte. Silikoonvormid on harilikult väiksemad kui tavatavad vormid. Taigna kogus ja retsepti juhised võivad varieeruda.

Tabelid

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

Ahju eelkuumutamisel on toiduvalmistusaeg 5 või 10 minutit lühem.

Lisateavet on esitatud tabelite lisas antud küpsetamissoovitustes.

Ainult ühe koogi küpsetamiseks ühel tasandil asetage vorm emailplaadile.

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

Vormikoogid	Vorm restil	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C	Kestus minutites
Lahtine pirukas	Valgepleistik pirukavorm, Ø 31 cm.	1	☒	220-240	40-50
		1+3	☐	190-200	35-45
Quiche	Valgepleistik pirukavorm, Ø 31 cm.	1	☒	220-230	40-50
Kook*	Valgepleistik 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
	Alumiiniumplaat + lame ahjuplaat	1+3	☐	170-180
	Alumiiniumplaat + universaalne sügav ahjuplaat	1+3	☐	170-180

Ahjuplaate saab juurde osta erikauplustest või meie Tehnilise abi teenistusest.

Koogid ahjuplaadil		Kõrgus	Kuumutamistüüp	Temperatuur °C	Toiduvalmistusaeg, minutit
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 erikauplustest või meie Tehnilise abi teenistusest.

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

* Ärge kunagi kallake vett otse kuuma ahju.

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

Ahjuplaate saab lisatarvikuna juurde osta erikauplustest.

Praktilised nõuanded ja soovitused küpsetamiseks

Kui soovite kasutada oma retsepti.	Võite eeskujuks võtta küpsetamistabelis esitatud sarnase toote.
Vahustatud taignast koogi küpsuse kontrollimine.	Umbes 10 minutit enne retseptis märgitud küpsetusaaja lõppu torgata koogi sisse köige kõrgemast kohast peen puutikk. Kui tikk ei jäää välja võttes taignaseks ja on puhas, siis on kook valmis.
Kook ei kerkinud.	Kasutage järgmine kord vähem vedelikku või valige 10 kraadi võrra madalam küpsetustemperatuur. Järgige retseptis märgitud taina vahustamise aega.
Kook on keskelt hästi kerkinud, aga on servadelt madalam.	Ärge määrite vormi rasvaineega. 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 jätkke kook natuke kauemaks ahju, madalamal temperatuuril. Mahlase kattega kookidel küpsetada kõigepealt põhjeraldi. Seejärel puistake koogipõhjale enne katte peale panemist hakitud mandleid või riivsaia. Järgige retsepti juhiseid ja küpsetusaegu.
Koogid on pruunistunud ebaühtlaselt.	Valige madalam temperatuur; koogid jäädvad ühtlasemad. Küpsetage öhemaid kooke ülemise ja alumise kuumusega ühel tasandil . Üle plaadi ääre ulatuv küpsetuspaber võib samuti õhuringlust möjutada. Lõigake see alati ahjuplaadi mõõdu järgi.
Puuviljakook on põhja alt liiga hele.	Pange järgmine kord kook madalamale ahukõrgusele.
Puuviljamahl jookseb välja.	Järgmine kord kasutage universaalset ahjuplaati, kui on saadaval.

Väikesed kergitatud taignast koogid võivad üks- Püüdke jäätta kookidele umbes 2 cm vahet. Nii on neil piisavalt kerkimisruumi ja teise külge kinni küpseda.

Kui olete küpsetanud eri ahjukõrgustel. Ülemisel Eri ahjukõrgustel küpsetamiseks kasutage alati kuuma õhku . Kuigi mitu plati ahjuplaadil on koogid jää nud tumedamat kui pannakse ahju samal ajal, ei tähenda see, et küpsetised peavad olema valmis alumisel.

Mahlaste kookide küpsetamisel tekib kondensat- Ahjas küpsetamisel võib tekkida veeauru. Osa sellest aurust väljub ahjuukse sioonivesi. 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 emailplati.

Kõige sobivamat 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 läbiküpse nud. Sel juhul pikendage toiduvalmistusaega.

Tabelites märgitud andmed:

Kaaneta nõu = lahti

Kaanega nõu = kinni

Asetage nõu alati ahjuresti keskele.

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

Prae küpsetamine

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

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

Vedelikukogus sõltub alati lihaliigist ja nõu materjalist.

Emailnõude kasutamisel on vaja rohkem vedelikku kui klaasnõude puhul.

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

Grillimine

Grillige alati kinnises ahjus.

Grillimiseks eelkuumutage ahju enne toote ahju panemist umbes 3 minutit.

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

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

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

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

Keerake tükid ⅔ toiduvalmistusaja pealt ümber.

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

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 pezikamaraga, tehke kamarasse ristikujuline sisselöige ja asetage praad nõusse kõigepealt nii, et kamar on allapoole.

Liha	Kaal	Nõu	Kõrgus	Kuumutusviis	Temperatuur °C grillimistase	Toiduvalmistus-aeg, 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
Bifsteegid, hästi läbiküpsetatud*		Ahjurest	5		3	20
			5		3	15
Sealiha, ilma pezikamarata (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 pezikamaraga (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
Hakklihaküpsetis	750 g lihast	lahtine	1		170-190	70

* Eelkuumutage ahju 5 minutit.

Liha	Kaal	Nõu	Kõrgus	Kuumutustviis	Temperatuur °C , grillimistase	Toiduvalmistusaeg, minutites
Vorstdid	umbes 750 g	Ahjurest	4		3	15
Vasikapraad	1,0 kg	lahtine	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Kondita tallekints	1,5 kg	lahtine	1		150-170	110

* Eelkuumutage ahju 5 minutit.

Linnuliha

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

Pange terve lind ahjurestile köigepealt 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 jäab väga kuldne ja kröbe, kui seda küpsetusaja lõpu paiku määrida võiga, soolveega või apelsinimahlagaga.

Kui grillite otse ahjurestil, asetage emailplaat kõrgusele 1.

Linnuliha	Kaal	Nõu	Kõrgus	Kuumutamistüüp	Temperatuur °C	Toiduvalmistusaeg, minutid
Poolikud kanad, 1 kuni 4 tükki	400 g tükki	Ahjurest	2		200-220	40-50
Kana, tükeldatud	250 g tükki	Ahjurest	2		200-220	30-40
Kana, terve 1 kuni 4 tükki	1,0 kg tükki	Ahjurest	2		190-210	50-80
Part	1,7 kg	Ahjurest	2		180-200	90-100
Hani	3,0 kg	Ahjurest	2		170-190	110-130
Noor kalkun	3,0 kg	Ahjurest	2		180-200	80-100
2 kalkunkoiba	800 g tükki	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 köhту pooleks lõigatud kartul või väike nõu, mida võib ahju panna.

Kalafileede ahjas küpsetamisel lisage mõni supilusikatäis vedelikku õrnalt praadimiseks.

Kui grillite otse ahjurestil, asetage emailplaat kõrgusele 1.

Kala	Kaal	Nõu	Kõrgus	Kuumutamistüüp	Temperatuur °C	Aeg minutides
Kala, valge lihaga /segatüpi (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 "lusiaproov". 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 körbenud. Kontrollida, kas plaat on pandud ahjas parajale kõrgusele, ja ahju temperatuuri.

Küpsetis paistab hea välja, aga leem on körbenud. 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 ahjurestile.

Otse ahjurestil ilma nõuta küpsetamiseks asetage emailplaat ahjukörgusele 1. Nii püsib ahi puhtamana.

Gratineerimine sõltub nõu suurusest ja gratääni körgusest. Tabelis toodud andmed on ainult orienteeruvad väärised.

Toit	Nõu	Kõrgus	Kuumutamistüüp	Temperatuur °C, grillimistase	Toiduvalmistasuga, minuutit
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

* Gratääni 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 ebaühilased 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: Ahuplaat 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

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

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

Pärmitaina kergitamine

- Valmistage pärmitaignen nagu tavaliselt. Kallake taigen kuumakindlasse keraamilisse nõusse ja katke.
- Eelkuumutage ahju, nagu on näidatud.
- 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.
Pärmitaina kergitamine	Asetage kuumakindel nõu	ahju põhjale		Eelkuumutamine 50 °C juures, lülitage seade välja ja pange pärmittaigen 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 ahjurestile.

Asetage linnuliha taldrikule rinnaosaga allapoole.

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

Kuivatamine

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

Laske nõrguda ja hästi ära kuivada.

Katke emailplaat ja ahjurest spetsiaalse küpsetuspaberiga või pärgamendiga.

Keerake puu- ja aedvilju aeg-ajalt ümber.

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

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

Keediste keetmine

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

Tähelepanu!

Ärge kasutage suuremaid ega kõrgemaid purke. Kaaned võivad mõraneda.

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

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

Valmistamine

1. Kallake puuviljad või aedviljad purkidesse, aga mitte ääreni täis.

2. Puhastage ja kuivatage purgi suud, mis peavad olema kuivad.

3. Asetage igale purgile niiske elastne kummi ja kaas.

4. Keerake purgid kaanekeerajaga kinni.

Ärge pange ahju korraga üle kuue purgi.

Programmeerimine

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

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

3. Pange ahjuks 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 ahju jahtuda, võivad tekkida bakterid, mis soodustavad keedise hapnemist.

Puuvili liitristes 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 uesti umbes 120 - 140 °C peale. Umbes 35 - 70 minutit olenevalt aedvilja liigist. Pärast selle aja möödumist lülitage ahi välja ja kasutage järelsoojust.

Aedvili külmalta 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
Aedload, 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 aluspinnaile. Purgid võivad mõraneda.

Akrüülamiiid toiduainetes

Akrüülamiiid tekib eriti teraviljatoodestes ja kartulis toiduvalmistamisel suure kuumuse juures, näiteks friikartulites, röstsaias/leivas, saiakestes, saias/leivas ja rafineeritud magustoito (pankoogid, erilised taignad, piparkoogid).

Nõuanded väheste akrüülamiiidi sisaldusega toidu valmistamiseks

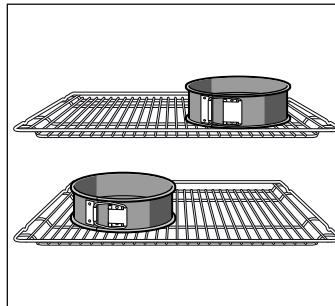
Üldteave	<ul style="list-style-type: none">■ Piirata toiduvalmistusaega maksimaalselt lühemaks.■ Pruunistada toiduained, ilma neid ülemäära körvetamata.■ Suured ja paksud toidu tükid sisaldavad vähe akrüülamiiidi.
Ahjas küpsetamine	Ülemise ja alumise kuumusega kuni 200 °C Kuuma õhuga temperatuuril kuni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

Standardsed toidud

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

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

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
Pärmitaina 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 ahjuresti + 2 lahtivõetavat lehttaignavormi Ø 20 cm.	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180	60-70
	Emailplaat + 2 lahtivõetavat lehttaignavormi Ø 20 cm.	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-90

* Ärge kasutage kiirkuumutamist ahju eelkuumutamiseks.

Ahjureste ja ahjuplaate saab lisatarvikuna ostaa erikauplustest.

Grillimine

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

Toit	Tarvikud	Kõrgus	Kuumutamistüüp	Grillimistase	Aeg minutites
Rööstleiva pruunistamine (eelkuumutamine 10 min.)	Ahjurest	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	1½-2
Vasikaliha hamburger, 12 tükki* (mitte eelkuumutada)	Ahjurest + emailplaat	4+1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* Arvestatud 2/3 aja pärast keerake ringi.

Svarbūs saugos nurodymai	22	Durelių stiklo išmontavimas	32
Galimos gedimų priežastys	23	Ką daryti gedimo atveju	32
Jūsų nauja orkaitė	24	Gedimų lentelė	32
Valdymo skydelis	24	Orkaitės lempos pakeitimas	33
Funkcijų rankenélė	24	Apsauginis stiklas	33
Valdymo mygtukai ir indikatoriaus skydelis	25	Klientų aptarnavimo skyrius	33
Temperatūros rankenélė	25	Gaminio numeris (E) ir gamybos numeris (FD)	33
Orkaitės vidus	25	Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką	33
Jūsų priedai	25	Energijos taupymas	33
priedų įrengimas	25	Ekologiškas utilizavimas	33
Specialūs priedai	26	Mūsų virtuvės studijoje atliekama griežta kontrolė	34
Prieš naudojant pirmą kartą	26	Pyragaičiai ir konditerijos gaminiai	34
Laiko programavimas	26	Pasiūlymai ir praktiniai patarimai dėl kepimo orkaitėje	35
Orkaitės įkaitinimas	26	Mėsa, paukštiena, žuvis	36
Priedų valymas	26	Praktiniai patarimai įprastam kepimui ir kepimui ant grilio	37
Orkaitės programavimas	27	Kepiniai, keksai, skrebučiai	38
Kaitinimo tipas ir temperatūra	27	Paruošti produktai	38
Greitas įkaitinimas	27	Ypatingi patiekalai	38
Laiko funkcijų programavimas	27	Atsildymas	39
Įspėjamasis laikrodis	27	Džiovinimas	39
Ruošimo trukmė	28	Marmelado ruošimas	39
Pabaigos laikas	28	Akrilamidas maisto produkuose	40
Laikas	29	Norminiai patiekalai	41
Apsauga nuo vaikų	29	Kepimas orkaitėje	41
Pagrindinių nustatymų keitimasis	29	Kepimas ant grilio	41
Priežiūra ir valymas	30		
Valymo priemonės	30		
Apšvietimo funkcija	30		
Grilio pasipriešinimo sumažinimas	31		
Grotelių arba bégelių išémimas ir jidėjimas kairėje ir dešinėje	31		
Orkaitės durelių nuémimas ir uždėjimas	31		

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. Laikykite specialios montavimo instrukcijos.

Išpakuokite prietaisą ir ji 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 patiekalamis ir gėrimams ruošti. Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Prietaisą naudokite tik uždarose 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 neprirtvirtinę prie priedų. Kepimo popieriu 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 atvés. 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, aštriių ir bražių valymo priemonių.

Elektros šoko pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisytu 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 elektinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Keičiant lemputę orkaitėje, lemputės patrono kontaktuose yra įtampos. Prieš keisdami ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje.
- Dėl sugedusio prietaiso gali jvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškphieskite klientų aptarnavimo tarnybą.

Pavojus nusideginti!

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

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Priedai, plėvelė, kepimo popierius arba indai ant orkaitės pagrindo: nedėkite priedų ant orkaitės pagrindo. Orkaitės pagrindo jokiu 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.
- Drėgnai 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.
- Atvésinimas atidarius prietaiso dureles: orkaitę palikite atvēsti neatidarę durelių. Net jei prietaiso durelės atidarytos tik šiek tiek, po tam tikro laiko šalia esančių baldų priekinės dalys gali būti pažeistos.
- Labai nešvarūs durelių sandarikliai: jei durelių sandarikliai labai nešvarūs, prietaiso durelės eksplloatuojant gali tinkamai neužsidaryti. Dėl to gali būti sugadintas šalia esančių baldų paviršius. Durelių sandarikliai visada turi būti švarūs.
- Sédėjimas arba daiktų déjimas: nestatykite, nekabinkite daiktų ir neséskite ant prietaiso durelių. Ant prietaiso durelių nedėkite indų arba priedų.

- Priedo įstumimas: 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 naujają orkaitę. Šiame skyriuje paaiškinamos valdymo skydelio funkcijos ir atskiri jo elementai. Taip pat pateikiama informacija apie priedus ir orkaitės viduje esančius komponentus.

Valdymo skydelis

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



Sukamosios paslepiamos rankenėlės

Kai kuriose orkaitėse sukamosios rankenėlės yra paslepiamos. Norédami ištumti arba ištraukti sukamąją rankenėlę, spauskite ją nustatę ties nuline padėtimi.

Mygtukai

Po kiekvienu mygtuku yra jutikliai. Nespauskite mygtukų stipriai. Spauskite tik atitinkamą simbolį.

Funkcijų rankenėlė

Funkcijų rankenėlė naudojama įkaitinimo tipui pasirinkti.

Padėtis	Naudojimas
<input type="radio"/> Nulinė padėtis	Orkaitė yra išjungta.
<input checked="" type="checkbox"/> Karštas oras*	Pyragaičiams ir konditerijos gaminiams. Galima ruošti dviejose lygiuose. Galinėje orkaitės siene-lėje esanti turbina tolygiai paskirsto šilumą orkaitėje.
<input type="checkbox"/> Didelis ir mažesnis karštis*	Pyragaičiams, kepiniamams orkaitėje ir neriebiai troškintai mésai, pvz., veršienai arba žvérienai, tam tikrame lygyje. Šiluma atsiranda dėl vidinio ir išorinio pasipriešinimo.

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

Padėtis

Grilis su karštu oru

Naudojimas

Mėsos, paukštienos ir žuvies gabalių kepimui. Grilio ir ventiliatorių pasipriešinimas paeiliui išsijungia 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 griliumi.

Grilis, mažo paviršiaus

Nedidelio kieko 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.

Atsildyti

Pvz., mésai, paukštienai, duonai ir pyragaičiams atsildyti. Turbina judina karštą orą aplink maisto produktą.

Šviesa

Orkaitės vidaus apšvietimo lempos įjungimas.

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

Kai pasirenkamas kaitinimo tipas, orkaitės viduje esanti lemputė išsijungia.

Valdymo mygtukai ir indikatoriaus skydelis

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

Mygtukas	Naudojimas
»»» Greitas įkaitinimas	Itin spartus orkaitės įkaitinimas.
⌚ Laiko funkcijos	Pasirinkite jspéjamąji laikrodį ☰, ruošimo laiko trukmę ☱, pabaigos laiką ☲ ir laiką ☳.
♾️ Apsauga nuo vaikų	Valdymo skydelio užblokavimas ir išblokavimas.
- Mažiau	Mažinti suprogramuotas reikšmes.
+ Daugiau	Didinti suprogramuotas reikšmes.

Indikatoriaus skydelyje laužiniai skliaustai [] rodo simbolį, atitinkantį aktyvią laiko funkciją.

Temperatūros rankenėlė

Temperatūros rankenėlė naudojama temperatūrai arba grilio lygiui pasirinkti.

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

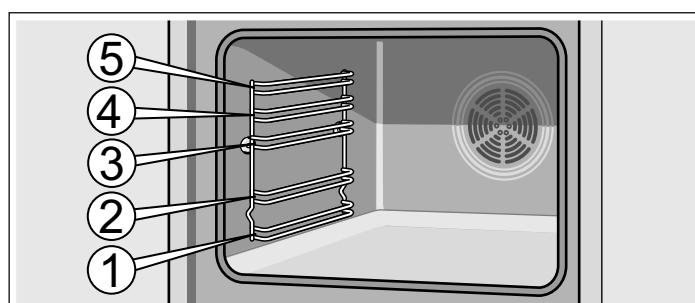
Jūsų priedai

Jums pristatyti priedai tinkা įvairiems patiekalamams. Priedus į kamerą visada įstumkite tinkamai.

Galite pasirinkti įvairiausius 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 nustatyto ribos, kad priedai nesilieštų su durelių stiklu.



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

Kai viryklė kaista, indikatoriaus skydelyje pasirodo simbolis ☰. Pauzių metu kaitinimas išsijungia. Simbolis nejsijungia su apšvietimo funkcija ☱ nei su atšildymo funkcija ☲.

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

Orkaitės vidus

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

Ventiliatorius

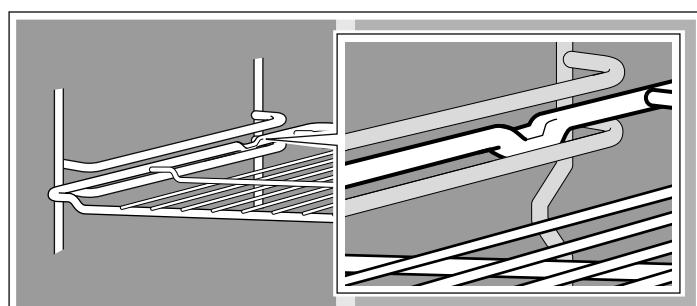
Ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pagal poreikį. Karštas oras išeina pro viršutinę durelių dalį. Dėmesio! Neuždenkite ventiliavimo angos. Orkaitė gali perkaisti.

Išjungus orkaitę ventiliatorius nustatyta 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 ☱.

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



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

Pastaba: Jei priedai įkaista, jie gali deformuotis. Jiems atvésus deformacija pranoksta. 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 interne. Nurodykite HEZ kodą.



Grotelės

Indams, kepimo formoms, kepiniams, kepsniams ir šaldytieriems patiekalamams.

Įkiškite grotelęs atvira puse iki orkaitės durelių ir apatinio išlinkimo ↘.



Emaliuotas negilus orkaitės padéklas

Pyragaičiams, konditerijos gaminiams ir pyragams.

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



Emaliuotas gilus universalus padéklas

Sultingiemis pyragaičiams, konditerijos gaminiams, šaldytiems ir keptiems dideliems patiekalamams. Taip pat gali būti naudojamas kaip padéklas riebalams surinkti, keplantiesiogiai ant grotelių.

Įkiškite padéklą į orkaitę, nelygus kraštas nukreiptas link+ orkaitės durelių.

Specialūs priedai

Specialių priedų galima įsigyti mūsų techninės pagalbos tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse. Mūsų brošiūrose ir interne 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 tinkta visiems prietaisams. Nusipirkę prietaisą visada įrašykite tikslų jo pavadinimą (E-Nr.).

Specialūs priedai	HEZ numeris	Naudojimas
Emaliuotas negilus orkaitės padéklas	HEZ361000	Pyragaičiams, konditerijos gaminiams ir pyragams.
Emaliuotas gilus universalus padéklas	HEZ362000	Sultingiemis pyragaičiams, konditerijos gaminiams, šaldytiems ir keptiems dideliems patiekalamams. Taip pat gali būti naudojamas kaip padéklas riebalams surinkti, keplantiesiogiai ant grotelių.
Grotelės	HEZ364000	Virtuvės indams, kepimo formoms, kepiniams, barbekiu ir šaldytieriems patiekalamams.
Picos padéklas	HEZ317000	Idealiai tinkta picai, sušaldytiems produktams arba dideliems apskritiems pyragaičiams. Picos padéklą galima naudoti vietoj universalaus gilaus padéklo. Padékite padéklą ant grotelių ir laikykite lentelėse nurodytų duomenų.
Stiklinis prikaistuvius	HEZ915001	Stikliniu prikaistuviu galima troškinti ir kepti orkaitėje. Ypač tinkta automatiškai programai arba automatiniam kepimui.
Trigubi visiškai ištraukiami kreipikliai	HEZ368301	Ištraukiamieji bėgeliai 1, 2 ir 3 aukštysteje suteikia galimybę visiškai ištrauktį 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

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

1. Paspauskite mygtuką .

Indikatorius pasirodo laikas **12:00**.

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

Po kelių sekundžių pasirodo suprogramuotas laikas.

Orkaitės įkaitinimas

Norėdami vėl panaikinti kvapą, įkaitinkite tuščią uždarytą orkaitę. Veiksmingiausias būdas yra orkaitės kaitinimas vieną valandą aukštesne ir žemesne nei 240 °C temperatūra. Patirkinkite, ar orkaitės viduje neliko pakuočės likučių.

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite aukštesnį ir žemesnį kaitinimą.

2. Temperatūros rankenėle pasirinkite 240 °C.

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

Priedų valymas

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

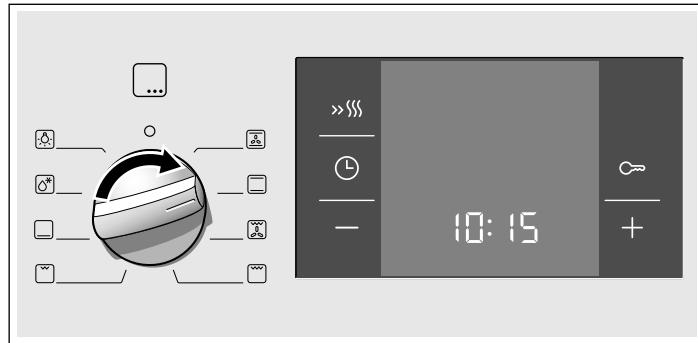
Orkaitės programavimas

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

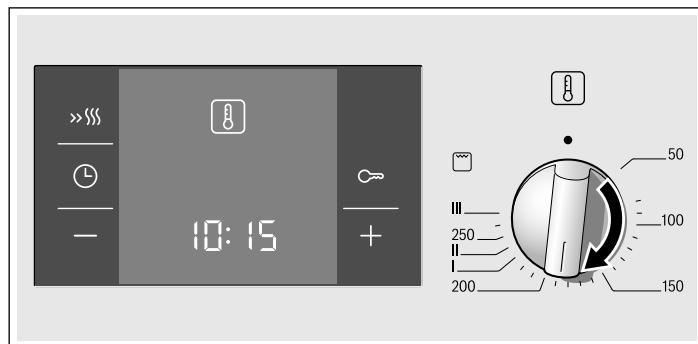
Kaitinimo tipas ir temperatūra

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

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite kaitinimo tipą.



2. Temperatūros rankenėle pasirinkite temperatūrą arba grilio lygi.



Orkaitė pradeda kaisti.

Laiko funkcijų programavimas

Šioje orkaitėje yra jvairios laiko funkcijos. Mygtuku suaktyvinamas meniu ir keičiamos jvairios funkcijos. Kol atliekami nustatymai šviečia laiko simboliai. Laužtiniai skliaustai [] nurodo pasirinktą laiko funkciją. Jau suprogramuotą laiko funkciją galima pakeisti tiesiogiai mygtukais + arba -, svarbu, kad laiko simbolis būtų tarp laužtiniai skliaustų [].

Ispėjamasis laikrodis

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

1. Vieną kartą paspauskite mygtuką .

Indikatoriaus skydelyje užsižiebia laiko simboliai, laužtiniai skliausteliai yra ties .

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

Siūloma mygtuko + reikšmė = 10 minučių

Siūloma mygtuko - reikšmė = 5 minutės

Orkaitės išjungimas

Funkcijų pasirinkimo jungiklį pasukite į nulinę padėtį.

Nuostatu keitimas

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

Greitas įkaitinimas

Naudojant greito įkaitinimo funkciją orkaitė greitai pasiekia suprogramuotą temperatūrą.

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

- Karštas oras
- Didesnis ir mažesnis karštis
- Mažesnis karštis

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

1. Pasirinkite įkaitinimo tipą ir temperatūrą.

2. Trumpai spustelėkite mygtuką »»».

Indikatoriaus skydelyje pasirodo simbolis »»». Orkaitė pradeda kaisti.

Greito įkaitinimo pabaiga

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

Greito įkaitinimo atšaukimas

Paspauskite mygtuką »»». Simbolis »»» išnyksta indikatoriaus skydelyje.

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

Įspėjamojo laikrodžio laikas baigėsi

Nuskamba signalas. Indikatoriaus skydelyje pasirodo **00:00**. Išjunkite įspėjamajį laikrodį mygtuku .

Įspėjamojo laikrodžio laiko keitimas

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

Įspėjamojo laikrodžio laiko atšaukimas

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

Pasižiūrėkite laiko nustatymus

Jei yra suprogramuotos įvairios laiko funkcijos, indikatoriaus skydelyje šviečia atitinkami simboliai. Laiko funkcijos simbolis rodomas pirmame plane laužtiniuose skliaustuose.

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

Ruošimo trukmė

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

Paveikslėlio pavyzdys: ruošimo trukmė 45 minutės.

1. Funkcijų rankenėle pasirinkite kaitinimo tipą.
2. Temperatūros rankenėle pasirinkite temperatūrą arba grilio lygi.
3. Du kartus spauskite mygtuką .

Indikatoriaus skydelyje pasirodo **00:00**. Užsižiebia laiko simboliai, laužtiniai skliaustai yra ties .



4. Programuokite ruošimo laiko trukmę mygtukais **+** arba **-**.

Siūloma mygtuko **+** reikšmė = 30 minučių

Siūloma mygtuko **-** reikšmė = 10 minučių



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

Ruošimo laikas baigėsi

Nuskamba signalas. Orkaitė nebekaista. Indikatoriaus skydelyje pasirodo **00:00**. Paspauskite mygtuką .

Mygtukais **+** arba **-** suprogramuokite naują ruošimo laiką. Arba du kartus spauskite mygtuką ir nustatykite funkcijų rankenėlę ties nuline padėtimi. Orkaitė yra išjungta.

Ruošimo trukmės keitimas

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

Ruošimo laiko atšaukimas

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

Pasižiūrėkite laiko nustatymus

Jei yra suprogramuotos įvairios laiko funkcijos, indikatoriaus skydelyje šviečia atitinkami simboliai. Laiko funkcijos simbolis rodomas pirmame plane laužtiniuose skliaustuose.

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

Pabaigos laikas

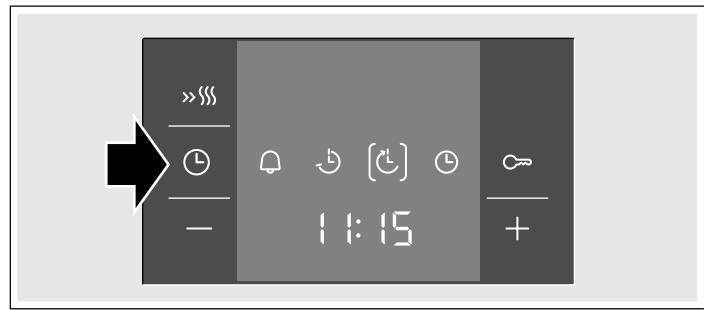
Orkaitėje galima programuoti pageidaujamą laiką, kada patiekalas turi būti paruoštas. Orkaitė išsijungia automatiškai ir išsijungia pageidaujamu metu. Pvz., galima įdėti patiekala į orkaitę rytę ir suprogramuoti ją taip, kad jis būtų paruoštas vidurdieniui.

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 rankenėlė
2. Nustatykite temperatūros rankenėlę.
3. Du kartus spauskite mygtuką .
4. Programuokite ruošimo laiko trukmę mygtukais **+** arba **-**.
5. Paspauskite mygtuką .

Laužtiniai skliausteliai yra ties . Pasirodo laikas, kada patiekalas bus paruoštas.



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



Po kelių sekundžių orkaitėje pasirodo suprogramuotas laikas ir ji persijungia į laukimo padėtį. Indikatoriaus skydelyje pasirodo laikas, kada patiekalas bus paruoštas, o simbolis rodomas laužtiniuose skliaustuose. Simboliai ir išsijungia. Išjungus orkaitę pasirodo einantis ruošimo laikas, o simbolis rodomas laužtiniuose skliaustuose. Simbolis išsijungia.

Ruošimo laikas baigėsi

Nuskamba signalas. Orkaitė nebekaista. Indikatoriaus skydelyje pasirodo **00:00**. Paspauskite mygtuką

Mygtukais **+** arba **-** suprogramuokite naują ruošimo laiką. Arba du kartus paspauskite mygtuką ir nustatykite funkcijų rankenėlę ties nuline padėtimi. Orkaitė yra išjungta.

Užbaigimo laiko keitimas

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

Užbaigimo laiko atšaukimas

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

Pasižiūrėkite laiko nustatymus

Jei yra suprogramuotos jvairios laiko funkcijos, indikatoriaus skydelyje šviečia atitinkami simboliai. Laiko funkcijos simbolis rodomas pirmame plane laužiniuose skliaustuose.

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

Apsauga nuo vaikų

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

Orkaitė nereaguoja į jokį nustatymą. Kai apsauga nuo vaikų išjungta, jspéjamajį laikrodį ir laiką galima programuoti.

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

Laikas

Ijungus arba jvykus elektros energijos tiekimo sutrikimui, valdymo skydelyje mirksis simbolis ir keturi nuliai. Nustatykite laiką.

1. Paspauskite mygtuką .

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

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

Po kelių sekundžių pasirodo suprogramuotas laikas.

Laiko keitimas

Negali būti suprogramuota jokia kita laiko funkcija.

1. Keturis kartus paspauskite mygtuką .

Indikatoriaus skydelyje užsižiebia laiko simboliai, laužiniai skliausteliai yra ties .

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

Po kelių sekundžių pasirodo suprogramuotas laikas.

Išjungti laikrodžio rodmenis

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

Pagrindinių nustatymų keitimas

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

Pagrindiniai nustatymai Parinktis / Parinktis 2 Parinktis 3

	Valandos rodmuo	visada*	tik mygtuku	-
	Signalų trukmė praėjus ruošimo laikui arba jspéjamojo laikrodžio laikui	maždaug 10 s	maždaug 2 min.*	maždaug 5 min.
	Laukimo laikas, kol bus pritaikytas nustatymas	maždaug 2 s	maždaug 5 s*	maždaug 10 s

* Gamyklos nustatymas

Negali būti suprogramuota jokia kita laiko funkcija.

1. Paspauskite mygtuką ir palaikykite maždaug 4 sekundes.

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

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

3. Patvirtinkite mygtuku .

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

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

Visi pagrindiniai nustatymai buvo pritaikyti.

Pagrindinius nustatymus galima vėl keisti bet kuriuo metu.

Priežiūra ir valymas

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

Pastabos

- Gali būti, kad dėl skirtingų medžiagų, tokų kaip stiklas, plastikas ar metalas priekinėje orkaitės pusėje pasirodys įvairūs atspalviai.
- Durelių stikle matomi šešeliai, atrodantys kaip nešvarumai, yra orkaitės apšvietimo lempos atspindžiai.
- Pasiekus labai aukštą temperatūrą emalis pridega. Dėl to gali atsirasti nedidelis spalvos pakitimai. Šis reiškinys yra normalus ir neveikia orkaitės veikimo. Plonų padéklių 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 slėgi arba garų srautą naudojančių valymo prietaisų.

Prieš naudodami naujas šluostes jas gerai išplaukite.

Zona	Valymo priemonės
Orkaitės priekis	Karštas šiek tiek muiliotas vanduo: Nuvalykite šluoste ir nušluostykite švelniu skudurėliu. Nenaudokite stiklų valiklių arba gremžtukų stiklui
Nerūdijantis plienas	Karštas šiek tiek muiliotas vanduo: Nuvalykite šluoste ir nušluostykite švelniu skudurėliu. Nedelsiant nuvalykite kalkių, riebalų, kukurūzų miltų ir kiaušinio baltymo démes, nes po jomis gali susidaryti korozija. Techninės pagalbos tarnybos centruose arba specializuotose parduotuvėse galima įsigyti specialių nerūdijančio plieno priežiūros priemonių, kurios yra pritaikytos įkaitusiems paviršiams. Užtepkite valymo priemonę švelniu labai plonu skudurėliu.
Stiklas	Stiklų valikliai: Nušluostykite švelniu skudurėliu. Nenaudokite gremžtuko stiklui.
Ekranėlis	Stiklų valikliai: Nušluostykite švelniu skudurėliu. Nenaudokite alkoholio, acto ar kitų abrazyvių ar rūgštinių valymo priemonių.
Durelių stiklas	Stiklų valikliai: Nušluostykite švelniu skudurėliu. Nenaudokite gremžtukų stiklui.
Orkaitės apšvietimo lempos apsauginis stiklas	Karštas šiek tiek muiliotas vanduo: Nuvalykite šluoste.
Jungtis Nenuimti!	Karštas šiek tiek muiliotas vanduo: Nuvalykite šluoste. Netrinti.
Grotelės arba bégelai	Karštas šiek tiek muiliotas vanduo: Užmerkite ir išvalykite šluoste arba šepetėliu.
Kreipikliai	Karštas šiek tiek muiliotas vanduo: Nuvalykite šluoste arba šepetėliu. Nemirkite ir neplaukite indaplovėse.
Priedai	Karštas šiek tiek muiliotas vanduo: Užmerkite ir išvalykite šluoste arba šepetėliu.

Automatiškai išsivalančių orkaitės vidaus paviršių valymas

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

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

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

Keraminė danga atsinaujins. Orkaitės vidui atvésus pašalinkite rudos arba Baltos spalvos likučius vandeniu ir minkšta kempine.

Nedidelis dangos spalvos pakitimas neveikia automatinio valymo.

Dėmesio!

- Nenaudokite abrazyvių valymo priemonių. Jie bražo ir gadina didelio porėtumo paviršių.
- Nenaudokite orkaitėms skirtų valymo priemonių keramikinei dangai valyti. Jei netyciai ant jos nulaša orkaičių valymo priemonės, nedelsdamis pašalinkite ją kempine ir dideliu kiekiu vandens.

Orkaitės pagrindo ir emaliuotų sienelių valymas

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

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

Apšvietimo funkcija

Siekiant palengvinti orkaitės valymą, jos viduje galima įjungti lemputę.

Orkaitės lempos įjungimas

Pasukite funkcijų rankenélę į padėtį .

Lempa įsijungs. Temperatūros rankenélė turi būti išjungta.

Orkaitės lempos išjungimas

Pasukite funkcijų rankenélę į padėtį .

Grilio pasipriešinimo sumažinimas

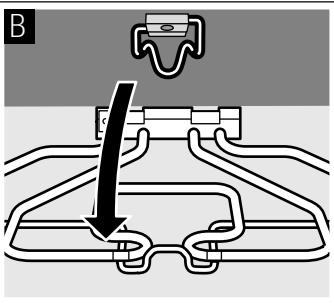
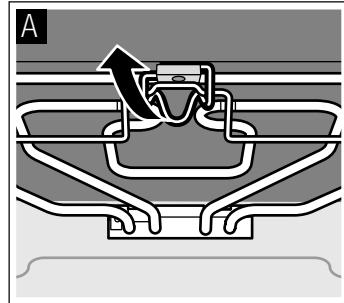
Siekiant palengvinti valymą, kai kuriose orkaitėse galima sumažinti grilio pasipriešinimą.

⚠️ Nudegimų pavojas!

Orkaitė turi būti atvėsus.

1. Patraukite į priekį atlenkiamą grilio rankeną ir stumkite į viršų, kol išgirssite, kad jis įsistatė (pav. A).

2. Tuo pat metu palaikykite grilio pasipriešinimą ir nuleiskite ji žemyn (pav. B).



Baigę valymą vėl gražinkite grilio pasipriešinimą atgal. Nuleiskite prispaudžiamą rankenelę žemyn ir įstatykite grilio pasipriešinimą.

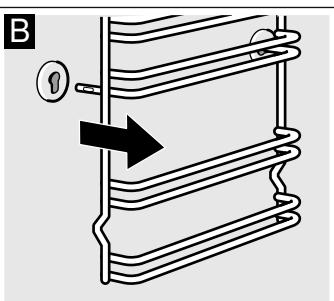
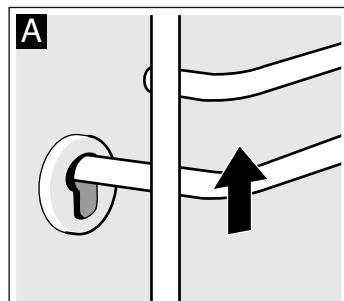
Grotelių arba bégelių išémimas ir įdėjimas kairėje ir dešinėje

Galima išimti groteles arba bégelius kairėje ir dešinėje, norint juos išvalyti. Orkaitė turi būti atvėsus.

Grotelių arba bégelių nuémimas

1. Pakelkite groteles arba bégelius už priekinės dalies ir juos nuimkite (A pav.).

2. Paskui ištraukite groteles arba bégelių iki galo į priekį ir išimkite (B pav.).

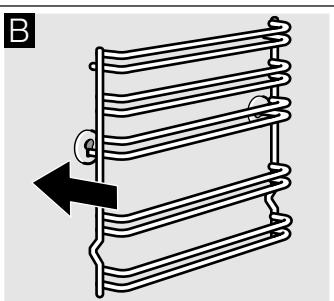
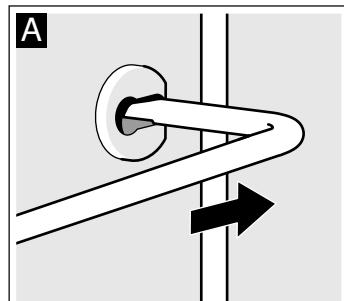


Groteles arba bégelius galima plauti indaplovėje ir kempine. Valant atsparias démes rekomenduoja naudoti šepetéli.

Grotelių arba bégelių užkabinimas

1. Visų pirmą įkiškite groteles arba bégelių į užpakalinę angą, šiek tiek paspaudami atgal (pav. A)

2. ir po to įstatykite ją į priekinę angą (pav. B).

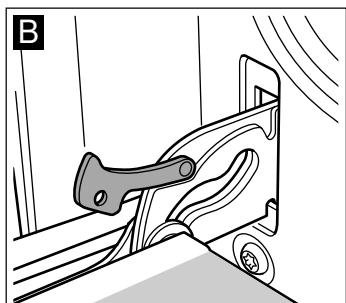
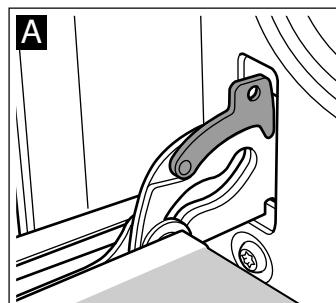


Groteles arba bégelius galima reguliuoti stumiant į kairę ir į dešinę. Išlinkimas visada turi būti nukreiptas žemyn.

Orkaitės durelių nuémimas 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 pavojas!

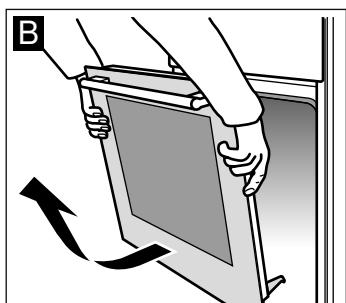
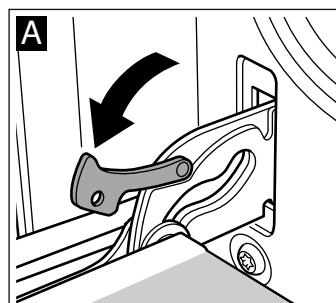
Jei šarnyrai neužblokuojami svirtimi, jie gali staiga užsidaryti. Stebékite, kad blokavimo svirtys visada būtų uždarytos, išskyrus nuimant dureles, kai svirtys turi būti atidarytos.

Durelių nuémimas

1. Iki galo atidarykite orkaitės dureles.

2. Ištraukite abi blokavimo svirtis, esančias dešinėje ir kairėje (pav. A).

3. Uždarykite orkaitės dureles iki ribos (pav. B). Suimkite dureles abiem rankomis iš dešinės ir kairės pusės. Šiek tiek jas priverkite ir ištraukite.

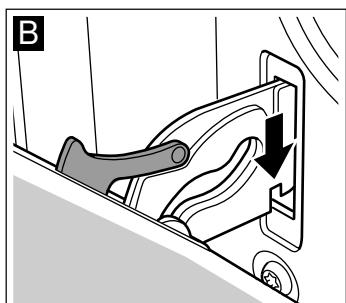
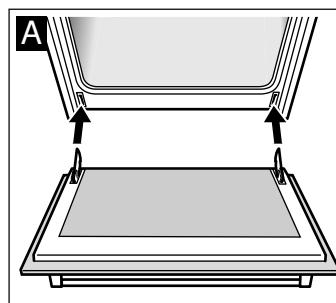


Durelių užkabinimas

Vėl užkabinkite dureles atlikdami tuos pačius veiksmus priešinga eilės tvarka.

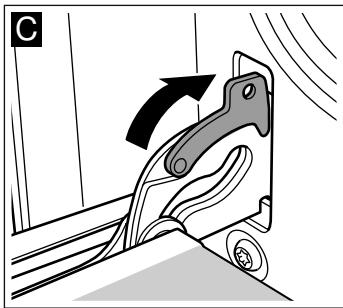
1. Vėl užkabindami dureles stebékite, kad abu šarnyrai būtų tiksliai įstatyti į jiems skirtas angas (pav. A).

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!

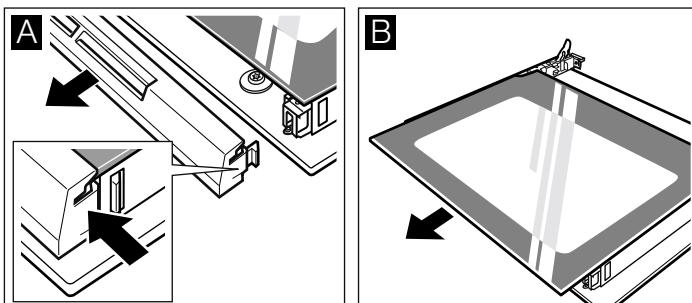
Nelieskite šarnyro, jei durelės netycia nukrenta arba jei šarnyras užsidaro staiga. Kreipkitės į Techninės pagalbos tarnybą.

Durelių stiklo išmontavimas ir sumontavimas

Norédami geriau išvalyti, galite išmontuoti orkaitės durelių stiklus.

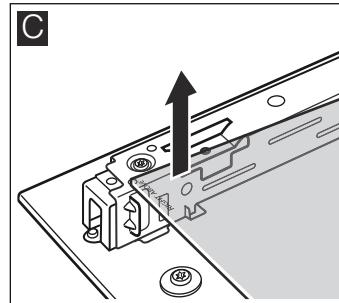
Išmontavimas

1. Nukabinkite orkaitės dureles ir padékite jas ant virtuvinio rankšluosčio, rankena turi būti nukreipta žemyn.
2. Ištraukite viršutinį orkaitės durelių dangtį. Tai padarykite paspaudamai 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.

⚠️ Pavoju susižalotis!

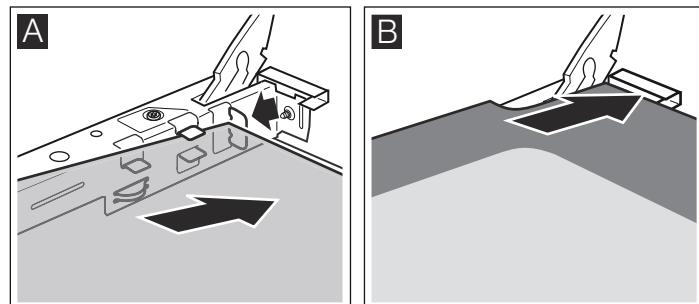
Subražytas prietaiso durelių stiklas gali suskilti. Nenaudokite stiklo grandikliu, aštariu ir bražiu valymo priemonių.

Montavimas

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

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

1. Istatykite stiklą gale, ji palenkdamai (A pav.).
2. Ikiškite viršutinį stiklą iki galio, ji palenkdamai. Lygus paviršius turi būti nukreiptas į išorę. (B pav.)



3. Uždékite 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 pasitenkite ištaisyti gedimą remdamiesi toliau pateiktą lentelę.

Gedimų lentelė

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

Klaidų pranešimai

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

Toliau pateiktus klaidų pranešimus gali ištaisyti pats naudotojas.

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

⚠️ Elektros iškrovos pavojus!

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

Orkaitės lempos pakeitimas

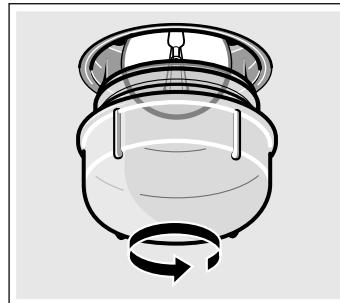
Jei orkaitės lemputė perdegė, ją reikia pakeisti. Techninės pagalbos tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse galima įsigyti 220–240 V, cokolis E14, 25 W ir atsparias temperatūrai (T300 °C) pakaitines lemputes. Naudokite tik šias lemputes.

⚠ Elektros iškrovos pavojus!

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

1. Patieskite orkaitėje virtuvinių rankšluostį, kad išvengtumėte sugadinimo.

2. Nuimkite apsauginį stiklą sukdami jį į kairę.



3. Pakeiskite lemputę panašaus tipo lempute.

4. Vėl užsukite apsauginį stiklą.

5. Išimkite virtuvinių 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 etiketėse atitinkamais kodais yra dešinėje orkaitės durelių pusėje. Tam, kad atėjus reikiama momentui būtų išvengta nemalonumų, rekomenduojame pasižymėti savo aparato duomenis bei techninės pagalbos tarnybos telefono numerį, pateiktą kitame paragrade.

E-Nr.

FD-Nr.

Techninės pagalbos tarnyba ☎

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

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

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

Patarimai, kaip taupyti energiją ir saugoti aplinką

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

Energijos taupymas

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

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

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

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

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

Mūsų virtuvės studijoje atliekama griežta kontrolė

Šiame paragafe pateikiamas patiekalų sąrašas ir atitinkami nustatymai. Nurodoma detali kaitinimo tipų ir atitinkamieji patiekalamų pritaikytų temperatūrų informacija. Taip pat nurodoma informacija, susijusi su priedais ir idealiu įdėjimo aukščiu. Taip pat pateikiama 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 įkaitusius 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 padéklo: aukštis 3

Kepimas įvairiuose lygiuose

Karšto oro režimo naudojimas ☱.

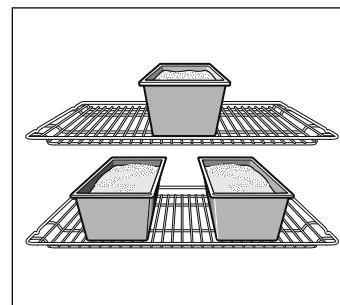
Kepimo 2 lygiuose aukščiai:

- Emaliuotas padéklas: aukštis 3
- Aluminio padéklas: aukštis 1

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

Lentelėje pateikiama daug patarimų kiekvienam patiekalui.

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



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 iprastos. 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 kieko 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 padékla.

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

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

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

Bandelės ant orkaitės padéklo	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C	Ruošimo trukmė, minutėmis
Picos	Orkaitės padékas	2	☐	200-220
	Aluminio padéklas + negilus orkaitės padéklas	1+3	☒	170-180
	Aluminio padéklas + universalus gilus padéklas	1+3	☒	170-180

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

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

Specializuotoje parduotuvėje arba techninės pagalbos tarnyboje galima įsigyti papildomą viryklos padéklą.

Duona ir bandelės		Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C	Ruošimo trukmė, minutėmis
Mielinės bandelės su 1,2 kg miltų*, (įkaitinti)	Emaliuotas padéklas	2		270	8
				200	35-45
Fermentinės tešlos duona su 1,2 kg miltų*, (įkai- tinti)	Emaliuotas padéklas	2		270	8
				200	40-50
Bandelės (pvz., ruginės)	Emaliuotas padéklas	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 džiūvėsiai	Emaliuotas padéklas	3		150-160	20-30
	Aluminio padéklas + negilus orkaitės padéklas	1+3		140-150	20-30
	Aluminio padéklas + universalus gilus padéklas	1+3		140-150	20-30
Morengai	Emaliuotas padéklas	3		80-90	180-210
Spurgos	Emaliuotas padéklas	2		190-210	30-40
Migdoliniai sausainiai	Emaliuotas padéklas	3		110-130	30-40
	Aluminio padéklas + negilus orkaitės padéklas	1+3		100-120	35-45
	Aluminio padéklas + universalus gilus padéklas	1+3		100-120	35-45

Papildomus padéklus 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.	Įdékite į orkaitę žemesnį pyragą, pasirinkite žemesnę kepimo temperatūrą ir kepkite ilgiau.
Pyragas per sausas.	Kelis kartus pradurkite jau iškepusį pyragą lazdele. Ilašinkite į šias vietas kelis lašus vaisių sulčių arba kokio nors alkoholinio gérimo. 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 jaučiamā tešla (drėgmė, vietomis šlapia).	Kitą kartą naudokite mažiau skysčio ir palikite produktą orkaitėje šiek tiek ilgiau, sumažinę temperatūrą. Kepant pyragus su užpilama danga, visų pirmą iškepkite pagrindą. Po to ant pyrago pagrindo, prieš uždėdami viršutinę dalį, užberkite skaldytų migdolų arba duonos trupinių. Laikykitės nurodymų dėl recepto ir kepimo laiką.
Bandelės apkepa netolygiai.	Pasirinkite žemesnę temperatūrą, bandelės apkeps tolygiai. Kepkite jautresnes bandeles naudodamai kaitinimą iš viršaus ir iš apačios viduriniame lygyje. Išsi-kišę kepimo popieriaus kraštai taip pat gali paveikti oro cirkuliaciją. Visada ji nupjaukite ties padéklo kraštais.
Apatinė vaisių pyrago dalis yra per šviesi.	Kitą kartą įdékite pyragą vienu lygiu žemiau.
Vaisių sultys išteka.	Kitą kartą naudokite universalų padéklą, jei ji turite.

Nedidelės mielinės bandelės kepamos gali pri- lipti viena prie kitos.	Stenkite palikti tarp jų maždaug 2 cm tarpa. Tokiu būdu joms liks pakankamai vietos plėstis ir jos apkeps iš visų pusų.
Kepant skirtinguose lygiuose. Viršutiniame padė- kle esančios bandelės yra tamsesnės spalvos, nei esančios žemesniame.	Kepdami skirtinguose lygiuose visada naudokite karštą orą . Net jei jdedami kepti keli padėklai vienu metu, tai nereiškia, kad jie iškeps vienu metu.
Kepant sultingus pyragus kondensuoja vand- duo.	Kepant gali atsirasti vandens garų. Dalis šių garų pasišalina per orkaitės durelių angą, todėl jie gali kondensuoti vandens lašelių forma ant valdymo skydelio arba priekinių šalia esančių baldų sienelių. Tai yra fizikinis reiškinys.

Mėsa, paukštiena, žuvis

Indai

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

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

Jei naudojami emaliuoti indai, reikia įpilti daugiau skysčio.

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

Lentelėse pateiki 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 vesus.

Kepimas

Jei 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 tikru apribojimu. Mėsa ruošiama 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 jdedami produktą į orkaitę kaitinkite orkaitę 3 minutes.

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

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

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

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

Praėjus ⅔ kepimo laiko apverskite kepamus gabalėlius.

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

Mėsa

Praėjus pusei laiko apverskite 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 aluminio foliją ir palikite orkaitėje 10 minučių.

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

Mėsa	Svoris	Indas	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C , grilio lygis	Ruošimo trukmė, minutėmis
Jautienos troškinys (pvz. , krūtininė)	1,0 kg	uždaryta	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Jautienos nugarinė	1,0 kg	atidaryta	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Jautienos kepsnys, šiek tiek apkeltas	1,0 kg	atidaryta	1		210-230	40
Žlėgtainiai, gerai iškepti*		Grotelės	5		3	20
Žlėgtainiai, šiek tiek apketti*			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 lašiniais (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 troškinys	750 g mėsos	atidaryta	1		170-190	70

* Pašildykite orkaitę 5 minutes.

Mėsa	Svoris	Indas	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C , grilio lygis	Ruošimo trukmė, minutėmis
Dešrelės	maždaug 750 g	Grotelės	4		3	15
Veršienos troškinys	1,0 kg	atidaryta	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Čiuojo šlaunis be kaulo	1,5 kg	atidaryta	1		150-170	110

* Pašildykite orkaitę 5 minutes.

Paukštiena

Stalo svarstyklės nurodo paukštieną be jdaro ir paruoštą kepti.

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

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

Jei ruošiama antis arba žasis, 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 sultimi.

Kepant grilyje tiesiogiai ant grotelių, padékite emaliuotą padéklą 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, pjautytas	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
Žasis	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. J orkaitę nepjaustytas žuvis dékite jų plaukimo padėtyje, jų nugaras 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, padékite emaliuotą padéklą aukštyje 1.

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

* Įstatykite emaliuotą padéklą aukštyje 1.

Praktiniai patarimai įprastam kepimui ir kepimui ant grilio

Šioje lentelėje nepateikiame duomenys, Pasirinkite nurodymus, atitinkančius mažiausią svorį ir didinkite laiką pagal poreikį, susiję su kepsnio svoriumi.

Kaip patikrinti, ar patiekalas jau iškepės. Naudokite mėsai skirtą termometrą (jį galima įsigyti specializuotose parduotuvėse) arba atlikite „patikrinimą šaukštu“. Pašpauskite kepsnį šaukštu. Jei jis yra standus, reiškia kepsnys paruoštas. Jei jis yra minkštasis, reikia dar kepti.

Kepsnys yra per tamsus ir kai kuriose vietose kraštai pridengė.

Kepsnys atrodo gerai, bet pridėgė pada- Kitą kartą naudokite didesnę keptuvę arba pilkite daugiau skysčio. žas.

Kepsnys atrodo gerai, bet padažas yra per daug šviesus ir skystas.

Kepant patiekalą kyla vandens garai. Tai būtinės fizikos efektas ir tai yra normalu. Didelė dalis šių vandens garų pasišalina per angą garams. Vandens garai gali kondensuoti 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, išstatykite emaliuotą padéklačią aukštynje 1. Tokiu būdu orkaitė liks švaresnė.

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

Patiekalas	Indas	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C, grilio lygis	Ruošimo trukmė, minutėmis
Saldūs keksai (pvz., varškės keksas su vaisiais)	Kepimo forma keksams	2		180-200	40-50
Prieskoniniai kepiniai su paruoštais ingredientais (pvz., makaronų kepinys)	Kepimo forma keksams arba emaliuotas padéklačiai	3 3		210-230 210-230	30-40 20-30
Prieskoniniai kepiniai su žaliais ingredientais* (pvz., bulvių kepinys)	Kepimo forma kepimui arba emaliuotas padéklačiai	2 2		160-180 160-180	50-70 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 pakuočės pateiktus gamintojo nurodymus.

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

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

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

Pastaba: Kaitinant sušaldytus produktus padéklačiai deformuočiai. Taip yra dėl temperatūrų skirtumo, kurį patiria priedai. Kaitinimo metu deformacija išnyks.

Ypatingi patiekalai

Žemoje temperatūroje paruošiamas geras tirštas jogurtas bei porėta mielinė masė.

Visu pirmą išimkite priedus ir groteles arba bēgelius kairėje ir dešinėje iš orkaitės.

Jogurto paruošimas

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

- Supilkite į puodelius ar indelius ir uždenkite skaidria plėvele.
- Pašildykite orkaitės vidų, kaip nurodyta.

- Po to pastatykite puodelius arba indelius ant orkaitės vidaus pagrindo ir paruoškite kaip nurodyta.

Palaukite, kol mielių masė pakils

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

Patiekalas	Indai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra	Laikas
Jogurtas	Padékite 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 kieko.

Atsižvelkite į ant pakuotės pateiktus gamintojo nurodymus.

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

Paukštį dékite į indą krūtine žemyn.

Šaldytu produkta	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 kitų 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 padékla 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 griežinelių	1+3		80	maždaug 5 h
800 g gabalėliais supjaustytyų kriausiu	1+3		80	maždaug 8 h
1,5 kg slyvų	1+3		80	maždaug 8–10 h.
200 g aromatiniai 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 aparatajį įsitikinkite, kad stiklainių viduje nesusiformavo burbuliukai.

Paruošimas

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

2. Nuvalykite stiklainių kraštus; jie turi būti švarūs.

3. Uždékite ant kiekvieno stiklainio guminę tarpinę ir dangtelį.

4. Uždarykite stiklainius spaustukais.

Vienu metu į orkaitę nedékite daugiau kaip šešių stiklainių.

Programavimas

1. Įstatykite emaliuotą padékla aukštyje 2. Pastatykite stiklainius ant padéklo taip, kad jie nesiliestų.

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

3. Uždarykite orkaitės dureles.

4. Nustatykite funkciją rankenėlė ties „Vidinis karštis“ .

5. Nustatykite temperatūrą tarp 170 ir 180 °C.

Marmelado ruošimas

Maždaug po 40–50 minučių trumpais intervalais pradeda formuotis 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, kriausiu, 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 minucių, 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 išémimas iš orkaitės

Išimkite stiklainius iš orkaitės, kai patiekalo ruošimas bus baigtas.

Dėmesio!

Nestatykite įkaitusių stiklainių ant vésaus arba drégno pagrindo. Stiklainiai gali trūkti.

Akrilamidas maisto produkuose

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

Maisto produkty 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 produkuose akrilamido yra nedaug.
Kepimas orkaitėje	Įkaitinus daugiau ir mažiau kaip maks. 200 °C Įkaitintu oru, maks. 180 °C
Sausainiai ir džiūvésiai	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 padéklo. Ant vieno padéklo kepkite ne mažiau kaip 400 g, kad bulvės neišsausetų

Norminiai patiekalai

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

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

Kepimas orkaitėje

Kepimas 2 lygiuose:

Viršutiniame lygyje visada statykite gilų universalų padékla, o aluminio padékla – j apatinj lygi.

Sviestiniai pyragaičiai:

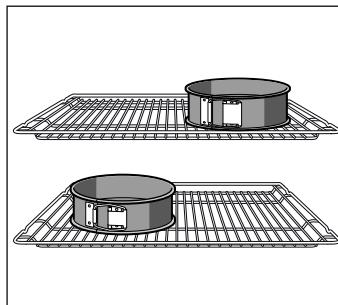
Vienu metu į orkaitę įdėtuose padékluose esantys patiekalai nebūtinai bus paruošti vienu metu.

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 viršutinj ir apatinj kaitinimą 1 lygyje.

Vietoje grotelių naudokite emaliuotą padékla ir ant viršaus pastatykite išmontuojamas kepimo formas.

Patiukas	Priedai, patarimai ir įspėjimai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Temperatūra °C	Laikas minutėmis
Sviestiniai pyragaičiai (pašildyti*)	Negilus orkaitės padékla	2	<input type="checkbox"/>	160-170	20-30
	Universalus gilus padékla	3	<input type="checkbox"/>	150-160	20-30
	Aluminio padékla + negilus orkaitės padékla	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	20-30
	Aluminio padékla + universalus gilus padékla	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	20-30
Kubietiški pyragėliai, 20 vienetų	Emaliuotas padékla	3	<input type="checkbox"/>	150-170	20-35
Kubietiški pyragėliai, 20 vienetų ant padéklo (pašildyti*)	Aluminio padékla + negilus orkaitės padékla	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Aluminio padékla + universalus gilus padékla	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
Kekas „Romo boba“ (pašildyti*)	Išardoma kepimo forma	1	<input type="checkbox"/>	170-180	35-45
Plokščias mielinis pyragas	Emaliuotas padékla	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
	Aluminio padékla + negilus orkaitės padékla	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	30-45
	Aluminio padékla + universalus gilus padékla	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	30-40
Obuolių pyragas	2 grotelės + 2 išardomos kepimo formos iš skardos Ø 20 cm.	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180	60-70
	Emaliuotas padékla + 2 išardomos kepimo formos iš skardos Ø 20 cm.	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-90

* Nenaudokite greito įkaitinimo orkaitei pašildyti.

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

Kepimas ant grilio

Jei produktai dedami tiesiai ant grotelių, įstatykite emaliuotą padékla aukštyje 1. Tokiu būdu surenkomos mėsos sulty ir orkaitė lieka švaresnė.

Patiukas	Priedai	Aukštis	Kaitinimo tipas	Grilio lygis	Laikas minutėmis
Skrebučių kepimas (pašildyti 10 min.)	Grotelės	5	<input type="checkbox"/>	3	½-2
Veršienos sumušiniai, 12 vienetų* (pašildyti nereikia)	Grotelės + emaliuotas padékla	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Praėjus ⅔ laiko apverskite.

Svarīgas drošības norādes	42	Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana.....	52
Bojājumu iemesli.....	43	Rīcība bojājumu gadījumā	52
Jūsu jaunā cepeškrāsns	44	Bojājumu tabula	52
Vadības panelis.....	44	Cepēškrāsns spuldzes nomaiņa.....	53
Funkciju pārslēgs.....	44	Aizsargstikls	53
Vadības un indikatora paneļa taustiņi.....	45	Klientu apkalpošanas dienests	53
Temperatūras pārslēgs.....	45	Izstrādājuma numurs (E) un ražošanas numurs (FD).....	53
Cepēškrāsns iekšpuse	45	Padomi enerģijas taupīšanai un vides saudzēšanai	53
Jūsu piederumi	45	Enerģijas ietaupīšana.....	53
piederumu ievietošana.....	45	Videi draudziga utilizācija.....	53
Īpaši piederumi.....	46	Stingra kontrole mūsu virtuves studijā	54
Pirms pirmās lietošanas.....	46	Kūkas un konditorejas izstrādājumi	54
Pulksteņa laika iestatīšana.....	46	Praktiski ieteikumi un padomi par cepšanu cepeškrāsnī	55
Cepēškrāsns karsēšana.....	46	Gaļa, putni, zivis	56
Piederumu tīrišana.....	46	Praktiski padomi par parasto cepšanu un cepšanu uz grila...	58
Cepēškrāsns programmēšana.....	47	Gratēni ("au gratin"), suflē, grauzdiņi	58
Karsēšanas veids un temperatūra.....	47	Gatavi izstrādājumi	58
Ātrā uzsilšana	47	Īpaši ēdienu	59
Laika funkciju programmēšana	47	Atkausēšana	59
Taimeris	47	Žāvēšana	59
Gatavošanas ilgums.....	48	Džemu vārīšana.....	60
Pabeigšanas laiks.....	48	Akrilamīds pārtikā.....	61
Pulksteņa laiks.....	49	Standartizēti ēdieni	61
Bērnu drošības sistēma	49	Cepšana cepeškrāsnī	61
Standarta uzstādījumu maiņa	49	Cepšana uz grila	62
Kopšana un tīrišana	50		
Tīrišanas līdzekļi	50		
Gaismas funkcija.....	50		
Grila sildelementa nolaišana	51		
Kreisās un labās puses restu vai sliežu noņemšana un uzlikšana.....	51		
Cepēškrāsns durtiņu noņemšana un pievienošana.....	51		

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu
atrādīsiet 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 mājsaimniecībās 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 spēlēties ar ierīci. Tīrišanu 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” .

Aizdegšanās risks!

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājiet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtīnas, ja ierīce veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Atverot ierīces durtīnas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru 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 durtīnas atveriet uzmanīgi.

Applaucēšanās draudi!

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas klūst karstas. Nepieskarieties karstām detalām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Atverot ierīces durtīnas, var izplūst karsts tvaiks. Ierīces durtīnas 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 tīrišanas līdzekļus.

Elektriskā trieciņa risks!

- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācis mūsu Klientu dienesta tehnikis. 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. Izauciet klientu servisu.

Apdegumu risks!

Tīrišanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtīnām. ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

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

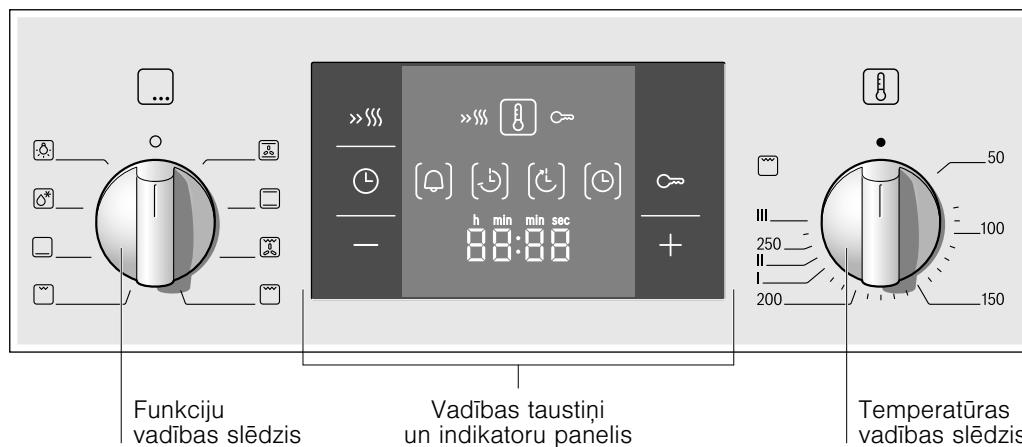
- ļoti notraipīts durvju blīvējums: ja durvju blīvējums ir ļoti notraipīts, darba režīmā ierīces durvis vairs nevar kārtīgi aizvērt. Šādā gadījumā var sabojāt mēbeļu virsmas, kas atrodas tuvumā. Vienmēr rūpējieties par to, lai durvju blīvējums būtu tīrs.
- Ierīces durvis kā sēdeklis vai paliktnis: neizmantojiet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

Jūsu jaunā cepeškrāsns

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

Vadības panelis

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



Noņemami grozāmie vadības slēdzi

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

Taustiņi

Zem katras taustiņa ir sensori. Nespiediet taustiņus ar spēku. Nospiediet tikai atbilstošo simbolu.

Funkciju pārslēgs

Funkciju pārslēgu izmanto, lai izvēlētos uzsilšanas veidu.

Pozīcija	Izmantošana
○ Nulles pozīcija	Plīts ir izslēgta.
<input checked="" type="checkbox"/> Karsts gaiss*	Plātsmaizēm un konditorejas izstrādājumiem. Ir iespējams gatavot divos līmenos. Plīts aizmugurējā sienā esošā turbīna vienmērīgi izplata karstumu pa visu plīti.
<input type="checkbox"/> Karstuma padeve no augšas un apakšas*	Plātsmaižu, ar sieru pārkaisītu ēdienu un liesas cepeša gaļas, piem., liellopa vai medījuma, cepšanai vienā līmenī. Karstums izdalās no augšējā un apakšējā sildelementa.

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

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

Plīts iekšpuses apgaismojuma lampa ieslēdzas, kad tiek izvēlēts sildīšanas veids.

Pozīcija	Izmantošana
<input checked="" type="checkbox"/> Grilēšana ar karstu gaisu	Cepiet gaļas, putnu vai zivs gabalus. Pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas grila sildelements un ventilators. Turbīna nodrošina grila izstarotā karstuma cirkulāciju ap pārtikas produktiem.
<input type="checkbox"/> Grilēšana, lielām virsmām	Cepiet uz grila bifštekus, desas, tostermaizes un zivi. Tieks uzsildīta visa zem grila sildelementiem esošā virsma.
<input type="checkbox"/> Grilēšana, mazām virsmām	Cepiet uz grila mazus bifšteka daudzumus, desas, tostermaizes un zivis. Tieks uzsildīta grila sildelementa centrālā daļa.
<input type="checkbox"/> Karstuma padeve no apakšas	Lēnai produktu cepšanai lielā eļļas daudzumā, cepšanai sausā, karstā gaisā un ar sieru pārkaisītu ēdienu cepšanai. Karstums nāk no apakšējā sildelementa.
<input checked="" type="checkbox"/> Atsaldēšana	Atsaldējiet, piem., gaļu, putnu gaļu, maizi un plātsmaizes. Turbīna griež karsto gaisu ap pārtikas produktiem.
<input checked="" type="checkbox"/> Apgaismojums	Ieslēdziet plīts iekšpuses apgaismojuma lampu.

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

Vadības un indikatora panela taustiņi

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

Taustiņš	Izmantošana
»»	Ātrā karsēšana
⌚	Laika funkcijas
⌚⌚	Bērnu drošības sistēma
-	Mazāk
+	Vairāk

Indikatoru paneli kvadrātiekkavas [] parāda atbilstošo aktivizētās laika funkcijas simbolu.

Temperatūras pārslēgs

Temperatūras pārslēgu izmanto, lai izvēlētos temperatūru vai grilēšanas līmeni.

Pozīcija	Nozīme
●	Nulles pozīcija Plīts nesilst.
50–270	Temperatūras diapazons Plīts iekšpusēs temperatūra °C.
I, II, III	Grilēšanas līmeni Grilēšanas līmeni mazai virsmai □ un lielai virsmai ▨. I = 1. līmenis, maigs II = 2. līmenis, vidējs III = 3. līmenis, stiprs

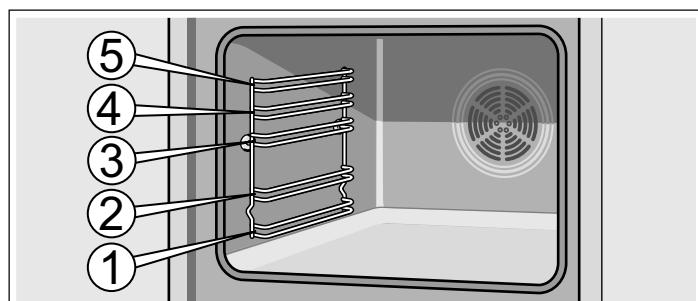
Jūsu piederumi

Piegādes komplektā iekļautie piederumi ir pielāgoti daudziem ēdieniem. levietojot 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 izvilk līdz vidum, tad tie nofiksējas. Šādi var viegli izņemt pārtiku.

Kad plīts silst, indikatoru paneli iedegas simbols ⓘ. Silšanas starplaikos tas izslēdzas. Šis simbols neieslēdzas ne ar apgaismojuma funkciju ☀, ne ar atsaldēšanas funkciju ☀*.

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

Cepeškrāsns iekšpuse

Plīts iekšpusē atrodas lampiņa. Ventilators novērš cepeškrāsns pārmērīgu uzkaršanu.

Ventilators

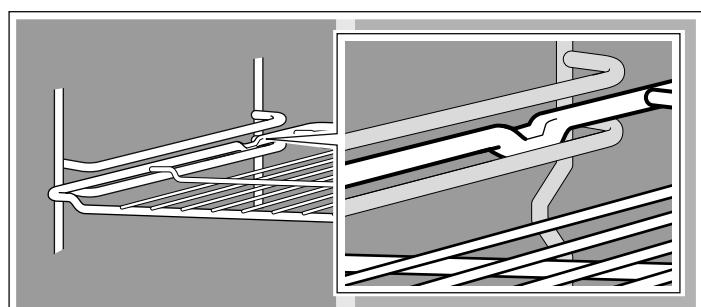
Ventilators ieslēdzas un izslēdzas pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izplūst pa durvju augšējo daļu. Uzmanību! Neapkāljet ventilācijas atveri. Plīts var pārkarst.

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 cepeškrāns ir izslēgta, ja funkciju vadības slēdzis ir pozīcijā ☀.

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



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

Norādījums: Ja piederumi sakarst, tie var deformēties. Tīklīdz 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, plātsmaižu formām, cepešiem, uz restēm cepamiem izstrādājumiem un saldētai pārtikai.

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



Emaljēta cepeškrāsns plakanā paplāte

Kūkām, mīklas izstrādājumiem un cepumiem.

levietojiet paplāti cepeškrāsnī ar slīpo pusī cepeškrāsns durtiņu virzienā.



Emaljēta dzīļā universālā paplāte

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

levietojiet paplāti cepeškrāsnī ar slīpo pusī cepeškrāsns durtiņu virzienā.

Īpaši piederumi

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

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

Īpaši piederumi	HEZ numurs	Lietojums
Emaljēta cepeškrāsns plakanā paplāte	HEZ361000	Kūkām, mīklas izstrādājumiem un cepumiem.
Emaljēta dzīļā 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 dzīļās 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	Izvilkšanas sliedes 1., 2. un 3. augstumā ļauj pilnībā izvilk piederumus, tos neapgāzot.

Pirms pirmās lietošanas

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

Pulksteņa laika iestatīšana

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

1. Nospiediet taustiņu .

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

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

Pēc dažām sekundēm tiek parādīts iestatītais laiks.

Cepeškrāsns karsēšana

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

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

2. Ar temperatūras vadības slēdzi uzstādīt 240 °C.

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

Piederumu tīrišana

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

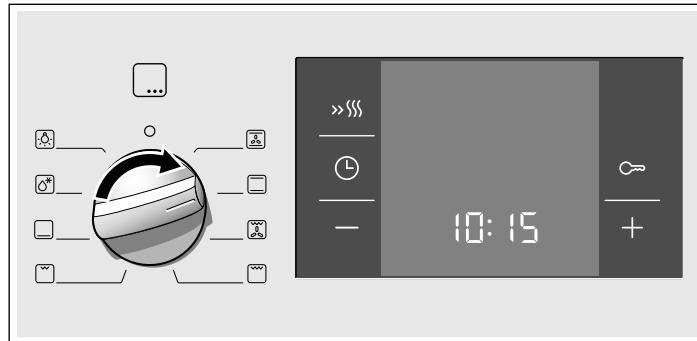
Cepēškrāsns programmēšana

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

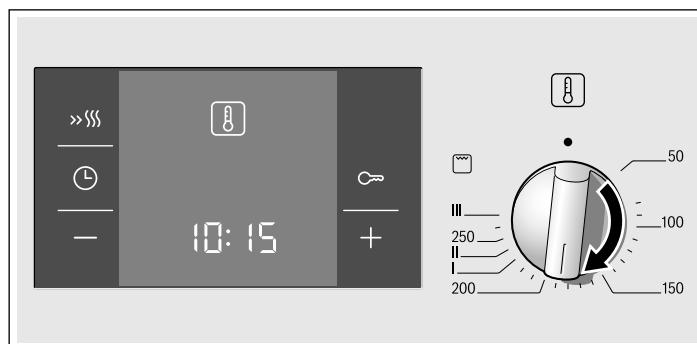
Karsēšanas veids un temperatūra

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

1. Ar funkciju vadības slēdzi izvēlieties karsēšanas veidu.



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



Cepēškrāsns sāk uzsilt.

Laika funkciju programmēšana

Šai plītij ir dažādas laika funkcijas. Ar taustiņu aktivizē izvēlni un pārslēdzas starp dažādām funkcijām. Laika simboli paliek ieslēgti, kamēr tiek veikti uzstādījumi. Kvadrātieka norāda izvēlēto laika funkciju. Ir iespējams mainīt jau uzstādīto laika funkciju ar taustiņiem **+** vai **-**, ja vien laika simbols atrodas starp kvadrātieka .

Taimeris

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

1. Vieno reizi nospiediet taustiņu .

Indikatoru panelī iedegas laika simboli, kvadrātieka atrodas blakus .

2. Programmējiet taimera laiku ar taustiņiem **+** vai **-**.

Taustiņa piedāvātā vērtība **+** = 10 minūtes

Taustiņa piedāvātā vērtība **-** = 5 minūtes

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

Cepēškrāsns izslēgšana

Pagrieziet funkciju slēdzi nulles pozīcijā.

Iestatījumu maiņa

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

Ātrā uzsilšana

Ar ātrās uzsilšanas funkciju plīts ļoti strauji sasniedz ieprogrammēto temperatūru.

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

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

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

1. Izvēlieties uzsilšanas veidu un temperatūru.

2. Uz ūsu brīdi nospiediet taustiņu .

Indikatoru panelī parādās simbols . Plīts sāk uzsilt.

Ātrās uzsilšanas beigas

Atskan signāls. No indikatoru paneļa pazūd simbols . Levietojet plītī pārtikas produktu.

Atceļt ātro uzsilšanu

Nospiediet taustiņu . No indikatoru paneļa pazūd simbols .

Taimera laiks ir beidzies

Atskan signāls. Indikatoru panelī redzams **00:00**. Izslēdzie taimeri ar taustiņu .

Taimera laika maiņa

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

Atceliet taimera laiku

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

Laika uzstādījumu pārbaude

Ja ir ieprogrammētas vairākas laika funkcijas, indikatoru panelī iedegas atbilstošie simboli. Priekšplānā norādītā laika funkcijas simbols atrodas kvadrātieka .

Lai skatītu taimeri , gatavošanas laika ilgumu , pabeigšanas laiku vai pulksteni , vairākas reizes spiediet taustiņu , līdz kvadrātieka tiek parādīts vajadzīgais simbols. Uz dažām sekundēm indikatoru panelī redzama atbilstošā vērtība.

Gatavošanas ilgums

Cepeškrāsnij katram ēdienu 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.Divas reizes nospiediet taustiņu .

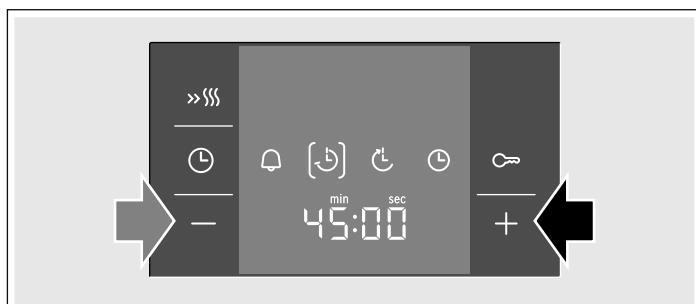
Indikatoru panelī redzams **00:00**. Iedegas laika simboli, kvadrātieka kas .



- 4.Uzstādīet gatavošanas laika ilgumu ar taustiņu **+** vai **-**.

Taustiņa piedāvātā vērtība **+** = 30 minūtes

Taustiņa piedāvātā vērtība **-** = 10 minūtes



Pēc dažām sekundēm plīts ieslēdzas. Indikatoru panelī redzama gatavošanas laika atskaite, un iedegas simbols .

Gatavošanas laiks ir pagājis

Atskan signāls. Cepeškrāsns beidz karsēt. Indikatoru panelī redzams **00:00**. Nospiediet taustiņu .

Gatavošanas laika maiņa

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

Gatavošanas ilguma atcelšana

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

Laika uzstādījumu pārbaude

Ja ir ieprogrammētas vairākas laika funkcijas, indikatoru panelī iedegas atbilstošie simboli. Priekšplānā norādīta laika funkcijas simbols atrodas kvadrātieka vās.

Lai skatītu taimeri , gatavošanas laika ilgumu , pabeigšanas laiku  vai pulksteni , vairākas reizes spiediet taustiņu , līdz kvadrātieka vās tiek parādīts vajadzīgais simbols. Uz dažām sekundēm indikatoru panelī redzama atbilstošā vērtība.

Pabeigšanas laiks

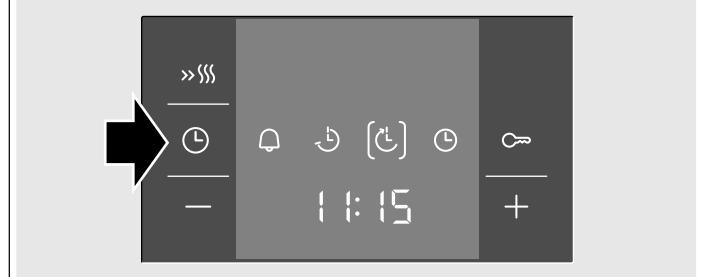
Cepeškrāsnī var uzstādīt laiku, kad ēdienu jābūt gatavam. Cepeškrāsns automātiski ieslēdzas un noteiktajā laikā izslēdzas. Piemēram, ēdienu cepeškrāsnī var ielikt no rīta un ieprogrammēt cepeškrāsmi, lai tas būtu gatavs pusdienlaikā. Nodrošiniet, lai pārtika nesāktu bojāties, ja tā pārāk ilgi atrodas cepeškrāsnī.

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

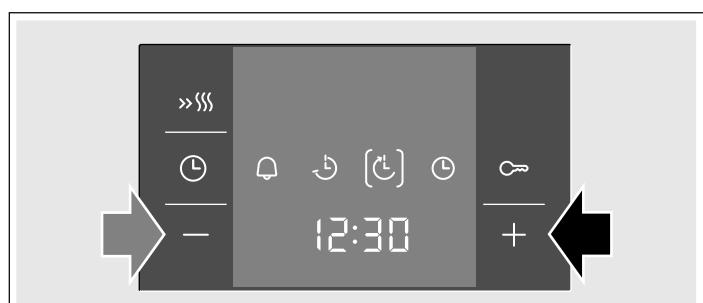
- 1.Uzstādīet funkciju vadības slēdzi.
- 2.Uzstādīet temperatūras vadības slēdzi.
- 3.Divas reizes nospiediet taustiņu .
- 4.Uzstādīet gatavošanas laika ilgumu ar taustiņu **+** vai **-**.
- 5.Nospiediet taustiņu .

Kvadrātieka vās atrodas blakus .

Tiek rādīts laiks, kad ēdiens būs gatavs.



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



Cepeškrāsns pēc dažām sekundēm parāda uzstādīto laiku un paliek gaidīšanas režīmā. Indikatoru panelī ir redzams pulksteņa laiks, cikos ēdiens būs gatavs, un starp kvadrātieka vās parādās simbols .

Simboli  un  izslēdzas. Pēc cepeškrāsns ieslēgšanas ir redzama gatavošanas laika atskaite, un starp kvadrātieka vās parādās simbols .

Simbols  izslēdzas.

Gatavošanas laiks ir pagājis

Atskan signāls. Cepeškrāsns beidz karsēt. Indikatoru panelī redzams **00:00**. Nospiediet taustiņu .

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

Pabeigšanas laika maiņa

Mainiet pabeigšanas laiku ar taustiņu **+** vai **-**. Mainītais laiks parādās pēc dažām sekundēm. Ja taimeris ir ieprogrammēts, vispirms divas reizes nospiediet taustiņu .

Nemainiet pabeigšanas laiku, ja jau ir sākts skaitīt gatavošanas laiks. Galarezultāts var atšķirties.

Gatavošanas laika atcelšana

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

Laika uzstādījumu pārbaude

Ja ir ieprogrammētas vairākas laika funkcijas, indikatoru panelī iedegas atbilstošie simboli. Priekšplānā norādītā laika funkcijas simbols atrodas kvadrātieka vās.

Lai skatītu taimeri , gatavošanas laika ilgumu , pabeigšanas laiku  vai pulksteni , vairākas reizes spiediet taustiņu  līdz kvadrātieka vās tiek parādīts vajadzīgais simbols. Uz dažām sekundēm indikatoru panelī redzama atbilstošā vērtība.

Pulksteņa laiks

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

1. Nospiediet taustiņu .

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

Bērnu drošības sistēma

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

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

Kad sildišanas veids un temperatūra vai cepšanas līmenis ir ieprogrammēti, bērnu drošības sistēma pārtrauc sildišanu.

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

Pēc dažām sekundēm tiek parādīts iestātītais laiks.

Pulksteņa laika maiņa

Nedrīkst būt uzstādīta neviens cita laika funkcija.

1. Četras reizes nospiediet taustiņu .

Indikatoru panelī iedegas laika simboli, kvadrātieka vās atrodas blakus .

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

Uzstātītais laiks tiek parādīts pēc dažām sekundēm.

Pareiza laika rādījuma atslēgšana

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

Standarta uzstādījumu maiņa

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

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

* Rūpnīcas uzstādījums

Nedrīkst būt uzstādīta neviens cita laika funkcija.

1. Nospiediet un turiet taustiņu aptuv. 4 sekundes.

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

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

3. Apstipriniet ar taustiņu .

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

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

Visi standarta uzstādījumi ir pielietoti.

Standarta uzstādījumus var atkārtoti mainīt jebkurā laikā.

Kopšana un tīrīšana

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

Norādījumi

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

Tīrīšanas līdzekļi

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

- abražīvus vai skābus tīrīšanas līdzekļus,
- stiprus līdzekļus, kas satur alkoholu,
- cetas sukas un sūkļus,
- augstspiediena tīrītājus vai tīrītājus ar tvaika strūklu.

Kārtīgi izmazgājiet jaunās lupatas pirms to lietošanas.

Zona	Tīrīšanas līdzekļi
Plīts priekšpuse	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stiklu tīrītāju vai stikla skrāpjus.
Nerūsējošais tērauds	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu un nosusiniet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notīriet kāļķa, tauku, kukurūzas miltu un olas baltuma traipus, jo zem tiem var veidoties korozija.
Stikls	Tehniskā atbalsta dienesta centros vai specializētās tirdzniecības vietās ir iespējams iegādāties nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus, kas ir pie-mēroti karstām virsmām. Uzklājiet tīrīšanas līdzekli ar ļoti plānu, mīkstu drānu.
Vizieris	Stiklu tīrītājs: tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpi.
Duryju stikli	Stiklu tīrītājs: tīriet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla skrāpjus.
Plīts āpgāismojuma lampas aizsargstikls	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu.
Paplāksne Neņemiet to ārā!	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu. Neberziet.
Restes vai sliedes	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: izmērcējiet un tīriet ar lupatu vai birsti.
Slīdslaides	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: tīriet ar lupatu vai birsti. Nemērcējiet un nemazgājiet trauku mazgājamajā līdzeklī.
Papildpiederumi	Silts ūdens ar nelielu ziepju daudzumu: izmērcējiet un tīriet ar lupatu vai birsti.

Notīriet pašattīrošās virsmas cepeškrāsns iekšpusē

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

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

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

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

Neliela pārklājuma krāsas maiņa neietekmē pašattīrīšanos.

Uzmanību!

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

Cepeškrāsns pamatnes un emaljēto sienu tīrīšana

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

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

Gaismas funkcija

Lai atvieglotu cepeškrāsns tīrīšanu, var ieslēgt cepeškrāsns iekšējo spuldzi.

Cepeškrāsns spuldzes ieslēgšana

Grieziet funkciju vadības slēdzi līdz pozīcijai .

Spuldze tiek ieslēgta. Temperatūras vadības slēdzim jābūt izslēgtam.

Cepeškrāsns spuldzes izslēgšana

Grieziet funkciju vadības slēdzi līdz pozīcijai O.

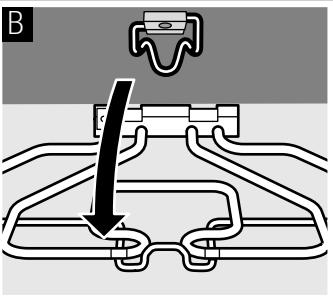
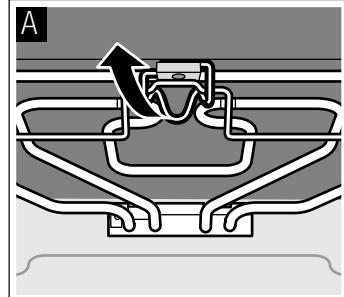
Grila sildelementa nolaīšana

Lai atvieglotu tīrišanu, dažās krāsnīs var nolaist grila sildelementu.

⚠️ Apdegumu risks!

Cepēškrāsnij jābūt aukstai.

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



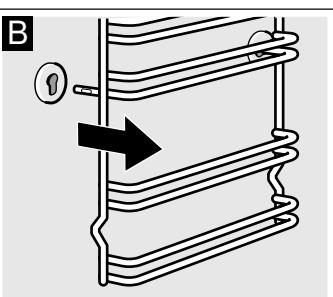
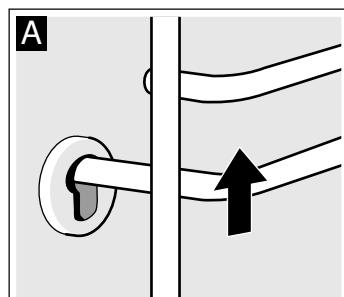
Pēc tīrišanas atkal novietojiet grila sildelementu augšpusē. Spiediet stiprinājuma rokturi uz leju un ievietojiet grila sildelementu.

Kreisās un labās puses restu vai sliežu noņemšana un uzlikšana

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

Restu vai sliežu noņemšana

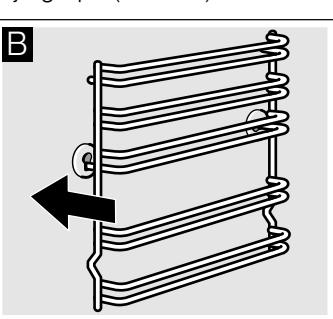
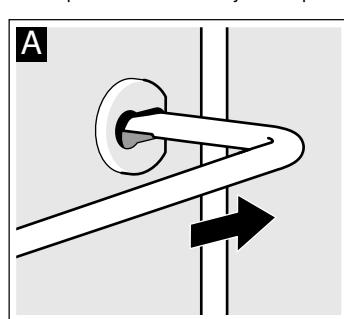
- Paceliet restes vai sliedi no priekšpuses un atkabiniet (A attēls).
- Pēc tam velciet restes vai sliedi līdz galam uz priekšu un izvelciet to laukā (B attēls).



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

Restu vai sliežu pievienošana

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

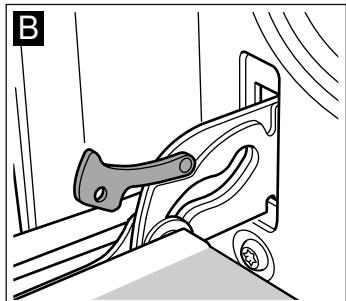
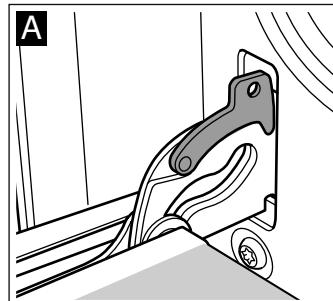


Restes vai sliedes regulē pa kreisi un pa labi. Izliekumam vienmēr jābūt uz leju.

Cepēškrāsns durtiņu noņemšana un pievienošana

Lai atvieglotu durtiņu demontāžu un stiklu tīrišanu, cepēškrāsns durtiņas var noņemt.

Cepēškrāsns 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 pēkšni aizcirsties.

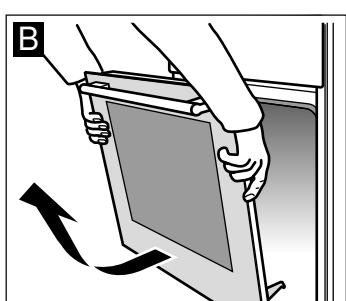
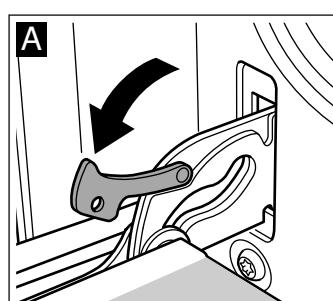


⚠️ Traumu gūšanas risks!

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

Durtiņu noņemšana

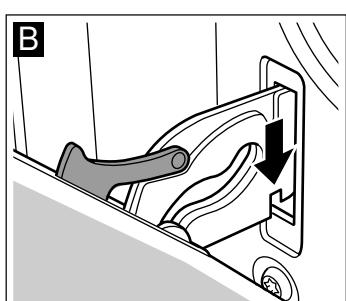
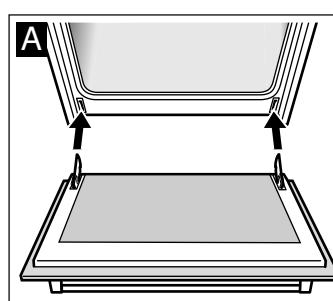
- Līdz galam atveriet cepēškrāsns durtiņas.
- Izņemiet abas bloķēšanas sviras, kas atrodas labajā un kreisajā pusē (A attēls).
- Aizveriet cepēškrāsns durtiņas līdz augšai (B attēls). Velciet durvis, turot ar abām rokām labajā un kreisajā pusē. Aizveriet vēl nedaudz un izvelciet tās laukā.



Durtiņu uzkarināšana

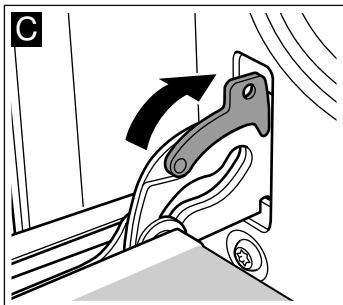
Uzkariniet durtiņas, veicot tās pašas darbības pretējā secībā.

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



Ja eņģes netiek pareizi samontētas, durvis var stāvēt šķībi.

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



⚠ Traumu gūšanas risks!

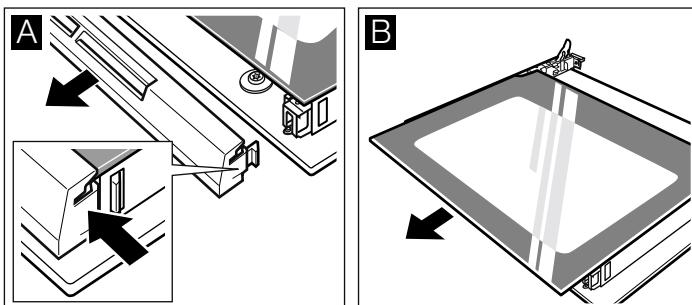
Nepieskarieties eņģei gadījumā, ja durvis nevilšus izkrīt vai ja eņģes pēkšni aizcērtas. Informējiet tehniskā atbalsta dienestu.

Durtiņu stiklu izņemšana un ielikšana

Lai atvieglotu tīrišanu, no cepeškrāsns durtiņām var izņemt stiklus.

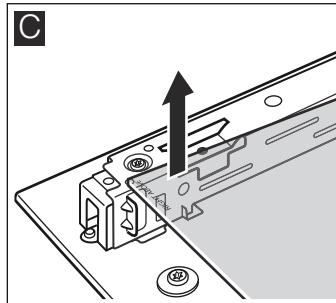
Demontāža

1. Nonemiet cepeškrāsns durtiņas un novietojiet tās uz drānas ar rokturi uz apakšu.
2. Nonemiet 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).



Tiriet stiklus ar stiklu tīrišanas līdzekli un mīkstu drāniņu.

⚠ Savainošanās risks!

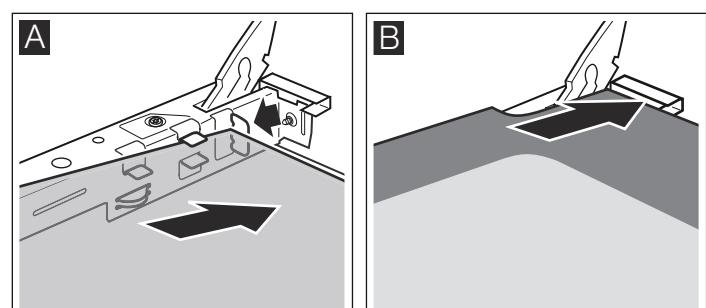
Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus.

Uzstādīšana

Durvīm 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 cepeškrāsnī tikai tad, kad stikli ir pienācīgi uzstādīti.

Rīcība bojājumu gadījumā

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

Bojājumu tabula

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

Kļūdu ziņojumi

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

Sekojošus kļūdu ziņojumus var novērst pats lietotājs.

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

⚠ Strāvas trieciena risks!

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

Cepēškrāsns spuldzes nomaiņa

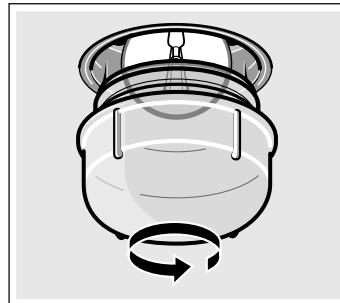
Ja cepēškrāsns spuldze nedarbojas, tā jānomaina. 300° C karstumizturīgas (220-240 V, pamatne E14, 25 W) nomaiņas spuldzes varat iegādāties Tehniskā atbalsta dienestā vai specializētajos veikalos. Izmantojiet tikai šīs spuldzes.

⚠ Strāvas trieciena risks!

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pārliecinieties, 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. Norādīt 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 tehniku izsaukšanas.

Izstrādājuma numurs (E) un ražošanas numurs (FD)

Lai saņemtu pilnvērtīgas konsultācijas, norādīt 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 sadalā jau iepriekš pierakstīt jūsu ierīces datus, kā arī tehniskā atbalsta dienesta tālrūņa 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 kontaktātus Jūs atradīsiet pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

Paļaujieties uz ražotāja lietpratību. Tādējādi jūs varat būt droši, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehnīki, 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 uzkarsējiet cepeškrāsns tikai tad, ja tas norādīts receptēs vai tabulās.
- Cepšanai cepeškrāsns izmantojiet tumšas, laktas vai emaljētas formas. Tās labāk uzņem karstumu.
- Vārišanas, gatavošanas cepeškrāsnī vai cepšanas laikā turiet cepeškrāsns durtiņas aizvērtas.
- Ja cepeškrāsnī gatavojet vairākas kūkas, tās ieteicams likt citu pēc citas. Cepeškrāsns joprojām būs karsta. Šādi tiks saīsināts otrās kūkas gatavošanas ilgums. Var arī blakus ievietot divas taisnstūrveida formas vienlaikus.

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

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.

 Šī ierīce ir markēta 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 piemērto ievietošanas augstumu. Tāpat ir iekļauti padomi par traukiem un gatavošanas veidu.

Norādījumi

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

Kūkas un konditorejas izstrādājumi

Cepšana vienā līmenī

Kūkas tiek labāk ceptas ar karstumu no augšas un apakšas ☐.

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

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

Cepšana vairākos līmeņos

Izmantojiet karstā gaisa režīmu ☰.

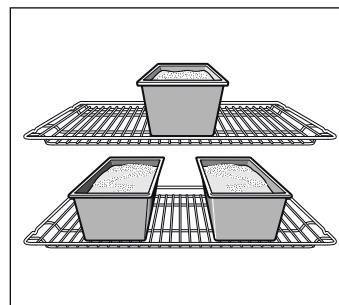
Cepšanas augstumi 2 līmeņos:

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

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

Tabulās par katru ēdienu ir sniegti daudzi padomi.

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



Formas cepšanai cepeškrāsnī

Piemērotākas ir tumšas krāsas metāla formas cepšanai cepeškrāsnī.

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

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

Tabulas

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

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

Papildu informācija ir atrodama sadaļā Cepšanas ieteikumi tabulu pielikumā veidā.

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

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

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

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

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

Iz 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 dzīļā 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 dzīļā 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 paliek, kūka ir gatava.
Torte ir saplakusi.	Nākamreiz izmantojot mazāk šķidruma vai izvēlieties par 10 grādiem zemāku cepšanas temperatūru. Nemiet 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 cauruļiņiem 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 izskatā labi, taču iekšpusē tā ir pārāk jēla (mitra, ar slapjām daļām).	Nākamreiz lietojiet mazāk šķidruma un ļaujet, 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 recepcies 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 atlāt aptuveni 2 cm lielas atstarpes. Šādi tiem būs pietiekami daudz vietas, lai tie uzbrīstu un tiktu apgrauzdēti no visām pusēm.
Cepēškrāsnī 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 ēdieneim uz tām jābūt gataviem vienā laikā.
Cepot cepeškrāsnī sulīgas kūkas, rodas kondensāts.	Cepot cepeškrāsnī, var rasties ūdens tvaiki. Daļa šo tvaiku tiek izvadīti pa cepeškrāsns durtiņu rokturi, un tie ūdens pilienu veidā var kondensēties uz vadības paneliem vai tuvumā esošu mēbeļu virsmām. To nosaka fizikāli apstākļi.

Gaļa, putni, zivis

Trauki

Var izmantot jebkādus 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 = valējs

Trauks ar vāku = aizvērts

Trauku vienmēr novietojiet restu vidū.

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

Cepetis

Liesai gaļai pievienojet nedaudz šķidruma. Traukā jābūt aptuveni $\frac{1}{2}$ cm šķidruma.

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

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

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

Cepšana uz grila

Cepot uz grila, vienmēr turiet cepeškrānsi aizvērtu.

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

Novietojiet ēdienu 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 cepeškrāns tiek uzturēta tīrāka.

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

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

Apgrīziet gaļas gabalus, kad ir pagājušas $\frac{2}{3}$ gatavošanas laika.

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

Gaļa

Apgrīziet gaļu, kad ir pagājusi puse gatavošanas laika.

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

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

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

Galā	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 vāku	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
	2,0 kg		2	☐	190-210	90
Rostbifs, viegli apcepts	1,0 kg	bez vāku	1	☒	210-230	40

* Iepriekš uzkarsējiet cepeškrānsi 5 minūtes.

Gaļa	Svars	Trauks	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C, grilēšanas līmenis	Gatavošanas ilgums, minūtes
Bifšteki, labi apcepti*		restes	5		3	20
Bifšteki, nedaudz apcepti*			5		3	15
Cūkgaļa bez ādas un taukuma (piem., kakls)	1,0 kg 1,5 kg 2,0 kg	bez vāka	1 1 1		190-210 180-200 170-190	100 140 160
Cūkgaļa ar taukumu un ādu (piem., mugura, kāja)	1,0 kg 1,5 kg 2,0 kg	bez vāka	1 1 1		180-200 170-190 160-180	120 150 180
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 2,0 kg	bez vāka	2 2		190-210 170-190	100 120
Jēra ciska bez kaula	1,5 kg	bez vāka	1		150-170	110

* Iepriekš uzkarsējiet 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.

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

Ja gatavojet zosi vai pīli, pārduriet ādu zem spārniem, lai iztečētu 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 katras vienībām	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

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

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

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

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

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

* Ievietojiet emaljētu paplāti 1. augstumā.

Praktiski padomi par parasto cepšanu un cepšanu uz grila

Šajā tabulā nav iekļauti dati par cepeša svaru.	Izvēlieties norādes, kas attiecas uz mazāku svaru, un pēc nepieciešamības palieliniet gatavošanas laiku.
Kā pārbaudīt, vai cepetis ir gatavs.	Izmantojet 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 izmantojet mazāku kastroli vai pielejiet vairāk šķidruma.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un šķidra.	Nākamreiz izmantojet mazāku kastroli vai pielejiet vairāk šķidruma.
Gatavojot cepeti, rodas ūdens tvaiki.	Tas ir nepieciešama un normāla fizikāla parādība. Liela šo ūdens tvaiku daļa izgaro pa tvaiku izvades atveri. Ūdens tvaiki var kondensēties uz vadības paneļa vai tuvumā esošu mēbeļu virsmām, kā arī notecēt kondensēta ūdens formā.

Gratēni ("au gratin"), suflē, grauzdiņi

Trauku vienmēr novietojiet uz restēm.

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

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

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

* Gratēna augstums nedrīkst būt lielāks par 2 cm.

Gatavi izstrādājumi

Nemiet vērā ražotāja norādes uz iepakojuma.

Ja uz piererumiem liekat cepšanas papīru, pārliecieties, vai šis papīrs iztur augstu temperatūru. Lieciet gatavojamā ēdienu 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
Cepci kartupeļi	Restes vai emaljēta paplāte	3	<input type="checkbox"/>	190-210	20-30
Pica	Restes	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pica-bagete	Emaljēta paplāte	3	<input type="checkbox"/>	190-200	20-25

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

Īpaši ēdieni

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

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

Jogurta pagatavošana

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

3. Ilej to krūzēs vai burkās un pārklāj ar caurspīdīgu plēvi.

4. Iepriekš uzkarsē cepeškrāsns saskaņā ar norādēm.

5. Pēc tam krūzes vai burkas novieto uz cepeškrāsns pamatnes un pagatavo saskaņā ar norādēm.

Rauga mīklas raudzēšana

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

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

Atkausēšana

Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas veida un daudzuma.

Nemiet 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 školādes 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 noteik ūdens un lai tie kārtīgi nožūst.

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

Reizi pa reizei apgrīziet augļus vai dārzeņus.

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

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

Džemu vārišana

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

Uzmanību!

Neizmantojet lielākas vai augstākas burkas. Šādi var atsprāgt valā to vāki.

Izmantojet 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.

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

4. Burkas aizver ar aizvākotāju.

Cepēškrāsnī 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 $\frac{1}{2}$ litru karsta ūdens (aptuv. 80 °C).

3. Aizveriet cepeškrāsns durtiņas.

4. Pagrieziet funkciju slēdzi pozīcijā Karstums no apakšas

5. Noregulējiet temperatūru no 170 līdz 180 °C.

Džemu vārišana

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

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

Augļi viena litra burkās

Āboli, ērkšķogas, zemenes

Tiklīdz parādās burbuļi

Atlikušais karstums

Sildvirsmas izslēgšana

aptuv. 25 minūtes

Kīrši, aprikozes, persiki, ērkšķogas

Sildvirsmas izslēgšana

aptuv. 30 minūtes

Ābolu, bumbieru, plūmju biezenis

Sildvirsmas izslēgšana

aptuv. 35 minūtes

Dārzeņu vārišana

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 izmantojet 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, kālis, sarkanais kāposts

aptuv. 60 minūtes

aptuv. 30 minūtes

Zalje zirnīši

aptuv. 70 minūtes

aptuv. 30 minūtes

Burku izņemšana no cepeškrāsns

Kad vārišana pabeigta, izņemiet burkas no cepeškrāsns.

Uzmanību!

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

Akrilamīds pārtikā

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

Padomi ēdienu gatavošanai ar zemu akrilamīda saturu

Vispārīgi

- Cik vien iespējams, saīsiniet gatavošanas laiku.
- Nepārgrauzdējet 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 sausī

Standartizēti ēdieni

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

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

Cepšana cepeškrāsnī

Cepšana cepeškrāsnī 2 līmenos:

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

Sviesta cepumi:

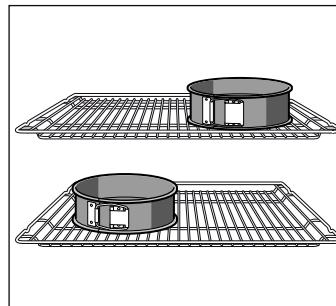
Ēdiņiem uz cepeškrāsnī vienlaikus ievietotām paplātēm nav jābūt gataviem vienā laikā.

Pārsegta āboltkūka 1 līmenī:

Novietojiet savstarpēji atdalītas noņemamas formas tumšā krāsā.

Pārsegta āboltkūka 2 līmenos:

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 veids	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Sviesta cepumi (iepriekš uzkarsēt*)	Plakanā cepeškrāsns paplāte	2	<input type="checkbox"/>	160-170	20-30
	Universālā dzīlā paplāte	3	<input type="checkbox"/>	150-160	20-30
	Alumīnija paplāte + plakanā cepeškrāsns paplāte	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	20-30
	Alumīnija paplāte + universālā dzīlā paplāte	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	20-30
Kūciņas, 20 gab.	Emaljēta paplāte	3	<input type="checkbox"/>	150-170	20-35
Kūciņas, 20 gab. uz vienas paplātes (iepriekš uzkarsēt*)	Alumīnija paplāte + plakanā cepeškrāsns paplāte	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Alumīnija paplāte + universālā dzīlā paplāte	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
Biskvītkūka (iepriekš uzkarsēt*)	Noņemama forma	1	<input type="checkbox"/>	170-180	35-45

* Cepeškrāsns iepriekšējai uzkarsēšanai neizmantot ātrās karsēšanas režīmu.

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

Ēdiens	Piederumi, padomi un brīdinājumi	Augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra °C	Ilgums minūtēs
Plānā rauga mīklas kūka	Emaljēta paplāte	2		160-180	30-40
	Alumīnija paplāte + plakanā cepeškrāsns paplāte	1+3		150-160	30-45
	Alumīnija paplāte + universālā dzīļā paplāte	1+3		150-160	30-40
Pārsegta āboltkūka	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

* Cepēškrāsns iepriekšējai uzkarsēšanai neizmantot ātrās karsēšanas režīmu.

Cepēškrāsns 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 cepēškrāsns ir tīrāka.

Ēdiens	Piederumi	Augstums	Karsēšanas veids	Grilēšanas līmenis	Ilgums minūtēs
Grauzdiņu grauzdēšana (iepriekš uzkarsēt 10 min.)	Restes	5		3	½-2
Teļa gaļas hamburgers, 12 vienības* (iepriekš nekar-sēt)	Restes + emaljēta paplāte	4+1		3	25-30

* Apgriezt, kad pagājušas ⅔ paredzētā laika.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9001008046

00
940527